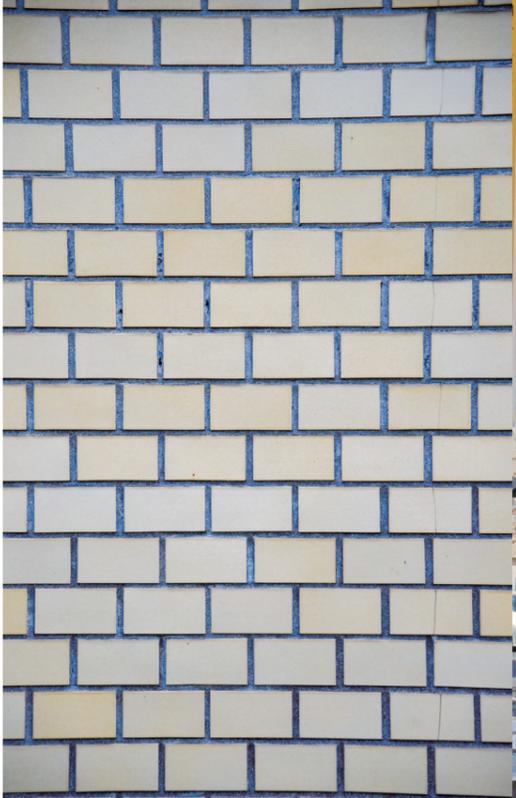


■ 昨年から昼もオープン
 昼下がりの片田江交差点。まず目についたのが「ランチ」の看板。今年で創業62年目となる老舗ジャズバー「 Rond」だ。山下洋輔や坂田明など、日本ジャズ界のレジェンドが演奏を行った有名店。極上のサウンドに浸りながら、シングルモルトウイスキーやカクテルを味わえる。夜のイメージが強いのだが、お昼からオープンしているとは！扉を開けると骨太なギターの音が響いていた。広いカウンターに座るとランチのメニューがある。「チキンスライスカレー(サラダ付き) 600円」、「定食(鶏のからあげといろいろ盛合わせ) 700円」、「チキンかつチーズサンド(サラダ付き) 600円」の中からカレーを選ぶ。CDプレーヤーの前には「テレヴィジョン」のディスクが飾られていた。確か、1970年代のパンク/ニューウェーブバンドだったと思うが、この空間で聴くと不思議と違和感がない。そんなことを考えていると料理が運ばれてきた。インド風のしつかりしたカレー。 Rondという「そうめんパスタ」が定番なのだが、カレーも独特の感性で作られている印象を受けた。あっと言う間に一皿たいらげる。カレーは固定だが、定食とサンドウィッチは定期的に変わるという。

■ 昨年から昼もオープン



特集
 片田江商店街
 専門店めぐり



佐賀市水ヶ江にある片田江商店街。地区の中心的な施設だった県立病院好生館が2013年に移転したが、地元の人たちに愛されるお店を中心に頑張っている。街路樹が紅葉した晩秋の昼下がり、中心市街地から少し離れたこの街を歩いてみて気づいたのは、柔らかいイエローの外壁、タイルと専門店の数々だった。

佐賀市水ヶ江にある片田江商店街。地区の中心的な施設だった県立病院好生館が2013年に移転したが、地元の人たちに愛されるお店を中心に頑張っている。街路樹が紅葉した晩秋の昼下がり、中心市街地から少し離れたこの街を歩いてみて気づいたのは、柔らかいイエローの外壁、タイルと専門店の数々だった。

プラス200円でコーヒーを注文。カウンターに立つ池田賢司さんに話を聞く。佐賀を代表する名バートンダーである店長の之一さんの息子さんだ。昼間の営業を始めたのは昨年。同時に、これまで定休日だった日曜日にも店を開けるようになった。昼営業は月火、夜は月曜日が休みになった。営業時間は午前11時半から深夜12時まで。

■ 歩道新設で外壁統一

お店を出ると街灯に「片田江商店街」ののぼり、大隈重信のイラストが印象的だ。しばらく歩いていくと町並みに統一感があることに気づく。それぞれの建物の外壁が、優しい黄色のタイルで彩られている。ここまで外観を揃えている商店街も珍しい。その理由を尋ねてみると、片田江商店街連盟会長の本村信幸さんが詳しいとの情報が。通りを一気に南下し、



Jazz Bar Rond

住所/佐賀市水ヶ江1丁目3-9
 営業/
 ランチ喫茶 11:30 - 18:00
 (月火休み)
 Bar 18:00 - 24:00
 (月休み)
 ☎ 0952-26-1076



本村さんに話を聞く。「昭和40年代、歩道を新設するために商店街の建物を3メートルくらい後退させることになりました。その際にファサード整備事業として同じ雰囲気の手入れで外装したのだと思います」と本村さん。同商店街は片田江交差点から龍谷高校までのお店で構成。最盛期は1000店以上あったが現在は半分以下に。「生まれも育ちもこの場所ですが、子どもの頃は通り沿いの店の軒先に七夕飾りを出したりして、とても賑わっていました」と本村さんは振り返る。

通りを歩いてもう一つ気づいたことは「専門店」が多いこと。本村さんも本業は呉服店。創業110年を超えるという。「父の代は朝7時半から夜9時まで店を開けていました。今でもオーダーメイドが中心です。冠婚葬祭のタイミンで新しく注文を受けることが多いですね。体型が変化したとか、お母さんの振袖を娘さんにゆずりたいなど、いろんな相談を受けます。古い着物を仕立て直すときは、帯だけは新しくして新鮮な雰囲気を出すとか、いろんなアドバイスをします。今では着



カインドリーショップうえだ

住所/佐賀市水ヶ江2丁目7-35
☎0952-25-0912



寺崎ネーム店 住所/佐賀市水ヶ江2丁目7-36
☎0952-23-4386

人と人がつながる「親切」なお店

付けができる人も少ないので、浴衣を買ってくださったお客さまには解説DVDを差し上げています」と本村さん。専門店らしい配慮が永く愛される秘訣なのだろう。

■店内で世間話

片田江交差点方向に戻っていくと野菜が所狭しと並べられた「カインドリーショップうえだ」がある。店の中では常連さんたちが椅子に腰掛け世間話を楽しむ。下校する小学生が店内を向いてあいさつする。入口で帳簿をつけているのが店主の上田シゲヨさんだ。同店のスタッフは店内担当の3人と配達担当の1人の計4人。創業50年。近隣住民のほか、近くの病院に通う人たちがやってくる。「先週から野菜の売れ筋がサラダ用の野菜からジャガイモやゴボウといった煮物用に変わりました。季節の変化が伝わってきます」と上田さん。同店のメインは野菜と果物。「長崎産ホシカンコロ」は長崎県西海市特産の「ゆで干し大根」。地元のお店では1人2袋の制限がつくほどの大人気商品なのだが、まさか佐賀で売っていたとは！とありえず1袋買うことに。ショウガを量り売りしてくれるのも嬉しい。「ひと欠片からバキバキ折って売りますよ。客商売は鼻高々でやると絶対失敗します」。この場所で半世紀にわたって仕事してきた人だからその含蓄ある言葉だ。果物では洋梨やミカンが贈答用として人気があるという。「毎年、遠方から注文してくださるお客さん多いです」と上田さん。質の良い商品が根強い人気の理由だ。

親子二代にわたって通う常連さんは「野菜や果物は他のお店では買いません。家に戻って買い忘れたら、翌日店に顔を出すと笑顔で渡してくれる。人と人がつながるお店だ。」

■下描きなし刺繍ミシン

水ヶ江一丁目の交差点前に気なるお店があった。「寺崎ネーム店」。あいさつすると寺崎絨子さんと泰三さんの親子が話を聞かせてくれた。「ネーム店」とは名札などの刺繍専門店。5年前に泰三さんが体調を崩す前までは佐賀市内を中心に7校の名札を担当していたという。名札には学年、クラス名、生徒の名字が刺繍されている。「4月の新学期までに全学年分を仕上げなくてはいけません。学校から名簿をもらって作るのですが、お店に届くのがギリギリになることも多かったです。納品もほぼ同じ時期に集中するので、家族総動員で作業しても、睡眠時間4時間という日々が続きました」と泰三さんは笑う。現在は医療関係の制服に使用するワッペンなどの注文が多いそうだ。

実際の作業を見せてもらう。今はほぼ機械で刺繍をしているという。ネットで刺繍を頼むとデータを作成して送らなくてはいけないが、同店では紙に書かれたものでも作ってくれるという。「頂いた資料をもとに製作用のデータをこちらで作ります」と泰三さん。パソコンが苦手な人にも優しい。作業場には微妙に色合いが違う糸がたくさん用意されている。青色だけで何十本もある。「お客

さんの要望に合う色がなければ取り寄せることもありませぬ。職人らしいこだわりだ。作業場の奥には古いミシンがあった。裁縫用で主に絨子さんが使用するという。ちょっと試しに動かしてみたら、下書きもなしに布を小刻みに動かすと、黄色い糸で縫われた文字が現れてくる。「機械式」の文字と比べて線の強弱があり、なんだかカッコいい。「忙しくて機械だけでは間に合わないときだけ使っていました」と絨子さん。佐賀市で育った人で5年以上前に作られた名札を大事に取っている人は、ちょっと確認してほしい。

■音楽関係から靴に

道を挟んで反対側に「靴靴修理」と大きな文字で書かれたお店があった。「靴修理専門工房リペアード・ジャパン佐賀」だ。ちょうど直してほしい靴があったから、それを頼んでみよう。自宅に戻り、最もひどい状態の靴を同店に持ち込む。店長の釘宮和さんはルーベを使って革の状態を確認する。「ああカビですね。大丈夫、すごく良くなると思いますよ」と笑顔で話す。保存状態が悪く、使い方も酷かったため、元々の色はもはや思い出せない。そんな状態だけに正直、半信半疑だった。後日受け取りに行ったところ、釘宮さんが満面の笑みで一足の靴を出してきた。ん？なんで違う靴を出すのかな、と一瞬思ったのだが、よく見ると確かに自分の靴だ！色が全く違うので本当に驚いてしまう。預けるときに、新品みたいではなくちょうど良い使用感が残っているように、と無茶なお願いをした。出来上がった靴をよく見ると履き込んだことで付いた思い出深いシワや傷が、うまい

具合に残されている。

ピアノストやCM制作など音楽関係の仕事に關わっていた釘宮さんが同店を構えたのは44歳のとき。「子どもの頃から靴が大好きでいつか工房を立ち上げたいと思っていました」と釘宮さん。靴修理の技術はほぼ独学だというのが、丁寧な仕事ぶりで全国から修理依頼がくるという。「状態が悪いもの場合は全部分解して縫い直すこともあります。今回、依頼された靴は白くなった、色とびの部分に色を塗る作業が中心でした。元々の色が残っている部分を探して、それに合う色を自作してから染めていきます。作業をしているうちに汚れが浮き上がってくるので、その部分をまた塗り直し



靴修理専門工房
リペアード・ジャパン佐賀

住所／佐賀市水ヶ江1丁目13-28
営業／10:00~18:00
定休日／日曜
☎0952-251-0818



お持ち帰り専門店 とりー

住所／佐賀市水ヶ江1丁目13-12
営業／11:00~20:00
定休日／不定休
☎0952-23-6839

プロの仕事 古いものを技で再生

■素材そのままの味を

ます。その繰り返しですね。お客さんに喜んでもらうと本当に嬉しいです」と釘宮さん。メンテナンス方法を聞く。「市販クリーナーを使わなくても普通のブラシを当ててあげるだけで充分です。何色も靴を持っている場合は、色違いのブラシを用意した方が良いでしょう。使い古した歯ブラシでも大丈夫。細かい部分まで汚れを落とすことが重要です」。生まれ変わった靴を、綺麗になったからといって靴箱の中に眠らせるのではなくガンガン使っていこうと思う。またダメージを受けても、きちんと面倒を見られる専門店があるから安心だ。

そろそろ夕暮れ時。最後に訪れたのは創業50年の唐揚げ持ち帰り専門店「とりー」だ。メニューは「ほねなし」「ほねつき」「手羽先」「とりもも」のほかに焼鳥数種。注文を受けてから調理してくれる。いつもは「ほねなし」しか頼まないが、自宅の夕食用に唐揚げ4種を少しずつ頼む。二代目の平野豊治さんが手速く衣をつけて、大きな鍋に張られた油の中に鶏肉を入れていく。弾ける音が食欲を刺激する。ほねなしから順々に鍋から上げていく。最後に残ったのは大人の手よりふた回り大きいとりもも。これは揚げたてで食べたい！ということでも早速口に運ぶ。カリッとした皮とジューシーな肉。中まで絶妙に火が通って柔らかいまま。噛みしめるほどに肉汁が口の中に押し寄せてくる。最近流行の持ち帰り唐揚げ店はニンニクやショウガ入りの濃厚な味のものが多い。しかし同店の下味は塩味くらい。素材そのものの味が自信を持って提供している。忘れてはいけないのが無料でついてくる天つゆ。これをヒタヒタにつけると、また違った味わいを楽しめる。不思議なのは冷めても美味しいこと。「わざと時間を置いて食べるお客さんもいらっしゃいます」と平野さん。1個50円のカボスもぜひ一緒に買ってほしい。レモンとは一味違う、爽やかな香りと酸味が、繊細な味わいの唐揚げにぴったりだ。

今回は取材時間が足りずに訪問できなかったが、片田江商店街には気になる専門店がまだまだいっぱいある。「かめ」や「仏具」などの伝統的なもののほか、「スペアリア」や「ぎょうざ」など夜のお店も面白そう。専門店といっても敷居は高くない。ぜひ商店街に足を伸ばしてほしい。