

特集

おうちを楽しもう



新 型コロナウイルスの感染が拡大する中、なかなか外に出にくい毎が続いている。ここは発想を逆転して、とことん「おうちライフ」を楽しむのはどうだろうか。近年すっかり定着した動画定額配信サービスのほかから世代間ギャップを埋めるコンテンツを紹介。今、大ブームとなっているアウトドアを自宅で楽しむ「庭キャンプ」では焚火と料理を教えてもらった。急遽オープンした佐賀のテイクアウト情報サイト「トリモテ」は、佐賀の飲食店の情報が充実。自宅で専門店の味を楽しむことで、佐賀の飲食店を応援できる。なかなか先が見えない状況だが、まずは自宅での生活を充実させることで、収束後へしっかり備えておこう。

家族で一緒にいる時間が長くなるのなら、せっかくなので同じバラエティやドラマ、アニメなどのコンテンツを見て、世代間ギャップを解消してみよう。すっきり定着してきた動画定額配信サービスの中から、オススメのコンテンツを紹介する。

まずは約50年前に放送スタートしたドリフターズの「8時だよ！全員集合」。約13年に渡って小学生の心をわしづかみにした同番組は最高視聴率50%超え。現在、50代から60代の人にとっては思い出深い番組なので3世代にわたり楽しめる番組だ。アマゾンプライムでは62本を公開している。改めて見直すと趣深いのが昨年最新作が公開されて話題になった「男はつらいよ」。1989年に公開された第42作「ぼくの伯父さん」は佐賀が舞台。後藤久美子が出演している。現在は嘉瀬川ダムに沈んだ富士町東畑瀬や吉野ヶ里遺跡、小城市がロケ地として選ばれている。約30年前の風景を家族で観て楽しもう。ネットフリックスとhuluでは最新作をのぞく49作を配信中。

■カッコよさの基準とは

お父さん、お母さん世代のカッコよさの基準となったのが松田優作主演のドラマ「探偵物語」。現在、テレビで活躍する芸能人にも影響を与えているので、ぜひ押さえておいてほしい。huluで

世代間ギャップを解消!!



オススメ定額配信

全17話配信。もう少し若い世代には「あぶない刑事」。館ひろしと柴田恭兵演じるタカ&ユージの軽妙なセリフとスタイリッシュな動きは今見ても新鮮だ。アマゾンプライムではテレビシリーズのほか、劇場版も観ることが可能だ。

数十年ずっと続くコンテンツもある。「ウルトラマン」シリーズは1966年スタート以来、今年放送予定の最新作まで昭和、平成、令和と3つの時代にわたって子どもたちを熱狂させてきた。アマゾンプライムビデオとhuluでは1973年の「ウルトラマンタロウ」と、その息子が主人公となる昨年放送の「ウルトラマンタイガ」を見ることが出来る。アニメ「機動戦士ガンダム」シリーズは今年41周年。アマゾンプライムでは安彦良和による「THE ORIGIN」6本を公開。ネットフリックスでは「UC」「SEED」「00」「AGE」など2000年代に入ってからシリーズが充実している。huluでは比較的最近の「ビルドファイターズ」シリーズや「鉄血のオルフェンズ」を配信している。

古いものだけでなく、若い人たちに影響を与えた作品も。20代のアニメ好きに多大な影響を与えたオフビートアニメ「銀魂」は2006年から12年にわたって放送された幕末?を舞台にしたSF作品。世代ギャグやパロディのほか、放送枠移動や製作費、原作に追いつく問題など、アニメ制作の裏側までギャグにする強烈な作品性が熱狂的に支持された。3大定額配信サービスどれも視聴可能だが、ネットフリックスは実写映画2本も配信。昨年放送された「鬼滅の刃」も3大定額配信サービスで全話視聴可能。「和風剣戟奇譚」ということで時代劇風の舞台設定なのだが、物語のスピード感と、登場人物のサイドストーリーが絶妙に絡むストーリーテリングが新鮮だ。登場人物名の読みと漢字のマッチングの難易度が高く、おじさん世代には名前を覚えにくいのが難点?

snow peak
URBAN OUTDOOR
ナチュラル PLUS

住所/佐賀県神埼市神埼町枝ヶ里 229-1
(ブレスホーム体験館 PLUS 横)
TEL / 0952-37-7887
営業時間/月・火・木・金 11:00~18:00
土・日 11:00~19:00
定休日/第二火曜・毎週水曜

Q ナチュラル PLUS



焚火台 L (3~4人用)
15,600円(税別)
初心者さんには焚火に必要なアイテムをセットしたスターターセットもおすすめ。



土鍋膳
12,980円(税別)



和鉄ダッチオープン 26 25,800円(税別)
シェルフコンテナ 50 12,200円(税別)

絶品! キーマカレー



トッピングはスパイスエッグとカボチャ、パクチーはお好みで



薪は、飯ごうの蓋の重しに



今回使った材料



油にスパイスの香りを付ける



事前に炒めていた玉ねぎ



トマトソース



ひき肉を投入



スパイスは少量ずつ



卵の白身は細かくする

気軽に本格アウトドア体験

親子で「お庭キャンプ」

焚火台は必要
キャンプといえば焚火。「まずは位置決め。真上に燃えるものがある場所は避けてください。地面から直に焚火をするのは、難易度が高いえに地表面への負荷が大きく、後片付けも大変です。できれば焚火台を使いましょう。芝生などの上で行う場合はできればベースプレート」と藤戸さん。続いて火を付ける準備に入る。「薪はしつ

なかなか外出できない日々。とはいえずっと家の中では気が滅入ってしまふ。そういう方にオススメなのが「庭キャンプ」。自宅の駐車場や芝生などで焚火を囲みながら一日ゆっくり過ごす。さらに、日ごろ家事に忙しいパートナーに代わり、ワイルドな料理を披露すると、家庭内の評価も急上昇間違いなし! ペテランキャンプを楽しんでいる藤戸栄吉さんに外飯のポイントを聞いた。(協力・ナチュラルPLUS)

焚火のおこし方



フェザースティックをつくる



大きな薪を下に置く



割りやすいのは節のない左の薪



ファイヤースターターで着火



麻縄をほぐした繊維に火を移す



細く割った薪を立体的に組む

かり乾燥していないと作業が難しくなります。また木の種類によって火持ちが変わります。今回はナチュラルPLUSで販売している広葉樹の薪(二束5kg、600円/税別)を使用した。愛用のGERBERのナイフで薪を割る藤戸さん。「太い薪1本を10数本に割ります。周りに小枝や松ぼっくりがあればそれでもOKです。安全のために軍手を必ず付けましょう。焚火台の一番下に太い薪を置き、その上に火種を乗せ

る。「バーナーで火を付けても良いですが、せっかくなのでフェザースティックを使いましょう。藤戸さんは細く割った薪の先端部分をナイフで毛羽立たせていく。いよいよ着火。ファイヤースターターで火花を出して、チャークロスという炭化した布に火をつける、その後、麻縄を解いたものへと火を移し、息を吹きかけ火を大きくして、フェザースティックを燃やす。周りを細く割った薪で囲む。「細い薪をテントのように立て掛けるのがポイントです。空気がうまく通るように組みましょう。しっかりと火が立ち上がり、数分で一番下の太い薪にも火がついた。

専門店顔負けの料理

この日のメニューは「キーマカレー」。焚火台の上に料理しやすいようにグリルブリッジをセットして金網を置く。ダッチオーブンに多めの油を入れ、シナモンなどの香料を入れる。「温度の低い場所にダッチオーブンを置いて、油にじっくり香料の香りを移していきます」と藤戸さん。スパイスの特有の香りが漂ってきたところで、温度の高い場所に置き直し、事前に炒めていた玉ねぎを投入。続いてトマトソース、ニンニクと生姜のペースト、さらにひき肉を入れたら、ターメリックやコリアンダーなどの粉末スパイスで味を調整。「今回は子どもが食べやすいようにカレー粉も使います。スパイスは一度に入らずに回数を分けた方が失敗しません。」

同時にご飯の準備。「飯ごうで20分くらいです。蓋の上に薪を載せると圧力がかかって美味しく炊きあがります。今回はスノーピークの新商品である土鍋も使ってみました。カセットコンロにかけ弱めの中火で約10分。あつという間に炊きあがった。カレーの香りとごはんの甘い匂いが食欲をそそる。「美味い!」。お子さんの声に嬉しそうに微笑む藤戸さん。スパイシー一辺倒では

エツ! バナナまるごと!

陽が落ちて、焚火のオレンジの炎が、印象的にゆらめいている。その様子を見つめるだけで、なんだか気持ちがゆっくりにしてくる。小腹が空いてきたところで事前に用意したパン生地を、薪を割って作った串に巻きつける。子どもたちも一緒に作業だ。串パンは直火に当てずに少しずつ回して焼色をつけていく。余ったパン生地は小さく丸めてダッチオープンに入れて、薪の横に置く。10分後、串パンが良い具合に焼き上がる。早速、ひとくち。パリッとした食感と香ばしさが楽しい。続いてダッチオープンの蓋を開けるとちゃんとパンができていた。中はふんわりして最高の仕上がりがだ。徐々に炎は小さくなり「庭キャンプ」も終盤に。デザートの間だ。藤戸さんが皮のままのバナナを炭状態になった薪の横に置く。あつという間に黒くなる。「皮の部分にテカリが出たら焚火の上の網に置きます。ナイフで切れ目を入れて、そこに細かく割った板チョコを詰めます」。チョコが溶けたら、皮を外してアイスクリームを乗っけて完成。まるでレストランのコース料理の最後を飾るような華やかな盛り付けだ。トロトロになったバナナの甘さが脳天に響く。うーん大満足!!

最後は後片付け。「炭状態になった薪はバケツの水にしっかり浸けたあとに、濡らした新聞紙に包み、燃えるゴミに出すと安全です」と藤戸さん。家から一歩も出ずに満ち足りた日を過ごす。気軽に庭でアウトドアを楽しもう。



しっとりふんわり焼き上がり!

直火を避けて串パンを焼く

ダッチオープンにパン生地

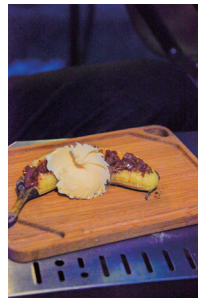


子どもと一緒に串パンづくり



火の始末

残った薪はしっかり水に浸けて濡れた新聞紙に包む



バナナを皮ごと焼いて、チョコとアイスにトッピング



トリモチ掲載店一覧 3/14 現在

- | | |
|--|--------------------------------------|
| ダイニング&テラス 86 / ☎ 0952-22-0318 | 黒豚・馬肉の店 元屋 / ☎ 0952-24-8441 |
| 鮓(さもん) / ☎ 0952-23-2020 | キッチンこはく / ☎ 0952-37-8719 |
| 旬彩響宴おかぎ / ☎ 0952-37-6377 | 鉄鍋餃子 ちりちり / ☎ 0952-26-4884 |
| LIFT COFFEE / ☎ 0952-37-3993 | 料理屋きりん / ☎ 0952-24-1606 |
| キングキッチン / ☎ 0952-27-0510 | ピッツェリアダジーノ 白山店 / ☎ 0952-37-1923 |
| loretta / ☎ 0952-37-5310 | レストラン白山文雅 / ☎ 0952-23-4789 |
| Lampada / ☎ 0952-27-8641 | ピストロ藤吉 / ☎ 0952-33-1070 |
| ピッツェリアダジーノ 神野店 / ☎ 0952-30-8955 | さがん大地 / ☎ 0952-29-0142 |
| Hack Berry / ☎ 0952-25-0140 | 龍の巣 / ☎ 0952-25-0092 |
| やきとり一新 / ☎ 0952-23-4340 | 明月館大財店 / ☎ 0952-23-3335 |
| オーボードラック / ☎ 090-8228-9676 | 海鮮食亭あじ彩 / ☎ 0952-62-5877 |
| つけそば四瀬 / ☎ 090-7295-9863 | 洋食屋かごしま / ☎ 0952-22-7396 |
| restaurant & pub GIN / ☎ 0952-27-2017 | きみどりバーガー / ☎ 090-3905-0232 |
| cafe みちくさ / ☎ 080-1732-6859 | 佐賀牛専門店 焼肉竜馬 / ☎ 0952-33-0660 |
| 辛麺屋 道 北部バイパス店 / ☎ 0952-65-3805 | うどん・そば専門店 夢心 / ☎ 0952-33-1660 |
| 旭屋 / ☎ 0952-20-2234 | flower style Lazuli / ☎ 0952-30-9423 |
| とんかつきのや佐賀南本店 / ☎ 0952-23-5812 | flower style Rela / ☎ 0952-37-5529 |
| いざかや飛鳥 / ☎ 0952-29-1895 | りん でん / ☎ 050-3467-5981 |
| 消費者熱狂酒場 式丸九 / ☎ 0952-28-7226 | 焼鳥と黒豚料理のお店 らかん / ☎ 0952-20-5555 |
| 創作居酒屋カミーノ / ☎ 0952-60-5934 | ひぜん前 京すし / ☎ 0952-28-6703 |
| cosa / ☎ 0952-37-9929 | 佐賀弁当館 竜馬 / ☎ 0952-32-4411 |
| Repas / ☎ 0952-26-1150 | wood-style cafe / ☎ 0952-47-6638 |
| カフェ楠の森フィリエ / ☎ 070-4704-4216 | GLASS ONION / ☎ 0952-22-1071 |
| マチルダ / ☎ 090-9657-0288 | 串焼き・串揚げ 一文字 / ☎ 0952-26-7016 |
| 鮓・椿油天ぷら八木 / ☎ 0952-23-0541 | |
| とんかつ あら玉 / ☎ 080-1533-8848 | |
| 夢食彩叶 おせそ / ☎ 0952-31-9775 | |
| すし処 三平寿し / ☎ 0952-47-2048 | |
| 焼鳥さくら / ☎ 0952-33-1071 | |
| ご馳もん うる寅 / ☎ 0952-97-6650 | |
| 餃子酒場 Tomoru 屋 / ☎ 0952-26-6001 | |
| ミュージアムキッチン HARUcafe / ☎ 0952-37-3366 | |
| BAL TAPAS / ☎ 0952-37-7627 | |
| 焼鳥はじめ / ☎ 0952-23-4678 | |
| JONAI SQUARE CAFE / ☎ 0952-23-9113 | |
| ピソリーノ 佐賀 / ☎ 0952-27-0886 | |
| 麺処いっせい / ☎ 0952-23-4525 | |
| ものづくりカフェ こねくり家 / ☎ 0952-37-6905 | |
| 俺の RYUGI / ☎ 0952-72-7670 | |
| Grill Dining deer (ディア) / ☎ 0952-97-5922 | |
| 俺の空 / ☎ 0952-23-7010 | |

トリモチサイト
<https://torimote.com/>
 *
 掲載希望は



で



佐賀エール飯情報

トリモチ

佐賀のテイクアウトなら「トリモチ」



#佐賀エール飯情報トリモチ
 佐賀の宅配・テイクアウトならトリモチ

キーワード and or

エリアから選ぶ

ジャンルから選ぶ

検索

“情報”サイト「トリモチ」オープン

で行ったことがない店にもチャレンジしてほしい。佐賀にテイクアウト文化が定着するきっかけになれば。

日頃から美味しい食事と楽しいひとときを味わうことができる地元の飲食店は街の文化だ。その火を灯し続けるためにも、苦境にあえぐお店をテイクアウトというスタイルで手助けしていこう。

江口さんは「当店ではサイトオープン後は1日1万円くらいの売上になっています。これが積み重なれば固定費を捻出できて生き延びることができます。佐賀市の各家庭が1回テイクアウトしてもらっただけでも佐賀のお店を守ることにつながります。お店と市民がお互い助け合うツールにしたいですね」と語る。前田さんは「せっかくな

江口さんが培ったネットワークを活かして佐賀市内の15〜20店舗を回り、取り組みについて説明。前田さんはサイトを制作するとともに各店舗のデータを入力していく。突貫工事の末、4月8日にオープンに漕ぎ着けた。サイト名の「トリモチ」は「とりくっばいもってくっばい」を略したもの。前田さんは「お店とお客様を取り持つという意味を込めました」。サイトは店舗数が増えたことにもない、「エリア」や「ジャンル」ごとにお店を探せる機能を追加するなど、より便利に進化しつづけている。

4月2日、佐賀商工会議所青年部の会議で江口さんが提案。しかし青年部が運営するとすると手続きなどに1、2カ月掛かってしまう。そこで江口さんは前田さんに声を掛け、とりあえず有志だけでサイトづくりを進めることにした。前田さんは「自分自身、高校を卒業して22歳まで居酒屋で勤務していて、飲食業界のお世話になったという気持ちが強かった。そのときのお返しができればと思いました。また東日本大震災のとき、何か貢献したいと思いましたが、何もできなかった。ずっと気になっていたのですが、今回のお話に協力したいと考えました」とその思いを語る。

■お店とお客さんをつなぐ

新型コロナウイルス対策で飲食店利用の自粛ムードが広がる中、佐賀商工会議所青年部の有志がボランティアでテイクアウトや宅配に関する情報サイト「トリモチ」を立ち上げた。オープン数日間で約60件の飲食店情報をアップ。我慢の時間が続く佐賀の飲食店を支えるべく、自宅でプロの味を楽しもう!!

■固定費をまかないたい

同サイトを立ち上げる中心となったのは佐賀市白山で「キングキッチン」を経営する江口裕太さん(39)とウェブ関連業を営む前田淳一さん(35)。江口さんの経営する店では例年、送別会がある3月は、12月と並ぶ書き入れどき。しかし今年は100万円以上の減収となった。江口さんは「3月の時点で団体客のキャンセルがありました。個人のお客さんはまだ来店していらっしやいました。しかし4月に入り客足が途絶えました」と振り返る。4月初旬時点でキャンセルは計400〜500人分にとぼるといふ。「他のお店に聞くと、1日の売上がゼロから1万円の間というケースが多かった。お店を続ける上で家賃や人件費という固定費はどうしようもなくなる。そこをテイクアウトで補うために情報サイトを

お店の味をテイクアウト



「トリモチ」運営について話し合う、江口裕太さん(右)と前田淳一さん