



佐賀県



長崎県







長崎県大村市
124
Pizzeria
Rospaccio
イル
ピッツェリア
ロスパッチョ

長崎県大村市
90
カフテチヨップ
土井慎二・恵三子
テラファーム
寺坂陽介

佐賀県多久市
60
東洋軒

佐賀県小城市
36
竹下製菓

佐賀県鳥栖市
8
鳥栖駅

長崎県長崎市
130
長崎原爆資料館

佐賀県鳥栖市
102
コルトレーン
原明

佐賀県小城市
72
むら雲堂

佐賀県基山町
42
埋金木工所
埋金喜考
埋金宏光

長崎県大村市
14
小梅庵
樋口恭子

62
蜜柑色の
聖地めぐり

長崎県長崎市
110
さくらい
櫻井卓郎

佐賀県みやき町
76
綾部八幡神社

長崎県長崎市
46
住吉中園商店街

長崎県長崎市
24
フルーツいわなが

138
親父との記憶
しみこんだ味
丸善ライメンセンター
バーガーインキりん家
文 長野陽一

佐賀県鳥栖市
114
中央軒
児玉隆二

佐賀県みやき町
84
綾部のぼたもち橋本屋
鶴田幸一郎

佐賀県神埼市
56
馬場ボデー

長崎県諫早市
30
平長農園
平野秀敏



SとN 6号

2022年3月15日発行

発行＝佐賀・長崎観光振興推進協議会

構成団体

佐賀県文化・スポーツ交流局観光課

長崎県文化観光国際部観光振興課

(一社)佐賀県観光連盟

(一社)長崎県観光連盟

制作協力

佐賀県：鳥栖市、多久市、小城市、神崎市、

基山町、みやき町のみなさま

長崎県：長崎市、諫早市、大村市のみなさま

アートディレクション＝有山達也

デザイン＝中本ちはる(アリアマデザインストア)

編集＝小川祥平、末崎光裕(西日本新聞社)

取材・文＝太田祐子(P.8～21、30～31、46～53、

76～87、110～123)

村瀬彩子(P.24～29、56～59、62～69、72～75、

88～99、124～127)

有山達也(P.42～45)

長野陽一(P.138～143)

末崎光裕(P.22～23、32～41、70～71)

小川祥平(P.54～55、60～61、100～109、128～137)

写真＝長野陽一

地図＝中本ちはる(表2、P.8～9)

統括＝小川祥平

掲載している情報は2022年2月1日現在のものです。

©佐賀・長崎観光振興推進協議会 2022

本書の複写・複製・転載などは

著作権法上での例外を除き禁じます。

長崎県長崎市

一本柱鳥居(山王神社)
128

長崎県諫早市

からたち会
多良見町農産物直売所
70

佐賀県小城市

友樹飲料
22

長崎県長崎市

稲佐山山頂展望台
136

佐賀県鳥栖市

八起京町店
88

佐賀県小城市

昭和バス小城発着所
32

長崎県大村市

ベーグルまるこや
100

長崎県諫早市

新線、旧線の分岐点
34

長崎県諫早市

にしざきこども園
108

佐賀県神埼市

神埼の鉄道風景
54

佐賀県鳥栖市

福岡へ、長崎へ、熊本へ
旅人往来、鳥栖駅の133年

鳥栖駅



奈良時代に書かれた「肥前風土記」によると、この土地の人々が様々な鳥を飼いならし、朝廷に献上したことから「鳥屋の郷(さと)」「鳥櫛郷(とすごう)」と呼ばれ、後に鳥栖となったと伝えられる。







右ページの「かもめ」は、戦前から運行されている列車で、現在は博多～長崎間（鹿児島本線、長崎本線）を走る特急列車の名称。2022年秋からは西九州新幹線の名称として生まれ変わる。左は、イギリス製のレールを使った支柱。

豪雨被害を受けた肥薩線沿線応援企画として、SL人吉が熊本一鳥栖間を走った。かつて50両以上の蒸気機関車を有した鳥栖駅で見られるのが鉄道ファンでなくとも、感慨深い。



列車の運行を知らせる電光掲示板を見た

とき、ここは目的のない旅の出発点として最高だなどと思った。JR鹿児島本線と長崎本線が交差する唯一のこの鳥栖駅からは、博多へ、長崎へ、熊本へ、大分へ、時間がかかるけれど、列車一本で行くことができる。中洲で一杯、長崎でちゃんぽん、熊本で城を見て、大分で温泉三昧が気軽に叶うなんて(同日は無理です)。鳥栖は佐賀県の東の端っこに位置するけれど、交通の便から見れば九州のご真ん中なのだった。

改札を入り、左に向かうと、通路の天井は低く、スロープに沿って、鳥栖の町が鉄道によって発展していく。130年あまりの歴史がパネルに展示されていた。

鳥栖駅は、明治22年(1889年)の九州鉄道開業時より現存する九州最古の駅のひとつで、今の駅舎は構内拡張に伴い1903年に新築移転した2代目にあたる。一部の増築部分を除いて、柱と梁の構造は

ほぼ原形をとどめているようだ。

機関車庫が落成した1906年に鳥栖駅に配属された蒸気機関車は30両、翌年に国有鉄道化、門司―鳥栖間が複線化した。1921年には42両、1928年には52両。広い操車場や蒸気機関車に自動で石炭を積載するための自動給炭塔が設置され、その様子も写真で見ることができ。競い合うように走る蒸気機関車、高所にある給炭塔から落とされる石炭、煙に包まれる鳥栖駅。すべてが圧巻なのだが、どこか見覚えのある写真があった。円形広場を中心に放射状にいくつも線路が走り、その先の車庫に何両もの蒸気機関車が収まっている。こ、これは！TVアニメ「鬼滅の刃 無限列車編」のオープニングシーンとそっくりではありませんか。写真にそれは列車の方向を変える「転車台」とある。アニメでもかっこいいのに、全盛時代にはこの転車台を2台、付属する車庫を30庫以上も備えていた

鳥栖駅。すごすぎます。

妙な感動を覚えつつ階段を登ると、ホームに豪華列車「ななつ星in九州」。違うホームには「ゆふいんの森」号が到着予定とある。さらに探検していると、ありました。屋根の支柱に「外国製古レール 国名イギリス 製造会社名CAMMELLS(キャメル社) 製造年1897年(明治30年)」のプレートが。かつて使われたイギリス製のレールを支柱に再利用したものだ。第2次世界大戦時、鳥栖も大空襲にみまわれたが、駅舎は消失を免れた。おかげで、当時の姿が今も残っているのだった。

明治時代の洋風建築の面影残る支柱を見て鳥栖駅の往時に思いを馳せる。そして名物・ホームのかしわうどんを食べたら、次に来た列車に乗ってみようか。行き先は長崎か、熊本か、大分か、福岡か。行き当たりばったりこそが旅の醍醐味だと、昔、誰かが言っていたような気がする。

おにぎり一期一会

樋口恭子

小梅庵

まずは、ページをめくって御覧じろ。ゴボウのきんぴら、ツナ、たかな。オムライス風あり、とんかつあり。やや！揚げたたこやきが具になっているとは斬新です。続くページも、レモン醤油味のバター焼き、王道シヤケに焼きたらこ。ふわふわおかかも風情あり。ここ小梅庵のおにぎりオールスターズ28種類のお出ましであります。実は取材前に聞いていたおにぎりのラインナップは27種類。1種類増えているわけは、「つい5日ほど前に新作ができて」。海苔の帯を巻いてウインナーが顔をのぞかせ

るおにぎりを見やっつて、そう教えてくれるのは、店主の樋口恭子さんだ。

長崎県大村市にある小梅庵は、おにぎりとうどんが人気の店で、平成を迎えるほんのわずか前、昭和63年12月13日に恭子さんと母の梅野幸代さんふたりで開店した。

「私から母に『やろうよ』と言ったらしんですけど、私は母に引っ張られて始めたような気がするんですよ」。

今の店からほど近いアーケードの2階が、小梅庵の始まりの場所。

「とにかく素人だったから、試行錯誤。

始めは、朝早くから作ったおにぎりを並べて出して。(在庫が)切れたら新しく握って同じお皿に冷えたおにぎりとおったかいのが並んでいた。今思うと本当にお客さんに申し訳ないことをしていました」

それも開店から1年を待たないうちに、注文を受けてから作りたてを供するスタイルに変えた。材料の無駄が出ないことも理由のひとつだが、「やっぱり、あたたかいのが一番おいしいですから」。

お年寄りには階段がきついから、といったん1階に店を移したけれど、そこも老朽化のため建て替えとなり、店主も幸代さんから恭子さんへと代替わりして、今の場所に落ち着いたのが2年前。最初は13、4種類だったおにぎりも、いつしか数が増え、うどんや丼、定食セットに甘味まで、メニューの充実ぶりには目を見張る。おにぎりを考えるのも握るのも恭子さんの担当だ。「なんとなくです。あんまり考える

まな板の上に必要な材料を揃えて、手際よくおにぎりを作る樋口恭子さん。ちなみに一番人気はチーズと醤油の風味の効いた揚げおにぎり。



とボツになるんですよ。ふっと思いついて作ったときのほうがよかったり」

恭子さんのおにぎりへのこだわりは、見ての通り、中に入れる具だけではなく、それぞれにふさわしい形にすること。

「具を変えるだけならいくらでも思いつく。でも、お客さんが見てすぐわかるのがいいなと思っています」

ボツと判断するのは誰か聞くと、それは恭子さん自身なのだという。ひとつひとつ、おにぎりを握っては自身の中でダメ出しを繰り返し、満足のいったところでようやく新作のお目見えとなる。

ちなみに新作のウインナーは「子供さんが喜んでくれそうなものと思って」。

厨房をのぞくと、2人の女性が立ち働いていた。初代の店主・幸代さんと、恭子さんの妹で四女の恵子さんだ。

「母は本当にパワフルな人。代替わりしましたけど、隠居なんでもんじゃなくて、



かきあげ



ゴボウのきんぴら



納豆



こんぶ



しそ

揚げたこ
(揚げたたこ焼き入り)



とんかつ
(カツ丼風)





ツナ



ベーコン



天むす

ミニオムライス



うめ

まぐろのたたき



たかな





揚げもち



バター焼き
(レモン醤油味)



焼きおにぎり



天むす(大)



ウインナー



おかか



ジャケ



わかめ



スパム



ごま (シャケ入り)



玉子焼き



キムチ (ピリ辛)



焼きたらこ



揚げおにぎり (チーズ入り)

左から樋口恭子さん、梅野幸代さん、鶴田恵子さん。恵子さんは揚げ物担当で厨房になくてもならない存在。「3番めの妹も仕事の昼休みに出前に行ってくれたり。家族に助けられています」と恭子さん。



今も休み休みではあるけれど、厨房に立つてくれます」。恭子さんがそう言うのと、「はい、うどんの出汁は私が責任をもってやっておりますけん」と幸代さんが笑う。

幸代さんに、店を始めた当初のころを伺うと、こんな話をしてくれた。

「結婚してずっと小倉（福岡県北九州市）で暮らしていたけれど、私が46歳のときに夫が亡くなって。それで私の故郷、大村に帰ってきて長女（恭子さん）と店を始めようってなったんです」

おにぎりとおかずのセツトや学生うどんが人気で、よく中高生が友だちと来てくれたこと。そのうち、家族を連れて来るようになって、そこからお客さんがどんどん増えてありがたかったこと。



時間ができた今は、四国にいる孫のところへ遊びに行つて、大好きな花の写真を撮影したり、その写真に短歌を添え、店の入り口に季節のコーナーを作ったりしているこ

と。5人の娘を育て上げ、恭子さんが店を継ぎ、恵子さんが毎日店を手伝ってくれるのには本当に感謝していること（ちなみには他の娘さんも折々によく手伝ってくれるそ

う）。そして、「娘（恭子さん）がアイデアいっぱいいろいろなおにぎりを考えだしたのは頼もしかった」と語り、「でも、最初はおにぎりをみーんな握ってしまってたから、お客さんに冷たいおにぎりを食べさせて申し訳なかったですねえ」と、恭子さんとまったく同じことを口にした。

取材をしていたのはちょうどお昼に差し掛かる時間帯。常連さんや家族連れでにぎわい、厨房には続々と注文が入る。恭子さんは手際よくそれぞれの材料をストック棚から取り出し、ちゃっちゃつとおにぎりを握っていく。

「やっぱりお客さんの感想や言葉がいちばん大事。それは母から教わったことでもあります。私はこうして、一日何個も何個もおにぎりを握るけど、お客さんにとってはたったひとつのおにぎり。一期一会じゃないけど、そういう気持ちをずっと忘れないようにしたいと思っています」



佐賀県小城市

若さはじける 友樹飲料

明治35年創業の老舗清涼飲料会社に、中途、新卒、次々に若い社員が加わっている。企業成長のきっかけは、飲食店主から相談され商品化した「こどもびいる」の大ヒット。以来、日本各地から寄せられる「こんな飲み物がほしい、作りたい」の声に応え、今まで1000種以上の商品を開発してきた。「大手は“10人中9人が飲みたいもの”を作る。うちは“100人のうち1人が探しても買いたいもの”を作ろう」と呼びかけ、若者の心に火をつけたのだ。

中央は、地元の酒造会社も使っている天山山系の水と、佐賀県産のすだちを使った「103 テンザンサイダー」。ウイスキーやジン割るのにもいい。ご当地サイダーブームも、友樹飲料が牽引した。



長崎県長崎市

360度

フォトジェニック！

フルーツいわなが



看板メニューのフルーツパフェは「最後まで食べてもらえるパフェ」を研究して辿り着いた完成形。フルーツ寒天でさっぱりしめられるのがポイント。4月頃には長崎名産「茂木びわ」のパフェが登場！





オープン時から出していた柿寒天は店の
原点の味。カットフルーツだけを食べた
い方にはミニプレートも用意している。





Fruit Kanten

- ・ 柿 160
- ・ ぶどう 160
- ・ TANTO 果実
- ・ いちご 果実 170 (KINOSHITA)
- ・ ノン果実 7480
- ・ ぶどう 7480

「いろんな産地のみかんを食べましたが、長崎がいちばんだと思います」と戸崎勇人さん(左)。妻の憲子さんが最初に覚えた基本のフルーツカッティング技法も「オレンジカップ」だそう。

オーダーして待つこと約10分。するとジュディ・オングか宝塚のトップスターかというほど華麗にフルーツの羽根を伸ばし、まばゆいスターオーラを放つパフェさまが登場！ 思わず歓声が上がります。

マスクメロン、パイナップル、りんご、みかん、梨、柿、マンゴー、プラム、ぶどう、ラズベリー、スイカ……。10種以上はのるといふ、その時々旬のフルーツのパラティはもちろん、最大限おいしく味わえるように、食べやすさや食感まで計算し尽くされたアーティスティックなカットイングに目を奪われた。

ここは戸崎勇人さん、憲子さん夫妻が切り盛りするフルーツショップ&パラーダ。憲子さんのお母さまが53年間続けた果物店を、一度は廃業したものの、銀行員だった勇人さんが憲子さんの大反対を押し切る形で引き継ぐことを決め、2010年に新装オープンした。

店は、レンガの双塔が美しい浦上天主堂の真向かいにある。一見すると街のちょっとお洒落な果物屋さんといった雰囲気。だけど、並んでいるフルーツを眺めているうちにだんだんと解像度が上がるように、この店の「尋常じゃない」感が見えてくる。

「うちで扱うフルーツの生産者は、こだわりの強い、いい意味で『超変人』ばかりですよ(笑)」とうれしそうに語る勇人さん。市場で見て惚れ込んだフルーツは必ずその畑を訪ね、なかには3回通ってようやく口説き落とした生産者もいる。昨年9月の取材時には、長崎・伊木力「小林農園」のみかんや、佐賀・唐津「富田農園」のビオレソリエス(フランス原産の黒いちじく)といった九州産のほか、全国各地から選び抜かれた艶やかで見目麗しいフルーツたちが鎮座していた。

そんな選りすぐりのフルーツの販売をメインにしなげら、当初2種類だけでひっそ

り始めたオリジナルのデザート「フルーツ寒天」が評判を呼んだ。さらに客の要望にいろいろと応えていくうちにデザートメニューが増加。そして開店6年目に登場したのが、今や店の看板となった冒頭のパフェさまだ。

「もともと私はすごく不器用で、ペティナイフすら握ったことなかったんですよ」と恥ずかしそうに笑う憲子さんが、東京まで何度も研修に通って取得した資格「フルーツアートプロフェッショナル」の技術がふんだんに生かされている。

ハイカラな街には、ハイカラなパフェがよく映える。フルーツパフェはちょっとお高めランチに匹敵する2500円。でもこのお値段でスターを独り占めできると思っただらう？ 店の看板を背負う華やかなトップスターは、今日もあちこちのテーブルから、黄色い歓声とスマートフォンのシャッター音を浴びている。



長崎県諫早市

丹精込めた
珠玉の果実

平野秀敏

平長農園



木成りの完熟がおいしさの秘密。さらに10日ほどおき、ヘタがグラグラしたら食べ頃だ。平野さんの気に入りの食べ方は切り身にして醤油。「シンプルなほうが味の違いがよくわかると思います」



日本に流通しているたった1%の国産品、疎早アボカド・ジパング。珍しさはもちろん、そのおいしさで人気を集め、九州でも有数のみかんの産地・伊木力地区の新たな特産品となった。生みの親であるみかん農家の平野秀敏さんがその誕生のきっかけを教えてください。

「もともと、みかんの流通量が徐々に減るなかで新たに伊木力で生み出せるものを探していました。ある時市場でアボカドは国産のものがないと聞き、大学で熱帯果樹を研究していたこともあって、やってみようかと思ったんです」

それが10年前のこと。ただしその生産は容易にはいかなかった。寒さに弱い、暑さに弱い。風に弱い。加湿に弱い。徐々に増えた仲間と試行錯誤を続け、生まれたのがジパングだ。1個5000円ほどと高価だが、ねっとりクリーミーな味が評判で、予約待ちの人気となった。「アボカドに現を抜かして、と言われることもありますがそうじゃない。ジパングが注目を集めたら伊木力のみかんのことも知ってもらえます。なにより2000年みかんを育んできたこの土壌があってこそそのアボカドですから」

たのしい旅立ち
昭和バスのりば

BOSS

佐賀県小城市

きっといい日に 昭和バス小城発着所

ひと目で心がはずみました。ロケの途中に出合ったこちらは、昭和のバス乗り場、ではなく昭和バスという会社のバス乗り場。本社がある佐賀県唐津市からトコトコ走ってきた路線バスは、この発着所をぐるりとひと回りして、佐賀市に向かいます。待つ時間も楽しげな、フォトジェニックロータリーですね。かつてはいくつかの発着所にこうした文字看板があったそうですが、残っているのは小城だけ。貴重です。

心はずむ



長崎県諫早市

どっちに乗る？ 新線、旧線の分岐点

JR 喜々津駅の先で、列車は右と左に分かれる。右は明治時代に開通し、長崎本線旧線（長与経由）と呼ばれている。湾沿いをぐるりと回るカーブや、みかん山の傾斜を走るスローテンポな列車は、全便のんびり各駅停車だ。一方の長崎本線新線（市布経由）は、「もっと速く」のニーズを満たそうと1972年に開通。数々のトンネルをくぐり、特急だ、快速だ、と走り抜ける路線。向かうは同じ、長崎駅。さて、どっちに乗ろうか。（旧線はP.62に記事があります）





佐賀県小城市

少年少女と半世紀
九州のソウルアイス

竹下製菓



先々代がヨーロッパを視察中、アルプス
最高峰のモンブランを見て、「チョコレート
をかけたらおいしそうだ」と想像した
のが名の由来。夢に相乗りしているよう
で楽しい。







110点あたり

昔ばなし
全員集合!!



YTF



はずれ

昔ばなし
全員集合!!



YTF

「あたり」が出ると、すぐに1本もらいに行く友人と、コレクションする友人がいた。あたりかはずれか、最後のドキドキも格別の味。



よそでこのブラックモンブランの話題が出ようものなら、九州生まれのその彼は田舎道で自転車にまたがった少年のような笑みを浮かべて、「一口目がたまらないんだ」と語るだろう。

最近首都圏のスーパードにも並び始めたそう。もし見かけたら、きつと彼は二つ買ってくる。そして用心深く袋を開き、そうと取り出してから君に手渡す。左手を皿のようにあごに添えて、「クランチを落とさないように、こーやって食べるんだ」とやってみせるだろう。バナラアイスをコーティングしたチョコレートと、ザクザクのクランチ。一口目は角。最も濃厚で、最もぜいたくな場所。彼は「ほらね」と愉快そうに、ほおばる君の顔をのぞき込むはず。

発売から53年。私もこのアイスに育ててもらった一人だ。初めて訪れた工場は、飾りっ気がなくてメルヘンで、何だかほっとした。アイスは佐賀市で誕生したが、昭和54年に天山の山々がもたらす良水を求めて移転。販路を拡大した今でも、全てここで作っている。水にも秘密があったんだよ、と少年の頃の自分に教えた。

佐賀県基山町

真っ直ぐな二人が作る
柔らかな音

埋金喜考
埋金宏光

埋金木工所



試験室には所狭しとスピーカーがずらり。
一見すると同じに見えるがひとつとして
同じものはない。





右上 英国グッドマン社の楕円型のフルレンジユニット。ユニットはひとつが基本。
左上 細部の作りも念入り。塗装は主に蜜蝋などを使い自然な仕上がりになっている。

埋金木工所

「埋金木工所」。その表看板の下、白いタ
オルを頭に巻いた作業服姿の青年がぼつり
と座っていた。遠目からでも爽やかで真っ
直ぐな雰囲気を感じる。僕らを見て立ち上
がり「こんにちは。どうぞこちらに」と、
彼は裏手にある作業場に入り、2階の部屋
(試聴室)に案内してくれた。

そこには所狭しと手作りのスピーカーが
並んでいた。よく見るような直線だけで結
ばれた四角い箱ではなく、部分的に緩やか
な曲線のある柔らかな佇まいで、床との設
置部分も凝ったつくり。使ってる木材も多
種多様でひとつと同じ作りはない。そこか
ら流れてくるアコースティックギターの音
色は透き通っていて、僕らを心地良く包ん
でくれた。見た目どおりの柔らかい音であ
りながら、しっかりとした芯も感じる。

これはただ者ではないぞ。この爽やか青
年の埋金宏光さんが作っているのだろうか。
そこに叔父の埋金喜考さんが登場。

2人は内装などの施工を本業としている。
宏光さんは、カリフォルニア州立大学、北
海道大学で森林環境学を学んだ。生粋の
木材好きで、それを活かすためにニュー
ジラランドに行こうと考えていたが、高齢
になった両親を見て「埋金木工所」を継ぐ
ことを決心、ここ基山に戻ってくる。

「戻ってきたら、叔父がスピーカーを作っ
てたんです」。喜考さんは若い頃はビート
ルズやツェッペリン、さらにはメタルやパ
ンクまでとにかく音楽が大好きだった。手
を動かすのも好きで、いつの頃からか仕事
の合間にスピーカーを作り始めるようにな
る。「いまも自分のためにしか作ってない
から」と喜考さん。建具職人歴40年、叔父
が作りたい音のスピーカーを聴いた宏光
さん、これは売れると思いき、販売をはじめ
る。ヨーロッパやアメリカなど50〜60年代の
ヴィンテージユニット(音が出る丸い部分)
を購入し、箱に入れずに裸のまま二人で聴

いてみる。ユニットはそれぞれに性格があつ
て、高音が豊かだったり低音が出なかつた
りと様々。それを聴きながらどんな箱にす
るかを2人で話し合う(この話し合いが楽
しそう&重要)そうだ。箱を作るのは喜考
さん。合板、ベニアなど石油系のものが入っ
ているものは使わず、無垢材だけで構成。
これは埋金木工の理念「木と土と紙で創る
住空間」とも通ずる。

販売はしているが現状積極的に売っては
いない。大量生産が不可能、状態の良いユ
ニットがなかなか手に入らないし、喜考さ
んは自分のために作っているので販売が真
の目的ではない。しかし機会があれば是非
ともこの部屋で聴いてみてほしい。真っ直
ぐな2人が作った無垢材のスピーカー。温
かい音で心を満たしてくれるはず。

『あの人は、ザ・職人です』。帰路につく
叔父の背中を見ながら宏光さんは言った。
僕もひとつ欲しいなあ。



初物です
つゆ芋
粘りが強く
元気がよい
ダシがおいしい
合時!

長崎
つゆ芋
300
粘りが
強い
つゆ芋
200
粘りが
強い

グリーンタケダママの店



長崎県長崎市

長崎のうまいもん、ずらり!

住吉中園商店街

初代夫婦、その娘さんのもとの番頭として働き、店を継いだ上村裕さん。野菜をきれいに並べたら「片付けてよかごと売ってしまうとうれしいですね(笑)」



はみだしている。店の敷地を飛び越え、路面にまで。野菜が、乾物が、生花が思い思いのディスプレイではみだしている。

ここは長崎市の住吉中園商店街。路面電車（長崎電気軌道）の住吉停留場を挟んで東にサンモール住吉、西にサンモール中園。1979年にふたつの商店街が合体し、誕生した。JR西浦上駅も徒歩数分という便利な立地で、大型商業施設が隣接するにも関わらず、地元客が途切れない市民の台所だ。

商店街を歩いてみよう。豊富な漁場を持つ長崎ゆえ鮮魚店には期待していたが、住吉水産のショーケースには目を疑った。ピチピチのアジが4尾で100円。イサキ3尾が120円。タチウ

オの切り身5枚で150円……。聞けば、明日はシケで漁がないため、今日は売り切り、セールの日。「買わんば損！」の札の説得力よ。住吉水産が取り扱うのは主に地



岡本漬物店

魚で、産地の札を付けてないものはすべて長崎で穫れる魚。「こだわってるつもりはないけど、自然とそうなる」。魚が安いゆえ、三枚におろしたりする手間賃は別料金。そ

れでもお客はひっきりなしだ。「ここはひと手間かけて料理する人が多いからうちみたいな店もやっていける。でも、ふだんから安いというのは胸を張って言えますね」

商店街を南に下ると、じゅうじゅう、いい音が聞こえてきた。油の中から次々と拳ほどの揚げ物が引き上げられていく。「これはかんぼこ、いわしのすり身揚げ」と教えてくれたのは、吉谷惣菜店の吉谷由美子さんだ。かんぼこ（かまぼこ）は魚のすり身を揚げたもので長崎の人にとっては大事な故郷の味。それゆえこだわりも強く、買う店を決めている人も多いという。

「おせちにも入れますから、うちも暮れになったら、ゆで卵をすり身で包んで揚げた龍眼を毎年3000個くらい作りますよ」。そう言うと、無造作にすり身揚げを袋に詰めて「はい、味見!」。店を出て、ハフハフ揚げたてに齧りついたら、いわしの旨味にごぼうの風味が格別だった。

バットに青菜、白菜、きゅうりなどがきれいに並べられている岡本漬物店。冬になると塩漬けにして醗酵させた唐人菜がおいしいという。吉谷惣菜店はここで営業して40年近く。いわしのすり身揚げにはごぼうがたっぷり入って1枚60円。

吉谷惣菜店



住吉水産

当店は低価格販売を
目指しておりますので
満足の取れるサービスは
必ずお任せください。
お求めやすい価格で
販売できるように努力致します

時価販売につき
18時～18時44分までは
出来ません
14分～18分以上の間に
18時～18時44分までは
出来ません
18時～18時44分までは
出来ません

商品は調理
44分～18時までは
出来ません
18時～18時44分までは
出来ません
18時～18時44分までは
出来ません

4月1日より
税込
表示

明日は
入荷不足のため
休業です

住吉水産



特価販売につき

1盛又は1尾440円以下の商品は調理は出来ません

440円以上の商に限り

ハラ出し(1尾又は1盛) 30円

ミズイカ 又は3枚おろし 50円

調理代(別額)が必要です

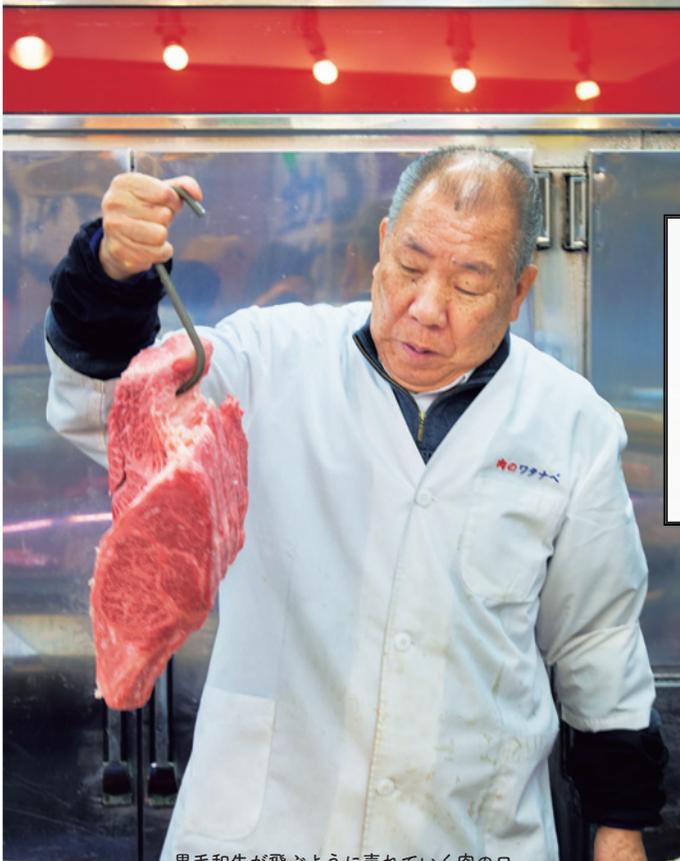
シケの影響で魚が休みになる日は店も休み。住吉水産の大盤振る舞いに目が点。普段はここまで安くはないというけれど、夕チウオ東京で買ったらいくらになることか……。うらやましい!

440円以上の商品(限り)

ハラ出し 30円

三枚おろし 50円





黒毛牛が飛ぶように売れていく肉のワタナベ。店主の渡部廣信さん曰く「うちは肉質が違うとばい！」



肉のワタナベ



手作り
おじい名物!!
ドーナツ
1袋(10個)
1個入 70円
2個入 110円
3個入 200円
4個入 300円
300円

あじよし惣菜店



すり身揚げや天ぷらがおいしい惣菜店あじよしの名物は手作りドーナツ。イラストはお客さんが描いてくれた。

さて、実はここまでは「はみだして」ない店だったが、住吉中央公園近くになってくると、がぜんはみ出す店が増えてくる（変な日本語ですみません）。ちりめんじゃこや雑穀を並べる店。旬

の果物を山盛りにする店。なかでも目をひくのが、グリーンタケダママの店。「はあい」という口癖がなんとも優しいな上村裕さんの青果店だ。ママの店というのは、「先代の店主がとてハイカラなおばあさんだったから」、その店名ごと受け継いだのだという。

上村さんの店はそのはみだし方がとりわけ美しい。階段状に台を設え、野菜はそれぞれ向きを揃えて並べられる。カブは白く丸い根を正面に向けて重ね、大根はまっす

ぐ縦に並べる。里芋は赤いお尻がよく見えるように整えられ、葉物野菜は土に生えていたときのように立てて陳列される。

上村さんは朝、仕入れをしてから商店街



へ向かうが、その道中、買い付けた野菜を思い浮かべては思案しているのだという。「今日はどう並べようか、どうしようってですね」。そして毎日、開店前に2時間近

くかけて野菜をきっちり並べていく。

そこまでこだわる理由を尋ねると、「はあい、おばあさんががんばった店だからですけんね」と先代への思いを口にした。

話している最中も、霧吹きを手に里芋やレンコンに水をやる。すると野菜はつやつやとおいしそうに表情を変えていく。

「今日のおすすめは諫早のカブ。雲仙の椎茸は肉厚で食感がいいですねえ。つくね芋は粘りが強いから味噌汁に摺って落とすとおいしいです、はあい」。野菜を語る上村さんはとてもうれしそうだ。「やっぱりおいしく食べてほしいですもんね」。

最後に撮影をお願いすると、この日アルバイトに入っていた福吉紗耶さんと並びながら、「バイトさん、みんな呼んでおけばよかったですねえ。ネパールの子もおるんですよ」と残念そうな顔をした。

懐に優しいけれど、なにより人に優しい。そんな商店街が長崎にあった。

佐賀平野をトコトコ 神埼の鉄道風景

鉄道を遠くに見ることってあまりないなあと思う。ホームに入ってくる電車、踏切を通り過ぎる電車…。普段は間近に見ることが多いから。でもここは広大な佐賀平野。やっぱりいつもとは違う。7月末、見渡す限りの田んぼは真緑。奥には脊振山系の山々が連なり、白い雲と青い空が覆いかぶさっていた。そこにトコトコと2両編成の電車がやってきた。遠くて、小さくて、スマホじゃ撮れない。それならと、いつも以上に目に焼き付けた。





佐賀県神崎市

田園風景が突然パリ

馬場ボデー

あれれ？ 想像していたよりかはちょっと小さい？ でも間近から見上げる鉄骨の重厚感はなかなかの迫力。パリの「本家」にはない、両翼のタワー付き。夜はライトアップされる。





スプレー画家、発明家など数々の肩書きを持つ、板金塗装会社「馬場ボディ」代表の馬場憲治さん。過去には実物大のゼロ戦を製作したことも。次なる夢は「今までの失敗談を小説にすること」

長崎本線沿線の珍風景として地元では有名だという「佐賀のエッフェル塔」は、邪馬台国伝説の吉野ケ里遺跡からも近い、神埼市の板金塗装会社の敷地内にある。

高さはパリにある「本家」の約15分の1の22m。両翼に本家にはないミニタワーが付いている。調子に乗ってやりすぎちゃったパターン？と意地悪なことを思ったら、資金難で幻となった本家の改造プランに基づいているという。そんな事情まで調べ尽くしている造り手の並々ならぬ情熱がうかがえる。いったいどんな人物が造ったのか……ドキドキしながら会いに行った。

タワーの創造主・馬場憲治さんは、人呼んで、佐賀のダ・ヴィンチ。彫りの深い甘いマスクに、日に焼けた褐色の肌。小柄ながら、御年73歳とは思えない筋肉質な体つき。聞けば、マスターズ陸上競技大会の棒高跳びで優勝したこともあるという。人なつっこい早口の佐賀弁で語る姿は、ダ・ヴィ

ンチというより、さながらフランスの名優ジャン＝ポール・ベルモンドだ。

旧三田川町（現在の吉野ケ里町）の出身で、高校卒業後は福岡で5年ほど板金技術を学び、研修のために当時、最先端だったドイツの訓練校へ。そして休日に友人と訪れたパリで、エッフェル塔と運命的な出会いをする。その造形美と技術力に圧倒され、いつか自分の手で造りたいと誓った。

帰国後、自身で会社を起こした馬場さんは、板金業に加え、趣味の絵画や発明などに夢中の忙しい日々を過ごす。でも20代の頃に抱いた情熱は消えていなかった。

1982年、5年をかけて高さ17mの初代エッフェル塔を、今と別の場所にあった工場内に造るが、吉野ケ里遺跡の公園整備計画で立ち退きが決まり、タワーも解体。

しかし不屈の男は諦めない。工場を移し「造りよって途中で分からなくなったなら、またパリに見に行つて。出来上がりかけた

ときに、また見に行つて……」。約2年半かけて2000年に現在のタワーを完成させた。完成後にはフランスから関係者が押し寄せた。「パリから取材に来た人が、中まです精巧なことに驚いとつたですよ」。これはもう、立派な本国のお墨付きだ。

いざ、登ってみる。高所はわりと平気なほうだが、簡素な細い梯子は運動不足の四十路には正直キビシイ。無理せず1層目まで……それでものどかな田園風景が眼下に広がり、頬をなでる風が心地いい。馬場社長も展望台に登ることがあるんですか？

「ちょっとくたびれたとき、日曜の朝に登つてね、カセットテープで『パリの空の下』を聴くとですよ。そしたら一発で気分がカーッとアガります」。

東京オリンピックは終わったが、2024年のパリに向けて、五輪マークはそのまま取り付ける予定だ。佐賀のJ・P・ベルモンドの心は、今もパリとともにある。



佐賀県多久市

主張しないうまさ

東洋軒

食べた瞬間「うまい！」とすぐに声が出るタイプではない。まずうま味が舌に乗っかる。口の中で広がり鼻から抜けていくまで、徐々にしみていく。2口、3口、4口…。「ああ、うまいなあ」とようやく心の中でつぶやく。

JR多久駅のすぐそば。店内には漫画が置いてあり、テレビからはワイドショーが流れる。湯気を浴びながらみんなおいしそうにラーメンをすする。生活の延長線上にあるような普通の感じがとてもいい。

創業者は豚骨ラーメン発祥の地である福岡・久留米の人だったらしい。昭和32年、店主川内深さん(70歳)の父親がのれんを買取った。当時の多久は炭鉱で大にぎわい。「一見怖そうだけど、みんなやさしかったね」と川内さん。時代は変わり、今は窓越しにボタ山が見えるだけ。それでも変わらぬ一杯をつくる。

生卵の黄身を入れるのが佐賀老舗の流儀。私も真似た。「崩すとまるやかになるでしょ」。そう語る川内さんの昼飯は毎日ラーメンという。

「好きけんがあきん」

その言葉に思わずうなずいた。



柔らかい豚骨だしのスープに合わせるの
は、柔目の麺。「骨を炊きすぎたらだめ」
と川内さん。休日には県外からの客も多
く訪れる。



蜜柑色の聖地めぐり

蜜柑色の夏休み

8時6分発 デーゼル汽車に乗って
蜜柑のおばあちゃんの笑顔に逢いにゆこう

着替えは入れました 宿題も持ちました
柱の傷跡と一年ぶり背比べ

窓を少し開けてみたら
走る風は真夏の匂いですわ

太陽が大きかった
蜜柑色の夏休みです。

右ページは、福山雅治さんの聖地ガイド
をする嶋崎正吉さんが育てたみかん。福
山少年の夏の思い出にも、きっとこんな
みかん畑の風景が広がっていたはず。

JASRAC 出 2111038-101

トンネルを抜けると、みかんの段々畑が広がった。JR長崎本線に乗って長崎市内から海へと向かう30分ちょっとの鉄道旅。「フルーツいわなが」(P24)の店主が「レベルの高いみかんの生産者がいる」と仰っていた伊木力地区はこのあたりだろうか。

大草駅の少し手前で、一気に視界が開ける。大村湾だ。思わず心の中で歓声を上げる。車内は日々の通勤や通学で見慣れているとおぼしきサラリーマンと高校生だけで、みな爆睡してるかスマホの画面にロックオン。ちょっと、めっちゃ絶景やで!とゲームに夢中の男子高校生に心の中で呼びかけながら、ひとりiPhoneで写真を撮り続けた。宝物は、身近にあると気づかない。旅の目的は、長崎市出身の俳優・ミュージシャン、福山雅治さんの曲に歌われた



聖地を訪ねること。「蜜柑色の夏休み」は、諫早市大草地区に住む母方の祖母を訪ねた少年時代の夏の思い出を歌っている。現在の車両は、歌詞にある「ディーゼル汽車」ではなく、2020年に導入されたピ

カピカの蓄電池搭載のディーゼル車両だ。ブルーとオレンジのカラーリングは、もしかしたら大村湾のブルーとみかんのオレンジをイメージしているのかしら? そんなことをぼんやりと考えていたら、待ち合わ

せの東園駅ひがしそのに到着した。

「2015年に稲佐山で福山のコンサートがあったときなんか、この線路沿いにずら〜っとファンの行列ができたですよ」

そう言って迎えてくれたのは、嶋崎正吉しまづま まさよしさん。元・多良見町たらみまち(現在は諫早市に合併)の職員で、退職後はみかん農家のかたわら、福山ファンの聖地ガイドを買って出ている。「別に特別ファンというわけじゃないかなですよ。私がいちばん好きなのは、五輪真弓!」と冗談めかすが、町の人口がどんどん減っていくことに危機感を覚え、福山ファンの聖地という観光資源をPRすることで、未来の子供たちに何かを残したい。そんな思いで始めたボランティアガイドだ。「おばあちゃんの家のおばに小屋があつてね、その2階でようギターば練習しとる音が聞こえよったもんね」なんて、ファンにはたまらないエピソードが次々と繰り出される。

海に見える駅として人気の東園駅。2000年に現在の場所に移転した。その前は今より数十メートル諫早駅寄りの大村湾にせり出し、本当に海に浮かぶような姿だった。「ホームから魚釣りできました」と嶋崎さん。



大村湾のカーブに沿って進む。ブルーとオレンジが効いた新型YC1系車両は、蓄電池搭載型のディーゼルエレクトリックというハイブリッド。コンセプト「やさしくて力持ち」の頭文字を取っている。



ミンミン蝉の声 クワガタにカブトムシ
冷たいサイダーと まん丸猫が待ってる

窓の外は だんだん 火
光る海は ほら もうすぐですね

青い空 雲の山
僕だけの夏の冒険

ひとつ ふたつ トンネル抜けて
やっぱり海は キラキラ光ってました

元気かな 元気かな
おばあちゃんのあったかい笑顔

カメラマンのリクエストに応え、東園駅からほど近い波止場をバックに、マドロスポーツをキメる嶋崎さん。町役場時代、同僚女性らによるファンクラブが結成されたという逸話も。「会員は3人。1年で解散しよったけどね(笑)」



軽トラックには聖地ガイドの資料一式を常備。過去に案内したファンが、名前、どこから来たか、ひと言メッセージを綴ったノートがあった。名前の後ろに「40代」「50代」とおそらく嶋崎さんによる鉛筆書きが添えられているのはご愛嬌。なかには台湾や韓国から訪れる人や、1年に7回も足を運ぶ熱烈なファンもいるようだ。

「結婚報道の直後なんて、そりゃもう大変だったですよ。福山ロスのファンが来て、わんわん泣かすですよ。いやあ、おつたまげました。それで私が慰めたんです。『向こうはあなたのことなんてなくんも知らんよ。早く現実に戻ってきんしゃい！』って」

ファンを甘やかさず、媚びも売らない。スパルタ式ガイドの嶋崎さんなのだった。

著名人の家族の歴史を取材する人気番組の、福山さんの放送回によると、母方の祖母・貞子^{まこと}さんは、夫を40歳の若さで亡くし

たあと、みかん農家を女手ひとつで守ったという。

「福岡・柳川の隣町の出身で、都会的で



知的な雰囲気のある人でしたよ。当時、町で移動図書館をしようとたんですけど、よう本ば借りておられました。あの年齢でそんな

なたくさん本を読まれる方は珍しかったからよう覚えてます。これは私が勝手に思っとなるんですけど、福山の作詞のルーツは、おばあちゃんにあったんじゃないかなあ」。

『道標^{みちしるべ}』は貞子さんが86歳で亡くなった翌年に発表されたシングル曲だ。「あなたのその手が好きです」と、女手ひとつでみかんを育て、家族を養った貞子さんへの深い思慕が綴られている。「三形に続く線路」と歌われたのは、おそらくこのあたりの風景だろう。

デビュー30周年を記念した稲佐山での凱旋ライブは、コロナ禍の影響で延期のうえ中止が決まった。でも次に開催される時にはきつとまた、この線路沿いに聖地をめぐるファンの行列ができることだろう。

帰り道。おみやげにと袋いっぱいもらった嶋崎さんの育てたみかんを食べながら、小柄なわりに意外と大きかった嶋崎さんの手を思い出し、貞子さんの手を想像した。

多良見町農産物直売所

長崎県諫早市

からたち会 多良見町農産物直売所

JR大草駅の目の前には大村湾と大きな空が広がっている。潮風が心地よい駅。その隣に、みかん農家のお母さんたちが運営する小さな直売所があった。土地の名前を冠にした伊木みかんは甘みが濃厚で、お母さんたちは控えめにしか言わないけれど、200年以上受け継いできた自慢の産物だ。袋にパンパンに詰まったみかんを買って車中みんなで食べ始めると、あまりのかぐわしさに運転手が「僕にも、むいて」とつぶやいた。

水田農業



11月からはもぎたてを、旬を過ぎても冷凍みかんで土地の果汁が楽しめる。会にはナイロンテープバッグ作りの達人がいらっしゃるようだ。その色使いに、海沿いの町の明るさが表れていた。



佐賀県小城市

「羊羹タウン」の
看板守る

むら雲堂



右 自然なまま結晶化させた天然氷砂糖は、まるで甘いジュエリーのよう。左 天然氷砂糖仕立ての「中型 むら雲羊羹」は、すっきりとした後味で、抜け、が良いのが特徴。



笑顔の
縁に
つながった
ありがとう
ようかん



小城羊羹協同組合青年部の会長も務める月岡輝弘さん。小学校の同じクラスには羊羹屋のご子息が7人もいたそう。日夜羊羹づくりに励む一方、休日は地元の中学校のクラブで陸上を教えている。

かよ小
んう城

羊羹屋
ご子息

以前、あんこをテーマにした書籍をつくったときに、九州出身の同僚から、小城市が全国有数の「羊羹タウン」ということを聞いた。今回の旅に出る前に下調べをするなかで、その地位はさまざまな条件が重なって築かれたことを知る。

まず、ホテルの名所になるほど清らかな水と肥沃な大地に恵まれたこと。江戸時代には、長崎の島から希少な砂糖を運ぶ「シュガーロード」（長崎街道）に位置したこと。軍隊の保存食として羊羹が重宝された時代は、佐世保と久留米という二つの軍都の中間にあったこと。そして筑豊地方が石

炭景気に沸いた時代、「かつぎ屋さん」と呼ばれる行商によって鉄道で運ばれ、販路を拡大したこと。

そんな歴史を頭に入れて、20軒余りの専門店がひしめくなかでも老舗の「むら雲堂」

を訪ねた。迎えてくれた5代目の月岡輝弘さんは、作務衣の上からでも分かる引き締まった体つき。高校までは陸上競技に打ち込み、日本体育大学ではボクシング部に所属。ライトウェルター級で活躍し、国体の



東京予選で優勝したこともあるという。

生粋の体育会系だが、ケガでスポーツの道を断念し、卒業後は福岡の老舗菓子舗に就職。ちょうど事業拡大のタイミングで、販売職として全国を飛び回った。しかし2

週間に1店舗のペースで店が増えていくスピード感と、手間が掛かる工程を守り続けてきた家業とのギャップを次第に感じるようになる。「改めてうちの独自性に気づき、家業を継ぐことに決めました」。

「むら雲堂」は小豆の仕入れから餡の製造まで一貫して自社で行う。餡炊きはかなりの重労働だが、スポーツで培った体力が役立っている。全国有数の「羊羹タウン」の看板は、月岡さんから製造者たちの地道な努力によって支えられているのだ。

気になっていた質問もぶつけてみた。遠足のおやつはやっぱり羊羹だったんですか？「残念ながら違います（笑）。でも試合の栄養補給は必ず羊羹でしたよ」。

3人のお嬢さんたちも全員が自然と陸上選手に。ひとり暮らしの長女からは「むら雲羊羹を送って！」とリクエストがくるそう。お父さんがつくる羊羹で、エネルギーと愛情をたっぷりチャージしているはずだ。

神旗が伝える 日本最古の気象台

綾部八幡神社

2021年9月24日、快晴。樹齢700

年、高さ30メートルの大銀杏のもとに、キリッとした締め込み姿の男衆が3人並んだ。神旗人と呼ばれる、佐賀県綾部八幡神社の

「旗下ろし神事」の担い手たちだ。

去年に続き、コロナ禍での開催となったため、地域の住民の参加はなし。秋祭りにぎやかさは封印されたが、そのぶん、厳かな雰囲気は際立っている。

佐賀県東部、鳥栖市にもほど近いみやき町にある綾部八幡神社の創建は鎌倉時代。神旗の由来はさらに古く平安時代にさかのぼる。地元で伝わる民話によると、西暦951年、僧侶の隆信沙門が度重なる風水

害や飢饉を収めるため49日間で1万部の法華経を唱えようと、北に博多湾、南に有明海を望む石谷山に籠もった。が、9千部を読み上げたところで命を落としてしまう。村人は

これを悼み、もともと山に祀られていた二柱の風神と合祀し、神旗を掲げて豊作を願うようになったという。ちなみに、この僧侶が籠もった山に連なるのが現在の九州百名山のひとつ、九千部山である。

さらに鎌倉時代の1189年。綾部の荘の地頭が源頼朝の奥州征伐に従軍して功績をあげ、御家人となり、地元で鎌倉の鶴岡八幡宮を勧請して分霊を祀った。その際、寄進した土地に新たな社を建て、山に祀られていた神を合祀したのが綾部八幡神社のはじまりだとされる。

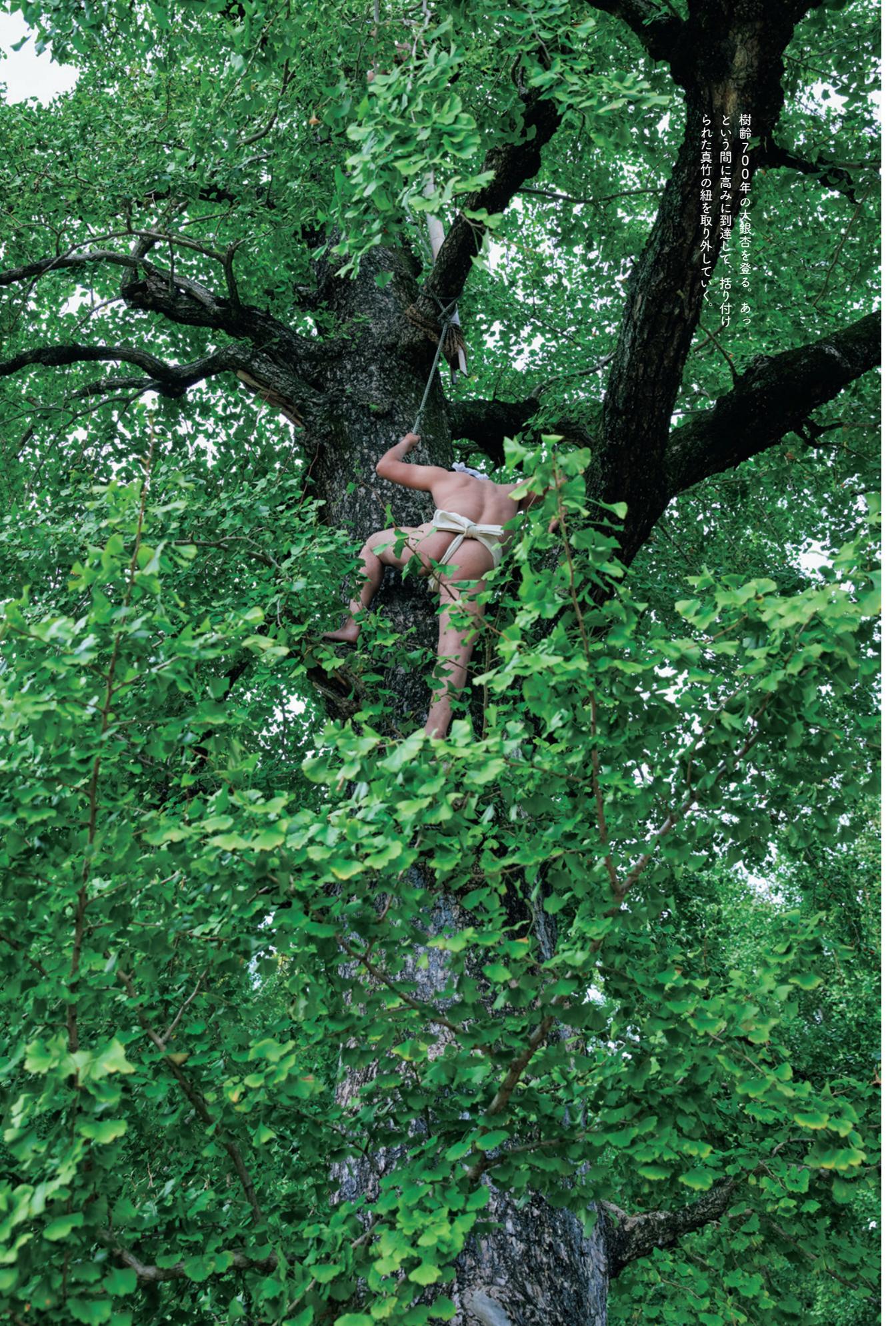
風神は農業の神としても崇敬されることから、五穀豊穡を願って山で神旗を掲げた

のが原初の神事だと推測されるが、社を綾部八幡神社に移して以来、今の形になっていく。毎年7月15日には夏祭りとしての「旗上げ神事」が執り行われ、9月1日には九千部詣をし、秋分の日には町民が集まって大名行列をする行列浮立、その翌日には奉納浮立として33番相撲が催され、旗下ろし神事へと続く（ちなみに浮立とは、佐賀や長崎に伝わる秋に奉納される神事芸能のこと。語源は「風流」からとされる）。

現在の旗下ろし神事に立ち戻ろう。

集まった関係者や氏子衆を前に、司会が神事の謂れを語りだすと、ひとりが大銀杏に取り付いた。「一番手は城野健一くん。4年目の神旗人です」。ナレーションを背に、城野さんは木の節に手をかけ、足を持ち上げ、あっというまに枝葉に遮られて見えなくなった。次の男衆（木下敬文くん、7年目）が大木の中間あたりに陣取り、最後のひとり（棟梁の笹淵玄太

樹齢700年の大銀杏を登る。あつ
という間に高みに到達して、括り付け
られた真竹の紐を取り外していく。







氏子衆が見守るなか、神旗人の3人は肅々と神事を執り行う。笹刈、玄太郎さんが最後に大銀杏へ登り、神旗を下界におろしていく。



巾1尺、長さ1尺2寸の麻の神旗。元禄14年建立の鳥居に入った銘「旗が巻いて、風の具合を知らせる。旗が開いて、神の下ろす幸いである豊穡を示す。一尺二寸の其の旗を高く掲げる」のままの神事が今に受け継がれている。



神旗人3人衆。右から棟梁の
笹淵玄太郎さん、城野健一さ
ん、木下敬文さん。神事に向
かう前に寒水川の支流、綾部
川で体を清めて気合を入れる。
凛々しい締め込み姿です！



郎くんは10年目です」が低い場所に落ちていた。神旗は18メートルの真竹の先に掲げられ、地上30メートルの高さになるように大銀杏へ取り付けられている。司会から「旗をおろします」と声がかかるやいなや、棟梁の笹淵さんが上のふたりと息を合わせ、真竹の太い根本部分をいったん持ち上げ、地上へ下ろしていく。旗が傷つかなないようにゆっくりと慎重に、「どう？」「よかよー!」「下ば、つかんねー?」

待ち構えていた氏子衆が、竹やぐらで真竹を受けては後方に下がり、やがて神旗が取り付けられた先端部分までが姿を現した。宮司の吉戒雅臣よしけい まさおみさんが、その巾1尺(約30センチ)、長さ1尺2寸の麻の神旗をためつすがめつ眺めやる。実はここからが旗下ろし神事の真骨頂で、7月15日に神旗が大銀杏に上がってから旗下ろしの日まで、吉戒さんは毎日朝夕、四方から旗のなびき方を観察して記録し、過去の気象データと

長い歴史のあいだに分類されてきた32通りの巻き方を参考に最終確認し、今後の風雨の襲来や農作物の豊凶を占う。日本最古の気象台と称される由縁である。

ちなみに今年のご託宣は、

「風巻きです。変わった風巻きでございます。異常気象ですなえ。旗もねじれ、ねじれて辛かったかもですね。しばらく異常気象は続くと思われませんが、なにより被害が少なく済むよう祈っております」

大銀杏から降りてきた、神旗人の棟梁を務めた笹淵さんに話を聞いた。

「今年はカラッと晴れたから楽でした。不思議なもので、年によって感じ方が全然違うんです。子供の頃からいつかは俺も(神旗人になりたい)と思っとったんですが、23歳のときにピンチヒッターで登ることが決まって、そこからは毎日練習して木に登るの、やはり最初は難しいんですよ。これなら大丈夫と先輩方に言ってもらって

も、最初の年は緊張してブルブル震えとっただと思います。地元の無事を願いながら登りますが、やっとコロナが落ち着き始めたかと思ったらまた今回の災害(昨年8月の佐賀県豪雨災害)やっただけが、残念。自分は大工ですから高いところは平気ではあるんですけど、この樹の高さは全然違います。登るとなんともいえん清々しい気持ち。まだまだ来年も登りたいですね」

神事が終わると、旗が外された真竹に氏子さんたちが集まり、先端から伸びた小枝をむしっている。持ち帰って神棚に捧げ、翌年1年の無事を祈るのだそうだ。

来年はにぎやかな行列浮立、奉納相撲ができますように。災害がありませんように。なにより家族が健やかに、笑って暮らせませうように。神事とは、人の暮らし、営みのなかにある根源的な願いを受け止めるもの。歴史ある土地にはたくさんの人の思いが宿っていた。

佐賀県みやき町

連携プレーで
もっちり

綾部のぼたち橋本屋
鶴田幸一郎



ぼたもちといっても、しっかりついたもち米になめらかなこしあんで、洗練された味。窓越しに作業を眺めるのも楽しい。それにしても、このおもち、なんか平和を感じるフォルムじゃありませんか。



綾部のぼたもち

老舗 橋本屋

☎0942-94-2561

佐賀県三養基郡みやき町大字原古賀 2017-1

なまものですから本日中にお召し上がり下さい

ぼたもちは、1個85円。パッケージにも書いてありますが、堅くなるので、くれぐれも当日中にお召し上がりのほどを！

ひとり目。手水をつけたら、握った親指と人指し指の間からにゅうつともちを絞り出す。手早くちぎって、紫色のこしあんが入ったポウルにひよい。ふたり目。丸い餅の端をつまんで、ちよいちよいとあんをまぶしつけては、パック詰め。3人目。パックに入った餅が見えなくなるよう、ぐいっとあんを平たく塗りつけ、ばばぱと包装。

にゅう、ひよい、ちよちよい、ぐいっ、ばばぱ。注文から出来上がりまでのまたたく間に繰り出される技に目が釘付けだ。なんともリズムカルな流れ作業、そしてそのぼたもちのきれいな佇まい。

綾部八幡神社の前に位置する橋本屋には、遠方からもぼたもち目当てに多くの客が訪れる。6代目の鶴田幸一郎さんによると、「材料は小豆、もち米、砂糖、塩のみ。米は佐賀産で、小豆は北海道。基本的には注

文を受けてから作ります。添加物や保存料は使わないので、その日のうちに堅くなってしまうんです」

歴史のある綾部八幡神社の参道だけあって、その昔は数百メートルにも渡って酒屋



や日用品店、お土産屋など数十軒の店が立ち並んでいた。橋本屋ももとは居酒屋で、当時の名物は鯉料理。ほかに簡単な田舎料理と酒を出し、飲まない人のためにぼたもちを用意していたのだという。

「私が高校生の時までは、うちでもお酒を出していて、夜10時くらいまでお客さんがいっぱいにぎやかでした。戦前はずっと繁盛していたそうで、参拝客は7月から10月が多かった。居酒屋も夏だけの営業だったそうです。今で言う『海の家』のようなものですよね」

参拝客が減るとともに参道も寂しくなり、橋本屋もぼたもちだけの商いになったが、長い間、根強いファンに支えられている。この日も友人に教わったからと熊本から訪れた人、「二このもっちり具合が好き」と、職場用に10個パックを3つ持ち帰る人、客足が途切れることはなかった。

「綾部八幡神社で旗下ろしの神事があるときに特に忙しいですね。お彼岸ですから、里帰りの方や親戚の集まりで使われることも多いです。神社は、春は桜、秋は銀杏の紅葉が見事です、ぜひ参拝がてら、いらっしやってください」

誰もが愛す
八起京町店

部活帰りの中高生から長年通う常連まで老若男女に愛されるアイスクャンデー店。戦前に鳥栖駅前で食堂として創業後、戦中の強制疎開を経て昭和23年に現在地へ。当時は近隣にたばこの専売公社や鉄道の機関庫があり、鳥栖唯一だったこの商店街は人がすれ違えないほどにぎわったそう。30軒ほどあったアイスクャンデー店も現在はここだけ。店内に飾られた2代目店主、日山軍記（ぐんき）さんの絵画も圧巻！（目次参照）

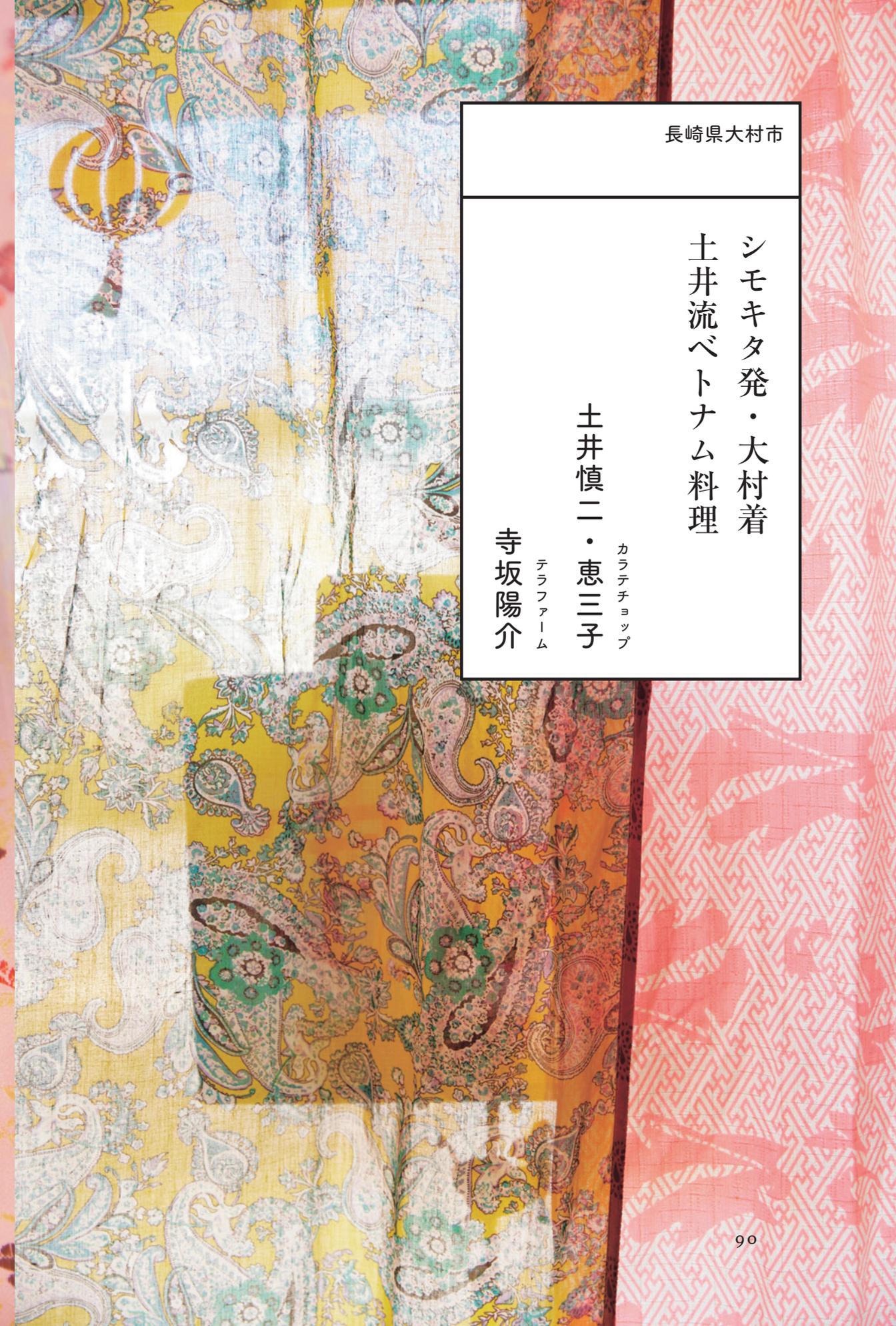
人気トップ2はあずきとミルク。昔から変わらぬ味わいのあずきは、軍記さんが小豆から炊く。「全部ひとりでやってるから何とかなる。“企業努力”です」の1本各100円。さっぱりとした味わいが夏の蒸し暑さを吹き飛ばしてくれた。





明治の気





長崎県大村市

シモキタ発・大村着
土井流ベトナム料理

土井慎二・恵三子

カラテチョップ

寺坂陽介

テラファーム

店主の土井慎二さんが「うちの料理のこだわりが全部詰まってる」という生春巻き。カラフルなクロスの組み合わせに、アパレルデザイナーだった妻、恵三子さんのセンスが光る。





地元の旬の無農薬野菜がたっぷりのった「やさいのフォー」。化学調味料は極力使わない。「こんな料理はベトナムにはないって言われてもいいんです。ここにある！って、最近やっと振り切れました」

店構えも、店名も、店主も、クセが強い。でも、野菜がたっぷりのったフォーは、ひとくち目にガツン！ではなく、3口、4口と食べ進むうちに、じんわりおいしい。

「カラテチョップ」の土井慎二さん・恵三子さん夫婦の波瀾万丈なストーリーは、東京と長崎を舞台にした映画のようだ。

慎二さんは兵庫県出身。京都で過ごした大学時代はシネマ研究会に所属し、自主制作映画に熱中。アメリカン・ニューシネマに憧れた。卒業後は上京して映像学校に通い、制作会社に就職するが「ブラックすぎて」逃亡。下北沢のベトナム料理店にアルバイトで採用されると、仕事ぶりが評価され、社員、店長、系列4店舗を任されるマネージャーとなり、店を買収する形で独立した。

一方の恵三子さんは、長崎県大村市出身。

高校のデザイン科を卒業後、専門学校入学のため上京。アパレル会社に就職し、晴れてデザイナーとして約7年働くが、激務のため体をこわして退社する。

そんな2人が、慎二さんの店の周年パ-



ティーで出会う。仕事でよくインドに行っていた恵三子さんと、バックパッカーでインド旅行経験のある慎二さんは意気投合したというわけだ。

「当時の僕は失敗の連続。さらには前の

奥さんと離婚したばかりというぼろぼろのタイミングに、えみちゃんが現れた」

エンジェル降臨。でもストーリーはまだ好転しない。土井さんの料理に客はついてしたが、高い家賃と人件費が売り上げを圧迫。そこで店を売り、下北沢でもよりコンパクトな駅前の系列店「カラテチョップ」を買収する。ところが回転率を上げないといけないのにレストラン的な経営を続けたためこちらも低迷。その頃、恵三子さんと結婚するが、お金のことで喧嘩が絶えなかった。物件の契約更新時期が迫るが、更新料が払えない。恵三子さんの提案で、廃業し長崎に戻ることに決めた。

とはいえ、多額の借金返済と帰郷の費用を貯めねばならない。慎二さんは現地人コックのいるベトナム料理店で1年半バイトしながら、失敗の原因を見つめ直した。2人でいっぱい話し合った。いつかまた自分たちの店をやる機会があったら、こんな



Chào các bạn!
Mến gặp lại

ăn
Phở
Gỏi
Bún



右ページは、自称・大村を代表するおしどり夫婦、土井慎二さんと恵三子さん。「作業着じゃなくてわざわざ着替えて納品に来てくれるお洒落さん」と恵三子さんが称する、「テラファーム」の寺坂陽介さんと、長女春陽ちゃん。

店にしたいというイメージをまとめたスケッチブックも作った。デザイナーだった恵三子さんのアイデアだ。

そして2015年2月、夫婦で大村に帰郷。当時はこの場所で恵三子さんのお母さまが食堂を営んでいた。「母の食

堂が流行ってたらそこを手伝って、私たちはちょっと生春巻き出して、ぐらいのイメージでしたが、実際は閑古鳥で(笑)」。改装して自分たちの店を3月に開くことにした。

「お金も時間もなかったから、改装というか整理整頓と模様替えですね。窓のスモーク張りを剥がして、日暮里で買った布で覆った

り。父や兄にも手伝ってもらいました」

宣伝は、恵三子さん手製の開店チラシだけ。カラーコピーがもったいないから一枚一枚手描きで仕上げた。開店早々、若い人が来てくれた。なぜ? と聞くと、地元

のインフルエンサーが開店チラシをインスタグラムに投稿していたらしい。SNS時代ならではのラッキーはまだ続く。

「シモキタ時代のカラテチョップでツイッターをやったんです。『辞めます』っ



てつぶやいたきりでしたが、アカウントは残して。帰郷した翌日、ご飯食べながら

テレビを見てたら芸能人の男女がシモキタをぶらぶらする番組がやってて、カラテチョップの前の道を歩いてたんですよ。そ

したら女性が『あれ?ここカラテチョップがあったのに』ってテロップも出たんです。これはチャンスや! ってすぐ『カラテチョップ、3月に長崎でオープンします』ってつぶやいて。店名も決めてなかったのに、それでカラテチョップになりました(笑)」

県内初のベトナム料理店だったこともあり、まず地元タウン誌の取材が来た。テレビの生放送も決まり、店は軌道に乗った。「イル・ロスパッチョ」(P124)の富永望さんをはじめ、地元とゆるやかなつながりもできた。

「望さんの店で野菜を食べたらめっちゃおいしくて、聞いたら地元の農家さんに頼んだり産直で買っていると。それでうちも大村の野菜を使って売りにしたいなと」

近辺の人はみんな釣りをする。でも土井さんはできない。だから魚での勝負は諦めた。肉も無理、でも野菜なら、と。「長崎なら長崎のものを使うのが料理の基本。そ

できる限り無農薬で栽培。夏野菜は、オクラやなす、ピーマン、かぼちゃ、スイカ、キンシウリ、バジル、ペピーリーフ。冬は小松菜、キャベツ、かぶ、大根など。



A person wearing a blue beanie, glasses, a blue hoodie, and blue pants is harvesting a large white radish in a field. The person is wearing purple and brown work gloves and green boots. The radish has a thick white root and green leafy tops. The background shows a wooden building and more green plants.

「テラファーム」の野菜は「カラテチョップ」のほか、地元の人気直売所「おおむら夢ファームシュシュ」などにも卸している。

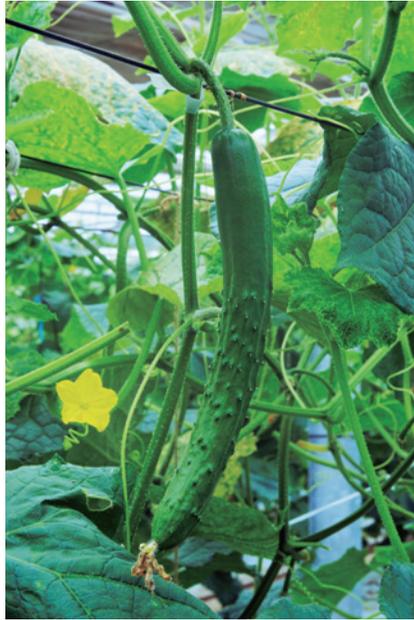
れでベトナム料理になるのが理想やないですか。ベトナム料理は野菜とハーブをいっぱい使う。野菜が高い東京やと諦めてたスタイルが、大村ならできる！って」

オープンしてすぐ客として食べに来てくれた「テラファーム」の寺坂陽介さんをはじめ、地元の農家さんに無農薬の野菜やハーブを頼むようになった。

「作った人の顔を毎日見られるって最高やないですか。最近、寺坂くんに下のお子さんが生まれたんですけど、その子のミルク代になってると思うともっとうれい。糧になってるというか、やっぱりそういうのと切り離れたらあかんなと」

そう言われると、どんな人が作っているのか顔が見たくなり、テラファームの寺坂さんを訪ねた。一見、農家というより都会

のアップレルショップのスタッフのよう。久留米の農業専門学校を卒業後、熊本で肥料関係の会社に就職するも続かず帰郷。その後、福岡の古着店や東京の家電量販店で働いて貯金し、バックパッカーで世界を放浪



したという。「所持金が底をついて、東京から自転車で帰ってきました」。その翌日から父の背中を見ながら、農家の仕事を継いでいる。

目指すスタイルは「休みがとれる農業」

と言い切る。考え方のベースは「楽しく人生を過ごすにはどうしたら良いか」。そう、やっぱり作る人がハッピーじゃないと！

恵三子さんも言っていた。「自分たちの生活や食の変化とともに、お店の味やスタイルも変わる。こっちに戻ってすぐ健康になりました。まず私たちが健康じゃないと説得力がないなって」。

カラテショップの料理は、野菜の質が上がるにつれてシンプルになった。大村の人は東京より食べるスピードがゆっくりなので、最初のインパクトより深い味つけに。

「個人店の強みって、映画で言うところの作家性やと思うんです。ブロックバスタームービー（巨額の製作費を投じた大作映画）で動員数を稼ぐやり方じゃなくて、この人がやってるからこの味なんやっという。日タリサーチ&改善です」

エンジェルが導いた長崎編は今後どんな展開になるか。土井監督の演出が楽しみだ。



長崎県大村市

もっちりほっこり ベーグルまるこや

大村市街からカーナビを頼りに車を走らせる。山道が続き、不安になりかけた時に行列が見えてきた。「こんなところで?」。最初の疑問は扉を開けると霧散した。BGMは「ハンバートハンバート」のほのぼののフォークソング。木の温かみあふれる店内。笑顔のスタッフ。そしてベーグルの香り。居心地がいいのだ。帰り道、我慢できずに袋を開けた。店の温かみを吸収したかようにまんまとしたベーグルはもっちり。そして天然酵母の香りが膨らんでいく。心もお腹も満たされた。





東京・渋谷のベーカリー勤務時代から
ペーグルをつくるオーナーの村本有希さ
さん(右から2人目)。1番人気は「おいも
チーズ」。スタッフはみんな子育て中。



佐賀県鳥栖市

3
RECORD
SET
BOX



1966.7

人生狂わせた
ジャズ

コルトレインコルトレイン

原明



E / I. CRESCENT
2. Short closing
III. LEO
F / I. Interview:
JOHN COLTRANE

TWO 1/2
RECORD
SET
BOX



1966.7.21.

COLTRANE
IN JAPAN

1966.7.21.
John Coltrane
Pharoah Sanders
Alice Coltrane
Jimmy Garrison
Rashid Ali, d.

「挫折しないでつくり続けました」と語る自作のコレクションリスト。アーティスト名、曲目だけでなくジャケット写真まで丁寧に貼り付けられている。



カウンター、テーブル席に加え、ステージも併設。ライブを開催し、弟の原寮さんがピアニストとして出演することも。



原寮 RYO
150万部
それまでの
明日
3月1日
全国一斉発売
COL





jazz corner COLTRANE COLTRANE



店のトレードマークはジョン・コルト
レーンのジャケットをデフォルメしたも
の。コーヒーカップのほか外壁にも描か
れている。



「チャーリー・パークーの『サマータイム』を聞いてですよ。最初の2小節でビリッって電気が走ってね」

なぜジャズなんですか？ そう質問すると、原明さんはすぐに答えた。一回り上の兄が持っていたSPレコード。中学2年の原少年は手回し式の蓄音機に置いた。流れきたのはサックスの音色。しびれた。

「ほんとに最初の2小節。その瞬間、ジャズにすーんとですよ」

衝撃から65年たった今でもジャズはそばにある。経営するジャズ喫茶「コルトレイン コルトレイン」のカウンターに毎日立つ。レコードをかけ、仲間と談笑。演奏もする。話を聞きながら「本当に好きなんだな」と思う。生涯をかけて心酔できるものを持つ姿に嫉妬すら覚えた。

店は鳥栖駅の先、鹿児島本線と長崎本線の分岐近くの線路沿い。扉を開けると電車の騒音がジャズに変わるはずだ。取材した

日は、50〜60年代に活躍したジャッキー・マクリーンの名盤「ニュー・ソイル」。そのBGMの中で語られる原さんの人生は、時に楽譜から離れるジャズにどこか似ていて、「逸脱」という言葉が似合った。

まずは鳥栖の中学を出た後、福岡市の福岡高校に越境進学。その理由は「中洲のジャズ喫茶に行きたかったから」。名門校ながら勉強はそつちのけ。卒業後は家業を手伝いながら、仲間と演奏したり、レコードを集めたりと一層のめり込んだ。

1983年に開いた店の屋号は大御所ジョン・コルトレインから取ったのだが、彼の音楽に触れたのは4歳下の弟の影響が大きい。弟も原さんと同じく「敷かれたレールは歩かない」人物。福岡高校に進学したのも同じ。ジャズにのめり込んだのも同じ。違いは、ジャズピアノリストになったこと。そしてミステリー作家に転身し、直木賞を受けたこと。名前は原斎さんである。

オープン時1800枚だったコレクション

ンは、一番多い時で3700枚までに増えた。圧巻はそのリストだ。お手製ファイルを開くと、「几帳面！」と声が出た。アーティスト、楽器ごとに分類し、ジャケットのコピーまで貼り付けている。収集の基本はモダンジャズの歴史的名盤で、モノラル音源原盤にもこだわるとはいえ、マニア向けずらりと並ぶのだ。とはいえ、マニア向けのジャズ喫茶は目指していない。「ジャズを聴かせながら、他の趣味をやっている人もアジトとして来てもらいたい。ただ、それに関しては半分くらいの満足度かな」。

大学へ進学する人生、会社員になる人生、家業を継ぐ人生…。鉄道分岐のように、原さんにも違った人生があったはず。それでもきっぱり、「後悔は全くない。ジャズを聴いてれば肩こりもしないからね」。

店を出るとジャズが電車の音に変わった。なぜだか心地よく聞こえた。

笑顔に癒やされ にしざきこども園

園は線路のすぐそば。庭で遊んでいる時、散歩をしている時、自然と手を振るのだという。子どもたちは「にしざきこども園」の年長さんたち。園長先生いわく、「小さい子なら泣いていても、泣きやみませよ」。踏切音が遠くから響く。佐賀の神埼で見た(54、55ページ)のと同じ2両編成の電車がやってきた。スピードは速くなく、乗っている人たちの顔も分かる。懸命に手を振っている園児たちの笑顔を見ながら、電車に乗った自分を想像していた。

ダイスアンドストア
D!
DIREX
ダイレックス

薬酒

365日 毎日安い酒





・モナウオ
 ・車エビ
 ・アジ
 ・アワビ

長崎県長崎市

生よし、煮てよし、
 焼いてよし

櫻井卓郎
さくらい

すし



有明海の海苔に対馬の穴子。絶品でした。
大将の櫻井卓郎さんは三女一男のお父さん。
すばらしいバランスの「すし」の文字は三女のつきこちゃん書いた。



魚はほとんど近海もの。

穴子が(とくに)うまい。

いつもお客で賑わっている。

大将は俳優の荒川良々さん似。

取材前にもたらされた情報である。なるほど、主が荒川良々さんであれば(根拠はないが)まずかろうはずがない。「いらっしやい!」の声を頭上に浴びつつ店に入り、目指すは主の目の前のカウンター。まずは穴子をひとつくださいな。

厚みのある海苔に淡い色の穴子と千切りのきゅうり、おろしたてのわさびをのせてほおばると……。溶けました、穴子。きゅうりのシャクシャク、海苔の風味を背景にほんのり醤油の旨味をまとった穴子が喉の奥へとスツと消えてゆく。「おいしいですねえ、穴子」。定型の言葉しか吐けぬ取材者に、大将は愛嬌のある笑みを浮かべて、「対馬の『対州黄金あなご』ですよ」。

聞けば、つい最近まで長崎では焼き穴子

が一般的で、煮穴子を食べさせる店はあまりなかったと言う。黄金あなごはその名の通り、お腹のあたりが金色に輝く穴子で、ふっくらとした食べ心地に特徴がある。

「これもどうぞ」。小皿に盛られたのは平戸産の赤ウニだ。「舌の上で潰すようにして食べたらいいですよ」

なんておいしいそうな提案だろうか。教わったとおりに食べるとウニの旨味と甘味が口いっぱい広がる。赤ウニは水深の深いところでは穫れないため漁獲量が少ない。幻の味とも言われる所以だ。平戸では、ウニのほかナマコも美味だし、五島ではイカが穫れる。アワビは対馬で水揚げされるし、さすがにマグロはないかと思ったら、近年、五島で養殖していて、味もすこぶるいい。おすすめのお魚を尋ねると、

「ヒラス(ヒラマサ)ですかねえ。長崎を代表する魚です」。刺し身はもちろん、握りにも巻き物にも合う白身の魚。

「脂もさっぱりしてて食べやすい。でも、うちは魚を生で食べることにだけにこだわってはいんです。煮てよし、焼いてよし、どうしたっておいしいのが長崎の魚。それが当たり前の環境だから、私は魚をシャリにのせたり、煮たりしているだけで」

片栗粉をまぶしてじっくり揚げたモチウオ(エボダイ)は骨までバリバリ食べられ、身のほろほろ具合にはまる。7月末に仕込んだというからすみは、ねっとりチーズのような風味が鼻に抜け、ああ、うまい。

ふと気づけば、店内はお客でいっぱいだ。誕生日のお祝いに訪れた家族連れ。アラ煮をアテにひとり盃を重ねる人、学生らしき若者が巻き物をほおばる姿も微笑ましい。

長崎は魚がおいしい。土地の人にとって当たり前のことなのだ。大将はそのおいしさをさらに底上げして客に食べさせる。その当たり前の豊かさがしみじみうらやましい夜だった。



ヒラスの巻き物は「長崎鉄火」「白鉄火」ともいうそうだ。店に貼られている地元プロサッカーチーム「V・ファーレン長崎」のポスター。櫻井さんがメンバーにさりげなく紛れ込んでいた。

佐賀県鳥栖市

あんた、好きやろ？
かしわめし、あるけんが

児玉隆二

中央軒

九州最古の構内立ち食いうどん。鳥栖駅内に
4店舗あるうち、なぜか5・6番ホームがう
まいという口コミが広がっている。

うどんそば 中央軒

<p>駅前 中央軒</p> <p>蒸し焼麦</p> <p>540円</p>	<p>駅前 中央軒</p> <p>焼くし(ちらし)蕎麦</p> <p>760円</p>	<p>駅前 中央軒</p> <p>あさりめし</p> <p>880円</p>	<p>駅前 中央軒</p> <p>かしわめし</p> <p>700円</p>	<p>駅前 中央軒</p> <p>長崎街道 焼麦弁当</p> <p>930円</p>	<p>駅前 中央軒</p> <p>焼麦弁当</p> <p>740円</p>	<p>駅前 中央軒</p> <p>肥前路弁当</p> <p>830円</p>
---------------------------------------	---	--	--	--	---------------------------------------	--

当店の麦手価格は
すべて消費税が
含まれています。

固定資産使用税出度
承認年月日 昭和30年6月3日
承認番号 門牌第12号
使用目的 鳥栖駅前2番線駅前
店舗面積 14平方メートル
登記番号 鳥栖駅中央軒

営業時間
7時00分～
21時00分
定休日なし

当

鳥栖SL弁当 800円(税込) 限定商品

焼くし蕎麦 ¥540

佐賀県産 和牛カレー (3食1セット) ¥810

プロレック

鳥栖駅前 中央軒

弁当あります



つるっと食べられるかしわうどん390
円なり。改札横の店舗では切符がなくて
も中央軒の味が楽しめます。



「ああ、あれはここのやったんか」

40数年ぶりに幼馴染に再会した気持ちである。「あれ」は箱入りのシューマイ、「こ」は鳥栖の中央軒。幼馴染であるからして、発する言葉は自然と生地である小倉弁に戻る。自分の生地は小倉(福岡)だが、父の生地は熊本で、つまり父の里帰りの道中にここの鳥栖のシューマイは欠かせないものだった。まだ新幹線がなかった時代、小倉駅から鹿児島本線が一路、熊本へ。当時、この鳥栖駅で父は駅売りのシューマイを求め、車中でカップ酒をちびちびやるのが常だった。お供はひとつ、ふたつのシューマイがあれば充分だから、残りは必然、みんな子どもが平らげた。そのシューマイを作っていたのが、今も変わらず鳥栖駅の前にある中央軒なのだった。

だがしかし。個人的にはシューマイだが、中央軒の代名詞として広く知られるのはかしわめしなのだとか。ならば食してみねば

なるまい。なにしろ幼馴染なのだ。

中央軒の創業は、今からざっと130年前の明治25年。鳥栖駅構内で立ち売りの弁当を商うことから始まった。大正2年にかしわめし、昭和31年にはシューマイを売り出し、構内に立ち食いうどんの売店も誕生した。ちなみに売店は今も健在で、一番人気はかしわうどん。ほかに、かしわめしやシューマイも食べられるという立ち食い好き垂涎の一角となっている。

本社を訪ねる前に立ち寄ってみた。人気のかしわうどんは、昆布と煮干しで出汁をひいたスープに、やや平たい麺、そこに甘辛く炊いたかしわ(鶏肉)がのっている。博多のやわやわとも、讃岐のしこしことも違うつるつるの喉越し、甘辛のかしわを一緒にすすれば、しみじみうまい。故郷の味はホームのうどん。そんな鳥栖市民もきつと多いことだろう。

*

鳥栖駅前の信号を南へ歩くと、すぐに中央軒本社が見えてくる。正面にある窓口をのぞきこむと、すぐさま「こんにちは、どうぞ」と明るい声がかかった。声の主は、背筋のぴんと伸びた社長の児玉隆二さん(39歳)で「ここでも弁当を売っとるんですよ。地元の方がよくいらつしゃいます」。ちょうど弁当を作っているところだというので見学させてもらう。盛付室では、焼麦弁当の仕上げが始まっていた。最初にひとりごはんを詰めてベルトコンベアにのせると、順繰りに焼麦、錦糸卵などが詰められていく。この日の働き手は総勢5名で、勤続20年を超えるベテランから6年目のネパール人青年まで親子ほどの年齢差はあれど、場の雰囲気は至極和やか。隣接する煮炊室には、ベルトコンベアにずらりと横広の精円のお釜が並び、奥には抱えるほどの大鍋が鎮座していた。

「僕も学生のとき、夜の9時頃から朝ま

令和2年夏の豪雨被害で不通になった肥薩線の応援企画として「SL人吉」が熊本一鳥栖を運行。中央軒は「鳥栖SL弁当」を出し、車内でも販売した。



下りホーム 鳥栖駅



上りホーム 鳥栖駅

鳥栖SL弁当



盛付室



焼麦弁当は、人気のかしわめしと焼麦6個がセットになっている。かしわめし単体は海苔が入った3色ごはん焼麦1個入り。



で、ごはんやら煮物やら炊いてたんですよ」社長の児玉さんは、19歳のときに中央軒でアルバイトを始めたのだという。

「昼間は福岡の大学へ通って、夜にここでバイトして。当然、授業中は寝てばかりで、大学でなにしようたんかと親には申し訳ないことをしまして」と笑う。

そもそも中央軒には児玉さんが子どもの頃から縁があった。

「母がここでずっと働いてまして。よく仕事帰りにかしわめし弁当を持ってきてくれました。あんた、これ好きやろ？ かしわめしあるけんが、って。こっちは小学生でいつもお腹はペコペコです。ほんとにうれしくて、おいしくてですね」

大学生になり、母の伝手でアルバイトを始めた児玉さんが4年生になった頃、当時の社長から声をかけられたという。

「就職活動はどう？と聞かれたから、『自分は、可能性はあるのにそれが発揮できて

ないような会社に入ってそれを变えるような仕事をしたい』と話したら、だったら、うちとかいいんじゃないですか？」

明治創業の歴史ある会社がそんな風になってくれるのはすごいことだし、ありがたい。入社してからは、自分にできることを一生懸命やってきた。社長にならないか打診があったのは昨年夏のこと。

「最初は驚きましたが、自分のルーツにずっと中央軒の味があり、今の自分があるのはここのおかげ。自分にできることはなんだろう。味は絶対に変えないけど、みんながもっとニコニコになれるようにですね。お客さんも働く人も幸せになれるようにやればいいと思いました」

ちなみに、児玉さんの一番の先輩であるお母さんは今も中央軒で働いている。総務部長の片山明至さんによると、

「私も入社当時、社長のお母さんにすごくお世話になったんです。だから、うん。

この親子は中央軒を本当に愛してるんだなと昔からすごく感じてましたね」

児玉さんは言う。

「かしわめしもうどんも、旅の思い出になつてくれればいい。でも旅行者だけじゃなくて、中央軒の味は地元の人が応援してくれてこそ。みんな故郷の味として大切に思ってくれますから。これからおもしろいことをやっとなるねーと言ってもらえるように、みんなと一緒にがんばります」

*

取材後、ようやくかしわめし弁当と対面した。美しく刻まれた錦糸卵に甘辛のかしわそばろ、刻み海苔の3色弁当だ。最初はそれぞれの味を楽しんで、最後の方は全部を混ぜて食べてみる。ごはんを噛みしめるたび、素朴な旨味が舌が喜ぶ。

「シューマイもおいしかったけど、かしわめしも美味ですよ」。

彼岸の父にそう伝えた。



駅弁当

中

央

軒

「歴史のある会社ですが、まだまだやれることはある。故郷の味をしっかり守りつつ、チャレンジもしていきたい」。社長の児玉隆二さんは熱い人だった。

長崎県大村市

土地の恵みを
シンプルに焼き上げて

ピッツェリア イル
Pizzeria Il Rospaccio
ロスパッチョ



生地はイタリアと国産の小麦粉を独自にブレンド。まずはいちばんシンプルなマルゲリータ（1210円）でその実力を味わって。ランチタイムは同じ値段でイタリア惣菜または季節のサラダが付く。

大人の背丈ほどあるパーラ（へら）を小刻みに動かしながら、石窯の中を真剣な様子で見守る。平日のランチタイム。ピッツァイオーロ（ピザ職人）の富永望（とみながのぞむ）さんは、次々と入るオーダーを華麗な手さばきで焼き上げていく。450℃にもなる石窯

の前での作業が中心ゆえ、真冬でも半袖Tシャツ姿。その胸元と背中には愛らしいカエルのイラストがプリントされている。

2012年に大村市の実家の向かいに開いた店は、ブルーのタイルが美しいナポリ直送の石窯を備えた本格ピッツェリアだ。「ロスバッチョ」とはイタリア語でヒキガエルのこと。お店ができる前は辺り一面に田んぼが広がり、四方八方からカエルの大合唱が聞こえていたことにちなんで店名にした。

18歳で大阪に出て、名門「辻調理師専門

学校」で1年間勉強した。その後、さまざまな飲食店で働いたが、若さゆえに「料理が嫌になってしまった」「東京へ出たり、海外を放浪したり。あるときはカメラにハマって写真を勉強していたことも。しかし



そんな自分探しの渦中にあっても、「いつかは地元でイタリアンをやりたいと、最終的に大村に戻ることは決めていました」。

未来の自分の店のイメージを描きながら、大阪のピッツェリアで4年修業。研修でナ

ポリに何度か足を運ぶ機会にも恵まれ、現地の空気感をしっかり脳裏に刻んだ。そして34歳で帰郷。タイミング良く実家の前の土地が空いたことや、弟がひと足先に近所でカフェを開いていたことも心強かった。

ナポリスタイルの石窯ピッツァを軸にしながら、常に「地元」を意識している。大村産の野菜を使ったイタリア惣菜やパスタ、大村湾で揚がった鮮魚をシンプルな窯焼き料理で味わせる、肩肘張らないレストラン。野菜は直売所を回ったり、付き合いのある農家さんから直接仕入れている。ダッチオーブンごと石窯に入れて焼き上げる「野菜のグリル」は、塩をちよんとつけただけなのに、あふれだす野菜の旨み爆弾に目が丸くなった。これぞまさに土地の恵み。

イタリア料理は地方ごとに特徴を持つ。だから地元こだわるのは自然なことかもしれない。大村でしかできない料理を目指し、富永さんは石窯の炎を見つめている。





長崎県長崎市

悲劇を今に 一本柱鳥居(山王神社)

爆心地から800メートルほど離れた場所に一本柱のみで立つ鳥居がある。まわりの地面にはバラバラになった鳥居がゴロゴロ。原爆の威力をまざまざと見せつけられた。片方の柱を失いながらも耐え抜いたのは、悲劇を後世に伝えるためなのかと想像してしまう。少し先にある山王神社も原爆によって社殿は倒壊。境内の大クス2本は幹が裂かれて黒焦げになったという。戦後、社殿は再建された。クスノキは奇跡的に新芽を吹いた。

長崎県長崎市

旅先で想像すること

長崎原爆資料館

1945



被爆した浦上天主堂の側壁を再現したコーナー。天主堂では多くの信徒が建物の下敷きとなって亡くなった。彼らが持っていたロザリオなど実際の遺品や被爆遺構も展示している。

黄色い帽子をかぶった小学生の団体が隣を通り過ぎていく。長崎は人気修学旅行先の一つ。グラバー園や出島などの観光名所とともに、ここ長崎原爆資料館は平和学習の場として必ず選ばれる。

旅という非日常の中、真剣な顔つきの子どもたちはメモ帳片手に引率の先生の後に続いた。

「ようやく小学生たちも戻ってきましたね」。資料館のロビーで待ち合わせていた青来^{せいらい}有^{ゆう}一^{いち}さんはそう話した。青来さんは元長崎市の職員。2005年に平和推進室

長として資料館に赴任し、その後館長として2019年まで勤めあげた。

「さあ行きましょう」と青来さん。展示室は地下2階にあり、1階のロビーからは

螺旋状のスロープをおりていく必要がある。小学生たちの後を追って私たちも地下へ。

2000、1995、1990、1985。スロープ横の壁には数字が掲げられている。



爆心地周辺の立体地図上に、プロジェクションマッピングで熱線や爆風などを表示する。山に囲まれた地形ゆえに浦上に被害が集中した様子が理解でき、小学生たちが食い入るように見ていた。左ページは浦上天主堂の使徒ヨハネ石像。

歩を進めるにつれ、それが西暦年であることに気付く。1985、1980、1975 …。地下におりることで過去にさかのぼっていく。そういうコンセプトなんです。壁

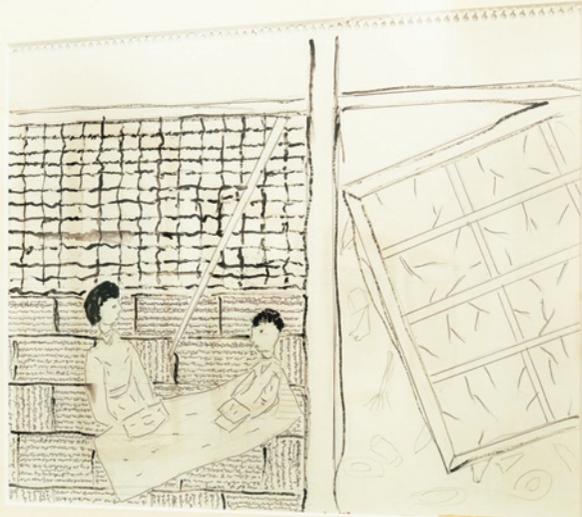
に数字をつけることで、それを意識できるようにしました」。地下2階に到着する壁には「1945」とあった。

展示室からは「カチコチ、カチコチ」という音が聞こえてきた。入り口には柱時計。爆心地から800メートルほどにあった民家で被爆し、原爆投下時刻の11時2分を示して針が止まっている。奥に進むと、大型の被爆遺構がずらり。旧制中学校にあったという鉄製の給水タンク(高さ6.2メートル)は鉛のように曲がり、浦上天主堂を飾っていた使徒ヨハネの石像は熱線によって表面が黒く変色していた。

「私は子どもの頃、この近くに住んでいました。その時は被爆の遺構が身近にありました。そして何より、まだ被爆者が多かったです。小説を書く時、そんな経験が流れ込んでくるんです」

そう、青来さんにはもう一つの顔がある。





弟と2人で屋内にいた時突然目もくらむ様な
 すごく強い光線が家の中に入り何ごとか
 思っているうち強い爆風がおそいかかり茶
 タンスが倒れたので慌てて近所の家に助けを
 求めに行きました。そちらの方は布団をかぶ
 り恐怖におびえていました。
 森多枝子さん 長崎市 当時12歳

入り口にある柱時計に青来さんは「ど
 の家にもこういう時計はあったはず。
 非常に象徴的です」。上は爆風で陶器
 片が突き刺さった樫の木。下は熱で溶
 けてくっついた人の手の骨とガラス。



芥川賞などの受賞歴がある小説家なのだ。

戦後生まれの青来さんは原爆をリアルには知らない。ただ、小説は想像することができる。長崎の土地、そこに住む人たちの

生活を描きつつ、その何

気ない日常の中にも存在する被爆の記憶に目を凝らしてきた。「この地域に住んでいる人の生活がまずある。その底に、歴史がどう記憶されていくのか。そのことを考えています」。

さらに奥へ。原爆投下の経緯について説明したパネルがあった。

もともとは小倉が目標だったが、視界不良のために長崎に向かった。実は私は北九州市の生まれ。だから、そのエピソードは小さい頃から聞かされてき

た。でも、長崎での詳細は知らなかった。パネルは、長崎も視界不良だった、と伝える。帰還しかけたが、一瞬の雲の切れ間を見つけて原爆を投下。もし小倉上空のどこ



「観光って明るいわっかりじゃない。負の面について一瞬でも触れてもらえれば良いかなと思います」

かにわずかでも雲の切れ目があったなら…。今、当たり前の日常はギリギリのところまで存在しているのだとあらためて思う。

「長崎では原爆投下当日の写真がないん

ですよ」。展示も終盤にさしかかったところで、青来さんはぼつりとつぶやいた。確かに、並んでいる写真は投下日以外のものばかりだ。

その言葉を聞いて、長崎育ちの作家井上光晴さんの小説「明日」を思い出した。この作品で描かれるのはほとんどが8月8日のこと。日常を生きる登場人物たちの翌日は？ 語られないからこそ、強さをもつて浮かび上がる。

「大混乱で、破壊の惨状もまだ分からない。写真を撮る余裕なんてなかったと思う。想像するしかないですよね」

過去のこと、戦争のことに思いを巡らせる。日常を送る中で忘れがちではあるが、それらは現在と地続きなのだ。旅先で想像してみてほしい。ほんの少しでもいいから2人で螺旋スロープを登って、現在の世界に戻る。ロビーでは、新たな小学生グループとすれ違った。



世界新三大夜景の一つ 稲佐山山頂展望台

長崎は坂が多い。そう実感するのは街をぶらぶらと歩いた時、そして稲佐山の展望台から夜の街を眺めた時だ。交通手段はロープウェイ。登るにつれて、視界が開けて「世界新三大夜景」に認定された眺めが広がった。高層ビル群の夜景とは違う。山の麓には民家の灯りがすり鉢状にともる。平野部に目を移すと、まばゆい繁華街。ずっと眺めていると動く電車の灯りを見つけた。スピードを落としながら終着の長崎駅に入っていった。





親父との記憶
しみこんだ味

丸幸ラーメンセンター
バーガーインきりん家
文 長野陽一

丸幸ラーメンセンターのスープはボイラー釜でゼロから仕込む「使い切り」だ。安定した長年ブレない味を再現している。現在では家庭でもお店と同じ味が楽しめるお取り寄せのセットが人気。



子どもの頃、親父の愛車に乗せられ、おばあちゃんの家によく連れて行かれた。

地元、福岡県筑紫野市からおばあちゃんが暮らす隣の原田まではほど近く、ちあきなおみの「喝采」を聴きながら国道3号線を南へ走った。

おばあちゃんの家で過ごした時間は良き思い出だが、子どもにとっては少々退屈で、テレビアニメが終わると決まって早く帰ろうと駄々をこねた。

「こはん食べて帰らんね」と言って引き留めるおばあちゃんの気持ちも知らず、親父を困らせた。

子どものわがままでおばあちゃんの手料理を食べ損ねた時、親父がよく連れて行ってくれたお店が近所に2軒ある。国道3号線をさらに南へ、県は変わって佐賀県基山町にある「丸幸ラーメンセンター」と「バーガーインきりん家」がそれだ。



国道のロードサイド、広い駐車場を備えたその2軒は家族連れや物流を支えるドライバーたちに長年愛されてきた。そして今回、子どもの頃から食べ親しんだ親父との記憶の味を取材した。

記憶が正しければ、丸幸ラーメンセンターが初めて食べたとんこつラーメンのはずだ。麺は細麺、白濁したスープはコクあれど臭みなし、我が家のとんこつラーメンの基準は何度も通ったここにある。

その起源は福岡県久留米市からはじまったとオーナーの原口春美さんが教えてくれた。「久留米にあったラーメン店、幸陽軒の支店として昭和40年に創業しました。先代の父、幸春から『幸』をとり、お客様の幸せが逃げないように〇で囲んで『丸幸』と名付けたそうです」。

物流が鉄道からトラックに変わる時代、幸陽軒をたたみ、丸幸ラーメンセンターに一本化。一緒にスープを研究した職人がのちに久留米で人気店を営むなど、その味は広がりを見せた。かつて親父と観ていた菅原文太主演の映画『トラック野郎』に出てくるような派手なトラックたちが全国からここに集まる様子を想像し、子どもながらにワクワクしていた。17年前の道路拡張に伴い建て替えられた現在のお店も当時と変わらず家族連れやドライバーで賑わい、黄色に赤い文字の丸幸の看板は今日もお客さんの幸せを願っている。

ファミリーレストランがそれほど見当た
らなかった頃、家族で夕食といえはバー
ガーインきりん家だった。橙色の瓦屋根が
目印で、窓にはシェード、固定されたテー
ブルとソファ、夜のライトアップ、当時の
きりん家はアメリカのダイニング
レストランそのものに見えた。お
肉の焼き加減、デミグラスソース、
にんじんのグラッセなど洋食のこ
とはこのお店で知った。

鉄板の上でジュージューと音を
たてやってくるハンバーグに毎度
心が躍り、大人になってもまるで
外国にいる気分に合わせてくれる。

そんな勝手な想いをオーナーの
娘の山本桐子さん(旧姓永尾)に伝えた。

「誰にでも気安く入って欲しくて、お箸
で食べられるスタイルは昔から変えてませ
ん」と山本さん。フォークとナイフが苦手
な親父の顔がすぐに浮かんだ。

バーガーインきりん家は昭和29年、山本
さんの祖父、永尾宗賢さんが『レストラン
ながお』として創業。父の永尾治さんがハ
ンバーグのお店とした。現在、山本さんの
夫、昌則さんがシェフを務める。



「キリンのように首を長くしてお客様を
待ってるよ」が店名の由来とだと聞いた。
お昼時で満席のテーブルへと次々と運ばれ
て行く熱々の鉄板たち。味はもちろん、ハ
ンバーグと平らに盛られたライスをお箸で

すくって食べるスタイルが、このお店を好
きな理由だと改めて感じた。

国道3号線を背景にお店の窓から愛車の
三菱ギャランクーペFTOを眺め、美味そ
うに食べる子どもを前に上機嫌だった親父
の顔を思い出す。

歳をとり、どんなに美味しいものを知っ
ても、基山町の丸幸ラーメンセンターと
バーガーインきりん家は、帰省した際に
やっぱり立ち寄りた場所だ。いつものア
レを注文し、親父との思い出と、お店の味
を重ね合わせる。

これまでのSとNの取材は佐賀と長崎
の人々が大切に営んできた場所やその日常
を教えてもらう旅だった。見過ごしてしま
いそうな瞬間にカメラを向け、人の声を聞
き、ひとつひとつの記事になった。この親
父との思い出の原稿もそんな気持ちで書き
ました。佐賀と長崎をまたカメラをぶら下
げて訪れてみたいと思っています。



きりん家の駐車場にはかつて等身大ほどのキリンの形をした大きな看板があった。残念ながら台風には飛ばされてしまい現在は木の看板だが、古びないお店の佇まいは県境の目印になっている。



KIRINYA

追記

亡きおばあちゃんのために言っておくが、おばあちゃんを作ってくれたカマボコ入りの焼飯と魚肉ソーセージの野菜炒めはずっと大好物だ。

鉄道でめぐりながら立ち寄ってほしいリスト

※お盆・年末年始は各所へお問い合わせください ※新型コロナウイルスの影響で時間・休日が変更される場合もあります

P.14 小梅庵

長崎県大村市本町 517
☎ 0957-52-6016
営 11:00～17:00
木曜定休

P.22 友桝飲料

佐賀県小城市小城町岩蔵 2575-3
☎ 0952-72-5588
工場見学もできるが、現在は新型コロナウイルス対策で休止中

P.24 フルーツいわなが

長崎市平和町 9-8
☎ 095-844-4311
営 9:00～18:00(販売コーナー)
10:00～16:00(喫茶コーナー、30分前ラストオーダー)
日曜定休

P.38 竹下製菓

佐賀県小城市小城町池上 2500
☎ 0952-73-4311
営 8:00～17:00
不定休

P.42 埋金木工所

佐賀県三養基郡基山町小倉 504-1
☎ 0942-92-2957
営 8:00～17:00
日曜定休、土曜も休みの場合あり

P.46 住吉中園商店街

長崎県長崎市住吉町から中園町

P.56 馬場ボディー

佐賀県神埼市神埼町尾崎 312
☎ 0952-52-2010
営 8:00～21:00
年中無休(事務所に人がいる場合はお声かけを)

P.60 東洋軒

佐賀県多久市北多久町小侍 813
☎ 0952-75-3848
営 11:00～18:00
日曜定休

P.70 からたち会

長崎県諫早市多良見町元釜 176-6
☎ 0957-44-1885
営 8:00～16:30
休みはお盆と正月

P.72 むら雲堂

佐賀県小城市蛭子町 441-1
☎ 0952-72-2966
営 9:00～20:00
年中無休

P.76 綾部八幡神社

佐賀県三養基郡みやき町原古賀 2338
☎ 0942-94-4159

P.84 綾部のぼたもち橋本屋

佐賀県三養基郡みやき町原古賀 2017-1
☎ 0942-94-2561
営 8:30～17:00
木曜定休

P.88 八起京町店

佐賀県鳥栖市京町 792-36
☎ 090-9487-2607
営 10:00ごろ～19:00ごろ
不定休

P.90 カラテチョップ

長崎県大村市松並 2丁目 1187-1
☎ 0957-54-7688
営 11:30～15:00
木曜定休

P.100 ベーグルまるこや

長崎県大村市東大村 1丁目 2249-1
☎ 0957-47-9553
営 12:00～16:00
基本は、火、水、金、土曜日営業(臨時休業もあり)

P.102 コルトレーン コルトレーン

佐賀県鳥栖市東町 3丁目 912-1
☎ 0942-82-4486
営 14:00～23:30(営業時間短縮の場合あり)
月曜定休

P.110 さくらい

長崎県長崎市浜口町 7-3
☎ 095-846-9881
営 17:00～24:00
日曜定休

P.114 中央軒

佐賀県鳥栖市京町 729
☎ 0942-82-3166
<本社事務所>
営 8:00～18:30 / 年中無休
<鳥栖駅の改札と5・6番ホーム>
(1・2番ホームと3・4番ホームは休業中)
営 7:00～21:00 / 年中無休

P.124 Pizzeria Il Rospaccio

(ピッツェリアイル ロスパッチョ)
長崎県大村市坂口町 520-3
☎ 0957-52-5056
営 11:30～14:00、17:30～21:30
月曜定休、月2回不定休日あり

P.128 山王神社

長崎県長崎市坂本 2丁目 6-56
☎ 095-844-1415

P.130 長崎原爆資料館

長崎県長崎市平野町 7-8
☎ 095-844-1231
営 8:30～18:30(5月～8月)
8:30～20:00(8月7、8、9日)
8:30～17:30(上記以外)
12月29日～31日のみ休館
入館料は大人 200円、小中高生 100円

P.136 稲佐山山頂展望台

長崎県長崎市稲佐町 364
☎ 095-861-7742
24時間営業。展望台建物内は9:00～22:00
年中無休

P.138 丸幸ラーメンセンター

佐賀県三養基郡基山町小倉 1642
☎ 0942-92-2855
営 9:00～21:30
火曜定休(祝日の場合はその翌日)

バーガーインきりん家

佐賀県三養基郡基山町小倉 1963-1
☎ 0942-92-5311
営 11:00～22:00
定休日なし