

空飛ぶ道の駅 magazine Vol. 03

2015

Vol. 03

佐賀の珍味
ワラスボを食す



SAGA

香川漆芸
蒟醬(キンマ)



KAGAWA

蒟醬丸箱「炎」
山下義人作

CAも知らない...

猫探訪
尾道の猫



HIROSHIMA



第3ターミナルOPENでさらに快適に

LCCを利用しておトクで気軽な空の旅を♪

成田空港は 東京都心への アクセスが

安い! **900円~**
[格安バスで 東京駅まで]

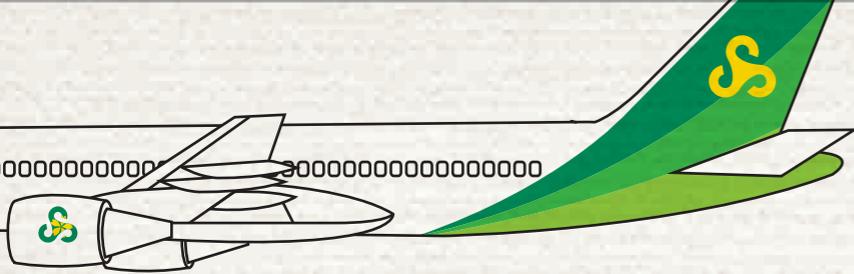
早い! **最短 36分**
[スカイライナーで 日暮里駅まで]

夏休みも! 秋の行楽にも!!

首都圏で**国内線LCC**を利用できるのは**成田**だけ!

www.narita-airport.jp

成田空港



Spring Japan 整備部スタッフ便り “わが子”をきれいにする特殊集団！



みなさんに乗っていただく機体を整備・点検・洗浄しているのが整備部。航空機整備は大小合わせて数百万点もの航空機部品を決められた時間、方法で点検・整備し、不具合を事前防止しています。そんな中、最近新しい機体の表面が飛行中の汚れや水垢でくすんできたので、自分たちの手できれいに洗浄しました（上空は空気が綺麗なので汚れが付かないのですが、上昇・降下の際に、地上に近づくにつれて汚れが付くのです。また、飛行には

影響がないオイルの汚れも付きます）。整備士とその他のスタッフ含め15名で2時間かけ、高いところはステップにのぼり機体を傷つけない様に注意しながら実施。きれいなわが子（機体）を見て頂きたいと思い、丁寧にそして毎日の運航に、感謝しながら磨きあげました。これからも、みなさまに快適な空の旅を提供できる様に、整備部門一同頑張つてまいります。私達整備士を見かけましたら、どうぞ一声かけてください。

Spring Japan 制服プロジェクト 制服のデザインはなんと学生さん?!

鮮やかなグリーン色の制服を見て、Spring Japanだとわかっていただけた方が少しずつ増えたかなと思います。「この制服は誰のデザインですか?」と時々聞かれます。実はこの作品は、デザイン学校の生徒さん5名の合作によるものです。本来であればデザイナーにお願いするのが一般的。でも我々はこれから飛躍していく新しい会社。将来飛躍していく若い人をお願いをしようという話になり、デザイン



学校の学生さんに白羽の矢が！全国のデザイナー学校に公募したところ、13の学校から、386点ものデザインが！最終に残った5名にお集まりいただき、アイデアを凝縮して、合作となりました。こうして客室（C）と運送部の制服デザインが完成！デザインをしてくださった方々は学校を卒業し、将来のデザイナーを目指してアパレル業界で働いています。私たちは様々な夢を乗せて今日も運航しています。



いつも Spring Japan (春秋航空日本) を
ご愛顧いただきまして、誠にありがとうございます。

8月1日で就航1周年になります。
これもひとえに、ご利用くださる皆様方あってのことと感謝しております。

これからも皆様に安心してご利用いただけるよう
スタッフ一同精進してまいります。

今後とも Spring Japan を
よろしくお願いたします。





3年間も授業料無料
だなんて太っ腹！
興味のある方は是非！



君も人間国宝をめざせ！
3年間の授業料無料！
香川漆芸を学べる漆芸研究所

高松市内にある漆芸研究所では、香川の伝統漆芸や人間国宝の技法を受け継ぐ人材育成を行っているのだが、3年間の研究生の授業料はなんと無料（実習で使用する工具などは個人負担）！しかも講師陣には山下先生ほか人間国宝も！香川漆芸の担い手として君も人間国宝をめざしてみては！？

【漆芸研究所の見どころ】

- 人間国宝など香川漆芸作品を無料で見られる！（1階展示コーナー）
- 県内在住の若手漆芸作家の作品を購入できる！（1階販売コーナー）
- 漆芸の実習風景を見学できる！（要電話予約）

【Information】

- 展示・販売コーナーの営業時間：9時～17時
- 住所：香川県高松市番町1-10-39
- 交通：ことでん瓦町駅より徒歩約15分、JR高松駅より徒歩約20分
- お問い合わせ：電話087-831-1814（平日8時30分～17時15分）
- Webサイト：<http://www.pref.kagawa.lg.jp/sitsugei/>



香川漆芸『蒟醬』

きんま

香川は知る人ぞ知る漆芸王国。歴史は江戸時代にもさかのぼり、以来、漆器づくりが盛んに行われてきた。香川漆器の特徴は彫りと色漆による加飾。中でも、10回程塗り重ねた漆を彫り、色漆を埋めて、表面を研ぎ、美しい文様を表現する蒟醬（きんま）という技法では、香川の漆芸家、磯井正美さん、太田篤さん、山下義人さんの3人が重要無形文化財保持者いわゆる人間国宝に認定。今も3人は現役で活躍している。漆器の良さについて、山下義人さんは、「和食が世界遺産に登録されましたが、おいしく和食を食べるには漆器が欠かせません。今ではごはんはお茶碗で食べるようになってしまいました。本来、お茶碗はお茶を飲むものであつて、ごはんを食べるものではない。ごはんを食べるものにはありせん。ごはんも漆器のお碗を使えば、温かさや湿気を保つので、ごはんが碗にくっつかず、ふわふわおいしく食べることが出来ます。また漆器は抗菌効果にも優れています。漆器というと敷居が高いイメージがあるかもしれませんが、普段

漆器の碗を使えば
ごはんは10倍おいしくなる
——香川漆芸の人間国宝・山下義人さん



使いのごはんを食べる碗をせひ漆器にしてみてください。毎日の食事がおいしく楽しくなるはず」と話す。山下さんほか香川漆芸の作品は高松市内の漆芸研究所で見ることが出来る。輪島と並ぶ漆芸王国・香川で漆器の良さに触れてみてはいかがだろうか。

香川ウォーターフロントフェスティバル2015

今夏も「光と音と食の祭典」を開催！

開催期間 7/25(土)-8/9(日)

サンポート高松を舞台に、「チームラボ」が手掛ける2つのアートイベントと、音楽や大道芸、食のブースによるにぎわいづくりイベントを開催。アートイベントの一つ、「クリスタル花火」は、屋外広場に設置した、高さ約10m、直径約6mの巨大な立体ディスプレイ(LED)に、光のクリスタルでできた花火が打ち上がります。来場者は自分のスマートフォンで、好きな花火を選んで投げ込むこともできます。



- 場所 サンポート高松（入場無料）
- お問い合わせ 香川ウォーターフロントフェスティバル実行委員会事務局 ☎087-832-3360（香川県観光振興課）
- URL <http://www.my-kagawa.jp/kagawa-waterfront/>



お待ちしております。



香川県観光協会
小西さん



グロテスクなエイリアンのような珍魚!
剥き出しの歯でカツ!!と睨みつける様子はまるでエイリアン! エイリアンのような魚とも呼ばれるワラスボは、日本では有明海でしかとれない珍しい魚。特に佐賀県は産地として有名で、現地ではこの奇妙な魚を料理にしてお出すところも! ハゼ科の海水魚で全長25〜45センチほど。干潟の泥の中で生息しているため、目が退化し、顔に目らしきもの

が見当たらないこともグロテスクに見える原因の一つ。なんとこのワラスボ、東京でも食べられるお店があるのだ!九州郷土料理の専門店「赤坂有薫」あの気持ち悪いワラスボをどうやって……。年中食えることができるのはワラスボの干物600円(税別)。こちらのグロテスクな外見とは裏腹に、ちよつとコリコリしたお刺身として普通に食べられます。ぜひ佐賀に行った際でも、東京でも、有明海の珍魚ワラスボをのつまみに最高の逸品。また常ご賞味あれ!

これを究極のご当地グルメ、有明海の珍味を食べる!

ワラスボ (佐賀県)



九州郷土料理 赤坂有薫
住所：東京都千代田区永田町 2-14-3 東急プラザ赤坂 3F
交通：地下鉄「赤坂見附駅」より徒歩1分
地下鉄「永田町駅」より徒歩5分
電話：03-3592-0393
定休日：年末年始
営業時間：ランチ 11:30 ~ 14:00
夜 17:00 ~ 22:00 (土・日・祝 16:00 ~ 21:30)



地元のタクシー運ちゃん
おすすめの定食屋!



あやうた製麺
(讃岐うどん屋)
ぶっかけうどん(冷)
220円



本日の案内人
香川県のコトバスタクシー
じゅふく 壽福栄一さん

オープンしてまだ3年目のうどん屋なので、それほどまだメディアにも取り上げられていない通の店。田んぼに囲まれた納屋で食べるロケーションの良さ、ほどよいコシのある麺と、店秘伝のぶっかけダシが最高です!



「こんぴらさん」で有名な琴平町にある営業所へ



うどん巡りの場合は行灯がうどんに!



営業所から15分。こんなところにうどん屋が?!



壽福さんおすすめは、巨大な野菜のかき揚げ! 150円



天ぶらを選ぶ



お品書きからうどんの種類と玉数を選ぶ



納屋を改装して作ったというローカル感たっぷりのお店



うどんと天ぶらを注文してお会計



席まで自分で持っていくセルフ方式



ねぎ、天かす、しょうがを自由にトッピングして完成!

うどんタクシーでうどんめぐりを!



コトバスタクシーでは、地元で選りすぐりのうどん屋をめぐる貸切タクシーツアーを実施。店の場所や注文の仕方もわかりにくいローカルなうどん屋でも運転手が案内してくれるので安心! 1時間 4700円〜目安。お問い合わせ
コトバスタクシー 0877-73-2221

あやうた製麺 Information



住所：香川県丸亀市綾歌町岡田西 1785
営業時間：10:00 ~ 14:30
定休日：月曜日 (祝日は営業)
電話：0877-86-3993
店主からのおすすめ：オリーブ牛肉温玉ぶっかけうどん 980円、あやうたの野菜うどん 650円 (数量限定・季節限定)



いわい家具 wood-style café

平田椅子製作所



あたたかみのある木の家具は見るだけで癒されちゃいますね。



レグナテック



レグナテック



飛鳥工房

■アクセス

佐賀駅、佐賀空港からいずれも車で約 15 分

■諸富家具振興協同組合

電話 0952-47-5097

URL <http://www.morodomikagu.or.jp/>



世界遺産の登録勧告！三重津海軍所跡



提供：佐賀市教育委員会

提供：佐賀市教育委員会

明治日本の「産業革命遺産」の一つであり、現存する国内最古のドライドックが特徴。三重津（みえつ）海軍所は佐賀藩が 1858 年に洋式船の運用技術を教育するために設置し、洋式艦船のメンテナンスを行う修船施設も整備したところ。実用的な国産初の蒸気船「凌風丸（りょうふうまる）」もここで製造されたといわれています。三重津海軍所跡に隣接する佐野常民記念館では、「三重津タイムクルーズ」という最新の VR 機器を使って、約 160 年前の様子をイメージした映像等を体験することができます。

■住所

佐賀県佐賀市川副町大字早津江字元海軍所 446-1（佐野常民記念館隣接）

■問い合わせ先

佐賀県文化課世界遺産推進室 TEL 0952-25-7253

■URL

<https://www.pref.saga.lg.jp/sy-contents/sekai-isan/>



人生、幸せに過ごす秘訣。それは家具。幸せな家庭にはこだわりの家具があり、繁盛するホテルやレストランにもこだわりの家具があるはず——。

佐賀には日本有数の家具の産地がある。佐賀市内にある諸富町^{もろどみちやう}だ。約 1 万人余りの小さな町にもかかわらず、諸富家具振興協同組合に加盟する家具関連メーカーが 32 社も！隣接する大川家具と並んで、高度成長期に筑後川沿いに発展してきた家具の一大産地として知られている。

特徴はなんといっても、あたたかみのある木材を使った、各社

個性豊かなデザインセンスのあるものが多いこと。食器棚や本棚などの大きな箱物から、椅子やテーブルなどの脚物、インテリアやおもちゃなどの小物まで、各社得意分野を活かしてこだわりの家具作りを行っている。

「橋の駅どろんば」で諸富家具の展示・販売が常時行われている他、7 社（飛鳥工房・いわい家具・ナカヤマ木工・平田椅子製作所・レグナテック・永島木工・志岐家具製作所）の家具メーカーが直販ショップを併設。またおいしいピザなどが食べられる

カフェ「wood-style café」を併設している「いわい家具」というメーカーも。また家具工場の見学をされたい方や、小物・家具を自分で作ってみたい！という方は、諸富家具振興協同組合に問い合わせれば、要望に応じてメーカーを紹介してくれる。2015 年 9 月 19 日、21 日の 3 日間、諸富文化体育館ハートフルでは、毎年恒例の諸富家具市も開催。

人生の幸せなピースを見つけに、家具の産地・諸富町へ行ってみよう！

そうだ！佐賀に家具を買いに行こう。



志岐家具製作所

成田空港ターミナル3
Spring Shop 紹介

佐賀、広島、香川のおすすめ土産特集



★★★
香川県小豆島
小豆島 島の Pastaソース

648 円 (税込)

ゆでた pasta にあえるだけ！オリーブの名産地・小豆島にとっておきの逸品。オリーブ生産日本一の小豆島のオリーブの実入りの Pasta ソース。オリーブの実を細かく刻んだ、独特の食感はクセになる！味は、トマトソース、ペペロンチーノ、しょうゆガーリックの3種類。



まるで Pasta 屋さんのように本格的！ペペロンチーノ
ガーリックのきいたペペロンチーノにオリーブ果肉をたっぷり混ぜた贅沢な味わい。

手軽に和風 Pasta が味わえる！しょうゆガーリック
醤油ベースに山椒の風味がきいた、オリーブオイルたっぷりの和風 Pasta ソース。ガーリックの香ばしさも。

クセになる程良い酸味！
トマトソース
まるで本格イタリアンのトマトソース。小豆島産のオリーブの実を加えた味わい深いソースに仕上げました。

プラス1品！
もちもち食感が
たまらない！
「さぬき Pasta」も
合わせてどうぞ！

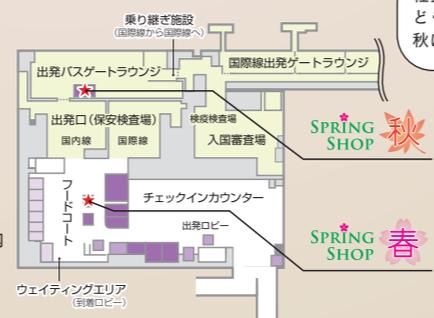


Pasta の原料であるデュラム粉を100%使った手打ち式讃岐うどんの製法で作った生 Pasta。トマト系・オイル系のソースに合う「スパゲティーニ」と、クリーム系のソースに合う「フィットチーネ」の2種類。2人前 200グラム 540円 (税込)。

Shop Information



Spring Shop 春
成田国際空港第3ターミナル
出発口手前のウェイティングエリア内
(フードコート隣接)
営業時間 4:00 ~ 21:00



軽食やお飲物、関東圏のお土産などもご用意している Spring Shop 秋にもおいで下さい。



猫探訪
第一回 尾道の猫

路地裏といえば猫！猫といえば路地裏！迷路のように入り組んだ路地が広がる町並みの尾道には猫がいっぱい。猫を何匹見つけられるか、散歩ついでに競ってみよう。



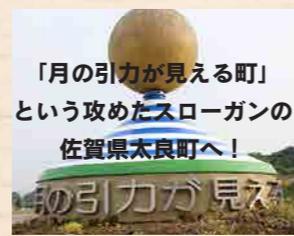
広島



一品目

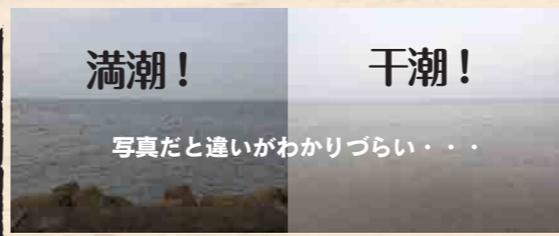
食感・・・★★★★★
食べやすさ・・・★★★
風味・・・★★★★★

【竹崎かにの塩茹で】
一番美味しいのはやっぱり塩茹で！
現地で茹でてから送ってくれます。



6m

なんと有明海の「月の引力」による干満差は6m！
だから珍味が豊富なんです。



竹崎かに

そんな有明海で獲れるワタリガニが竹崎かに。菱形の殻がかわいいメスは卵つきでお得。

メンバーが寝坊して陸揚げギリギリに到着（汗）でもカモメが飛んでていい感じ！



二品目

贅沢度・・・★★★★★
ご飯との相性・・・★★★★★
お求めやすさ・・・★★★

【かにほぐし（割烹ひさご）】
かに身を手作業で取り出し煮汁と醤油を混ぜて瓶詰め。無添加だからうまい！

俺の晩酌

日本シブカワ研究所メンバーが
Spring Japan で訪ねた土地でお酒に合う名物を発掘し、
“究極の晩酌セット”を追い求める行き当たりばったりな旅

VOL.001

“有明かにづくし”



今回の酒

飲みやすさ・・・★★★★★
贅沢気分・・・★★★★★
オヤジ度・・・★★★★★

【甲羅酒】
めは食べ終わった甲羅に熱燗を注ぎ
ミソをまぜまぜして飲む甲羅酒！
川島社長も「たまらん」と悶える一杯！

甘み・・・★★★★★
キレ・・・★★★★★
蟹との相性・・・★★★★★

【東一 純米吟醸（五町田酒蔵）】
地元の人たちがかにと共に飲むのがこれ！
甘みのある味がかにの風味にぴったり！



かなり塩っ辛ッ！

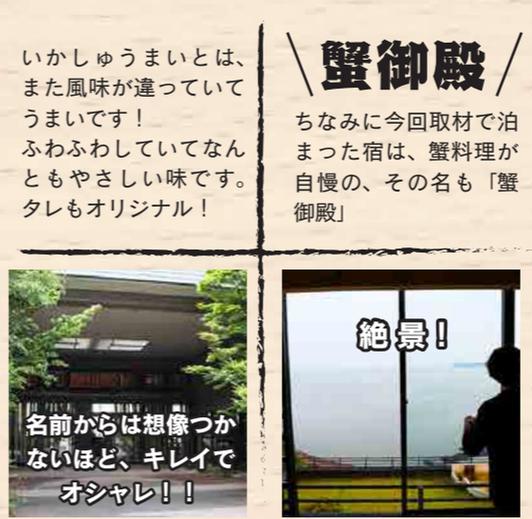
見た目・・・★★★
塩辛さ・・・★★★★★
食べやすさ・・・★★★★★

【がん漬け（真ガニ漬）】
この塩辛さがクセになる。
きゅうりにつけると相性抜群！

【甲羅酒】
めは食べ終わった甲羅に熱燗を注ぎ
ミソをまぜまぜして飲む甲羅酒！
川島社長も「たまらん」と悶える一杯！

【がん漬けは NHK 佐賀の前の佐賀レトロ館にあると思いますよ。】

【ぎりぎりで見発見！
・・・危なかった。】



蟹御殿

ちなみに今回取材で泊まった宿は、蟹料理が自慢の、その名も「蟹御殿」

【竹崎かにしゅうまい（らくの寿司）】
佐賀では呼子のいかしゅうまいが有名ですが、このかにしゅうまいも負けてませんよ！

【絶景！】
名前からは想像つかないほど、キレイでオシャレ！！

突撃取材！
「かにほぐし」で有名な割烹ひさごへ



ご飯にかけるか、お酒のつまみで是非！
とてもフランクな社長に遭遇！
割烹ひさご 代表取締役 川島力男さん

社長太っ腹！
なんと4000円近くする「かにほぐし」を無料でくれちゃいました！宣伝します！



歴史のある割烹！
今回は絶対行きます！
大好きです！

割烹ひさご
佐賀県藤津郡太良町 多良畑田 1763
TEL:0954-67-0066

えびもうまいです！
大好き割烹ひさご！

【日本シブカワ研究所とは？】

日本のシブくて（歴史があり）、カワい（愛着が持てる）“シブカワ”なモノやコトに注目し地域に根ざした産業の魅力を伝える活動をしている有志団体プロジェクト

【編集後記】

完全に“出たとこ勝負”でしたが…素敵な出会いがたくさんある楽しくてディープな旅となりました。佐賀の人はあたたかい。そして有明海、奥深し！次回は寝坊しないようがんばります（笑） 日本シブカワ研究所 所長・中川