

福岡での学術大会は参加が多いといわれています。その理由の一つに「おいしいものが食べられるぞ!」という期待感があります。そのとおり。福博には旨いものがいっぱい。但し、外れもあります。学会で熱くなった分、夜は川風に吹かれて舌鼓を打ちましょう。第 28 回の大会に引き続き、改訂版福岡・博多の店は転載禁止の一般社団法人日本障害者歯科学会専用版です。

1. うどん・蕎麦・ラーメン・ちゃんぽん

博多はラーメン文化と思っている方、そうではありません。実はずっとうどん文化の町です。博多区の承天寺という寺に饅頭・蕎麦発祥の地という碑があります。1247 年、僧の弁円が中国「宋」の商人謝国明からうどん粉とそば粉をもらって作り方を伝授されたといわれています。ということで博多はうどん文化の街なのです。福岡のうどんは讃岐のそれと違い麺の塩味がありません。だから福岡のうどんは出汁で食べさせます。最近評判のあごだしです。旨味たくさんにつゆと優しい麺の歯ごたえを堪能ください。

まずはうどんの名店

うどん平^{たいら} 博多区博多駅前 3-17-10 TEL092-431-9703 450 円～ 日曜休み

昼になると必ず行列ができる。とてもおいしい。麺は博多特有でなく、手打ちのやや平たく細い麺。出汁の加減がとてよくて、関東では考えられないほどの清ましである。牛蒡のてんぷら、海老のかき揚げ、若布、丸天、肉。なんでもいい。夕方には閉まるから注意。

葉隠うどん^{はがくれ} 博多区博多駅南 2-3-32 TEL092-431-3889 450 円～ 日曜休み

主人はうどん平で修業し暖簾分けで店を出したから美味しいはず。ここも昼には行列ができる。夜 9 時まで営業。ごぼう天、わかめ、丸天、肉がお勧め。昼なら鶏飯もある。旨いと言ってもただのうどん屋で、しかしうどんしかない立派なうどん屋である。ミシュランの福岡・佐賀版でビブグルマンに紹介された。親父の頭頂部に抜けるような声にびっくり。

春月庵^{しゅんげつあん} 博多区博多駅前 1-7-1 TEL092-473-2911 600 円～ 日曜休み

博多中世うどんを語るこの店は、うどん・そば発祥の地、承天寺のすぐ近くに店を構える。うどんファンならぜひ一度訪れることを勧める。大きな桶に入るうどんの玉は、幾玉食べても値段は同じ。ただ、ランチ時は混雑するから 3 玉までと制限がある。ここもごぼう天、若布、丸天、肉などを、唐辛子が柚子胡椒でどうぞ。店は昼は行列で夕方前には玉がなくなり閉店となる。

粹^{すい} 博多区博多駅東 1 丁目 600 円～ 土曜は夜のみ おがた小児歯科医院の斜め前

夜はワインも飲める居酒屋。麺よりも出汁がうまい。若布、ごぼう天、丸天がお勧め。金曜は丼物とセットのうどん 700 円。 日曜休み

わらの蔵 恕庵^{じょあん} 那珂川町中の島公園前 800 円～ 昼のみ売り切れごめん

郊外で学会場からなら車で 40 分。元ラーメン屋の主人がラーメンを卒業してうどん屋になった。ラーメンも福岡で一番との評価があったほどで麺に対して相当のこだわりを持つ。通り沿いからちょっと引込んだ建物にある。入り口はわかりにくいが中は粹なうどん屋である。昆布出汁の昆布は北海道だが、それ以外の食材はすべて九州産。博多うどんにこだわり抜いたうどんをどうぞ。

牧のうどん 博多駅バスターミナル地下 600円～

福岡B級グルメの代表。本店は西区にあるが、空港店、博多駅店と人気がある。福岡市民で知らない人はいないはず。子供から老人まで人気がある。柔らかい麺は癖になり、ちょっと甘めのつゆはワカメやごぼう天の衣が吸ってなくなると、やかんの中の出汁をなみなみと注いで前よりも量が増える。

丸天うどん専門店 万平 ^{まんぺい} 博多区東那珂 1-14-46 フォレオ博多 2F 092-710-7507 ～999円以前和食の職人だった主人がうどん屋に挑戦。ここの丸天は和食の真丈のつくりである。柔らかく口当たりがいい。ごぼう、玉ねぎ、きくらげなどを白身魚に練り込んだ種はうどんとの相性が抜群にいい。ただ、化学調味料一切なしの出汁が濃厚で重たい。日本で唯一の丸天専門のうどん店でうどんに丸天以外のメニューはないという徹底ぶり。だが、店がファミレス的で趣がない。うどん屋という店の佇まいはそれなりに味に反映すると考えるのは客の我がままだろうか。

大地のうどん 博多区博多駅前 2-1-1 朝日ビル B2 日曜営業 600円～

本店は西区だが博多駅に支店がある。駅前の朝日ビル地下二階の奥。食べるのはごぼう天。大きめのどんぶりからはみ出すリース状に組まれた歯ごたえ十分の上げ牛蒡。出汁も嫌味がなくておいしい。そしてかきあげうどん。かき揚げはもちろんだんぷりに入りきれない。どこから崩せばいいか、なかなか箸がつかない。新幹線に乗る前、ぜひお試してください。ちなみに、東京の支店がある。高田馬場 3-22-14。

博多区のかろのうろん、中央区の因幡うどんなど有名店があるが名前に胡坐をかいていないだろうか。

蕎麦

蕎麦ファンの市民も多い。ここ20年でぐっと店も増えた。旨い店がある。そっと紹介しよう。しかし、蕎麦専門の店は安くはない。

むらた 博多区冷泉町 2-9-1 TEL 092-291-0894 榎田神社近く かけ 1000円～

博多でも人気の蕎麦屋。榎田神社に足を伸ばすのも結構。山笠の飾り山車がある。蕎麦は更科で歯ごたえも風味も十分。出汁もしっかりしていてしかし嫌味がない。ここのきつね蕎麦の揚げの煮つけ具合は好きな味加減だ。鍋もある。

蕎麦切りはたゑ 中央区舞鶴 1-3-31 ハイラーク舞鶴 1階 TEL 092-761-1402 900円～ 日曜休み

福岡はどちらかというとうどん文化。いいそば屋はあまりなかった。しかし、この店は違う。店の作りもおしゃれであり、そばには徹底してこだわるご主人。そばに付き物の酒も厳選されている。カウンターで季節の蕎麦などいい感じである。路地を入れてさらにビルの右奥、左手にある。

多め勢 ^{ためせい} 福岡市早良区室見 1-5-9 1000円～ 092-846-3001

本格手うちそば。こだわりのそば。季節のそば。ここの親子丼は福岡で一番うまいといわれている。宇野重吉氏の最員の店だった。蕎麦は旨い。お勧めです。福岡では老舗。地下鉄空港線の室見駅を地上に出たところ。お勧めの店の一つ。

蕎麦くい いまとみ 中央区高砂 1-22-9 092-526-4504 www.sobagui-imatomi.jp/ 800円～

通りから少し入ったところにある。静かな雰囲気、蕎麦会席の料理もうまい。うり切れ閉店で早く閉まることもある。昼の蕎麦御膳というミニコースからかけの一杯でもよい。雰囲気の良い店だ。出汁巻き卵で片口の吟醸酒を味わい、有明の貝をつまみにもう一度片口の酒をお替わり、最後にざる蕎麦に添えられた辛味大根でしゃきっとなって店を後にする。

赤間茶屋「あ三五」 中央区白金 1-4-14 092-526-4582 1,000～

<http://akamachaya.asago.wordpress.com>.

講釈の多い主人だが蕎麦はほんもの。十割から二八、更科とメニューは多彩。カウンターだけが冷蔵庫にしまわれた蕎麦は丁寧に湯がかれ、最高の状態で出される。主人のこだわりもなかなかだ。5年前の初夏の頃、上原 進先生と一緒に席についた。つけ出汁の味も落ち着いている。蕎麦を食べさせる店である。

ラーメン

福岡には博多ラーメンと長浜ラーメンがあるが、福岡ラーメンなるものはない。

長浜ラーメンは中央魚市場に隣接し、早朝、水揚げされた魚の競りに市場に戻った漁師たちが腹を満たすためにできた屋台である。手早く食べて競りに戻るため火の通りがいい細麺と、質素な具でスープはトンコツが特徴。北海道からするとそーめんのように不評だが、それなりの訳がある。替え玉も海の仕事の後に腹を満たすために考えられた知恵だった。博多ラーメンは長浜ラーメンよりも麺が太く、具も増え、スープにも斬新さがある。その違いを知るにはいくつかの店をはしごしなければならない。ちなみに屋台は雰囲気だけで丁寧な料理は期待できない。全国に名を馳せる一風堂、一蘭もあるが、ま、一度行くにはいいでしょうが、それをもって博多ラーメンとは言い難いと思います。

博多だるま 中央区渡辺通 1-8-26 TEL 092-761-1958 600円～

行列のできる博多ラーメンの店 客は若者でいっぱい。麺は極細。普通ラーメンがお勧め。ネギの天盛り(ばりねぎ)やチャーシューいっぱい(ばりにく)の商品があるが、いずれもラーメンの味が分からなくなり勧められない。博多の人間はあまり行かないと思う。

麵劇場 玄瑛 中央区薬院 2-16-3 TEL 092-732-6100 600円～

なぜ劇場かというと、舞台は厨房でラーメンができる様子をショーのように客が客席から見ているというのがこの店の設定。演出だけでなく、ラーメンが旨く、スープは独自の味でしつこくない。博多ラーメンの進化版である。

長浜屋台一心亭本店 中央区長浜 1-4-22 1F TEL092-771-5855 470円～

いわゆる長浜ラーメンの老舗。元祖とか家元とかでござたしたが、やはり長浜ラーメンの原点といえる。あっさりした豚コツにネギと叉焼と紅生姜。辛子高菜を入れる店もあるが元祖にはない

名島亭 東区名島 2-41-7 TEL 092-662-3566 600円～

一寸郊外にある有名店で、開店前から行列ができる。代表的な博多ラーメンで味もしっかりしている。空港に土産物のラーメンとして販売されている。

チャンポン

本当は長崎の名物。しかし、福岡には洗練されたチャンポンがある。場合によっては本場長崎とは違った味がある。著者最良の店をいくつか紹介する。

元祖ぴかいち 博多区博多駅前 3-9-5 TEL 092-441-3611 750円～

ラーメンもあるがチャンポン、皿うどんの専門店。その味はぴかいち。昼時は行列ですんなりは入れない。こだわりの麺と野菜は具たくさんで文句なしに美味しい。日曜休みで残念だが、どうしてもチャンポンをといるならここがお勧め。麺がなくなったら閉店。

長崎ちゃんぽん新地 しんち 博多区博多駅東 2-5-19 TEL092-451-7919 650 円～

長崎名物チャンポン、皿うどんの店というよりも食堂。昼はサラリーマンでいっぱい、夜もサラリーマンで混雑。ちょっとしたつまみ、魚もあるから安上がりの宴会には十分。地方会の懇親会や忘年会もここで行った。

味のかつえだ 福岡市中央区平尾 3-7-22 092-523-0296 1000 円～

とんかつの名店なのになぜかちゃんぽんが評判。メニューを開くと、どちらにしようかと迷ってしまう。しかし、周りにはチャンポンを食べている人が多い。安心してオーダーできる。もちろんとんかつを注文してもいい。福岡では珍しいとんかつの専門店。

長崎阿蘭陀珈琲館 ながきおらんだこーひーかん 福岡市南区平和 2-16-3 092-521-5829 1000 円～

南区の丘の上にあるその名の通り珈琲館。古い館が目印。ここのチャンポンは旨い。量もしっかりある。女性なら「小」で十分。カツサンド、カレーなどメニューもいろいろ。しかし、やはりチャンポンが一推し。時間を見つけて、ぜひ一度訪れていただきたい店である。

2. 鮨・すし・寿司

博多に来たら、やはり鮨を楽しんでいただきたい。玄海の魚は旨い。A級グルメである。

寿司は安価とは言えない。しかし、たまにはいい。カウンターに座ってつまむと、鮨本来の味が職人のこだわりに乗って届く。そこそこ食べての費用は平均すると、酒なしで 7000 円から 8000 円はほしい。

鶴亀鮨 博多区博多駅前 3-7-10 092-431-6706 8000 円 ～

古くからある大きな鮨屋。客も多く回転がいいからネタも新鮮で豊富。L字型のカウンターで大将をはじめ 3 人の職人が握ってくれる。酒も地酒から全国の酒までそろっている。旬の魚を煮たり焼いたり揚げたり注文も可能。安心して頼めるおいしい鮨屋としてお勧めの店。

すし、太郎 博多区御供所町 5-8 グレイス祇園 1F 092-409-1124 10000 円～

予約が必要。席数は 8 席で店の雰囲気は静かで抜群にいい。いかにもミシュランの好みで星を取った。気楽に足でも組んでという雰囲気ではなく、しっかりと職人の物語を楽しむ店。創作系の肴はなかなか楽しい。

すしよだ 鮨与田 中央区赤坂 1-3-14 TEL 092 -712- 3480 予算 8000 円～12000 円

新鮮で豊富なネタと鮨屋らしい清潔感がいい、大きな店でないのが主人とのコミュニケーションが楽しい。塗りの器は地元の一級品で、工房を紹介してもらうのもいい。福岡の鮨屋らしい雰囲気である。前の福岡大会時にはたくさんの方が訪れたとのこと。

すしどころかわきゅう 鮨処川久 西区姪の浜 1-4-15 TEL 092- 883- 2778 要予約 予算 6000 円～8000 円

こだわりの握りは丁寧な仕込みの結果。郊外一流店。駅の近くで便利だが、主人の長話に注意。腹を満たす寿司でなく、鮨を楽しむための店。

てんじやくかわぼたてん 天勺川端店 博多区 上川端 4-218 TEL092-283-8363 予算 8000 円～10000 円

商店街から入る狭い入口の奥にカウンターがあり、すぐ前の那珂川の向こうに中州が見える。いかにも福岡の洒落た鮨屋。ネタも新鮮で仕事も早い。シャリの味加減がネタを邪魔せず抜群である。

こうざし
高鮨

南区高宮 2-1-28-1F TEL 092- 524- 8700 予算 7000 円~9000 円

旨い寿司屋である。福岡の鮨屋はレベルが高いと言わせる店。街中よりも一寸郊外の小さな店。ただ、主人のプライドが一寸鼻につくのが気になるという人もいる。黙って鮨を楽しむにはいい店です。
ロケーションとしては札幌の中央区南 17 にある帆掛鮨を思わせる。

吉富寿し 中央区舞鶴 3-6-23 092-741-3490 予約なしで入れたらラッキー

この店書こうかどうしようかと迷いました。正直に言うと、あまりオープンにしたくなかった。しかし、せっかく福岡の文化に接して頂くなら、やはり外すわけには行かない。名店である。狭い店だが入り口から雰囲気がある。すっかり薄くなった頭の主人は寡黙だが上等の鮨を握ってくれる。付け醤油は全くなく、主人が目の前で味を付けてくれる。だから魚の一つひとつが客の舌に語りかける。座れば黙って握られる鮨。昼は 5,500 円から。夜は 8,000 円からで満足。

河庄、高玉、やま中といったたくさん一流店があります。また、安い店もあります。しかし、名前が大きければいいというものでもなく、といて回転ずしはそれ自体が日本の食文化の中の鮨とは思えません。ここにあげたのは筆者が自信をもって勧める質の高い鮨屋です。

3. 魚の旨い居酒屋

たなかだ
博多中田

中央区清川 3-16-19 アーバントップ 1F TEL 092 522 1211 6000 円~9000 円 高級居酒屋

で調理が丁寧。メニューも豊富。酒も豊富。数週間前には予約しないと無理かも。2 人ならカウンター、それ以上なら小上がりか座敷で。刺身とごまサバがお勧め。柚子胡椒も頼めば分けてくれる。お土産にどうぞ。数ある居酒屋で一推しの店。

あしたば 南区高宮 2-1-38 ハイム高宮 TEL 092 524 5833 4000 円~7000 円

感じのいい店。若い女将の笑顔がいい。料理も丁寧で上品な刺身が旨い。豪快な料理はないが静かで料理を楽しめる。気楽に楽しめるカウンター、テーブル、座敷を少人数で利用しやすい。

このめ 中央区白金 1-16-3 TEL 092 525 7301 5000 円~7000 円

ふつうの居酒屋だが若者がたむろするような店ではない。刺身から煮魚、塩焼きまで対応できる。
アナゴの炊き込みご飯はおすすめ。医局のみんなと鍋をつつくのもいい。

飯やく一た 中央区西中州 2-8 TEL0927390102 5000 円~10000 円

東京駅丸の内にも進出した店。魚料理や鍋が中心。ネタが新鮮でメニューも豊富。福岡の居酒屋はこうだという店。主人は有名店「たらふくまんま」(博多区春吉・東京店は銀座にある交誼ビル。どうせ交誼ビルに行くなら、4 階の六覚燈のほうがいい)の出身だから材料の吟味と料理は心配ない。

せいもん払い 博多区上川端町 5-107-1F TEL 092 281 5700 5000 円~8000 円

豪快な店で活気がある。予約は午後 6 時までに入る客しか受けない。以後は並んで待つしかない。
刺身を始め魚が旨い。料理も豊富。博多のおきゅうと(海藻)や自家製さつま揚げ、ゴマサバがお勧め。酒・焼酎も豊富。小グループにもお勧めの店です。せいもん払いとは博多の年末の大売り出しのこと。

磯貝天神店 中央区今泉 1-12-23 TEL 092-723-3349 日曜休み 3500 円～

本店は西新。活気のある鮮魚の炉端焼き居酒屋。料理は豪快で種類も多い。目の前に並んだ魚を選んで、調理方法も指定できる。つば鯛の味噌漬けがお勧め。

IMURI (イムリ) 中央区谷 1-3-15 TEL 092 762 7070 5000 円～8000 円

丘の上の洒落たレストラン居酒屋。酒とワインも豊富なバーもある。食材も料理も豊富で、景色もいい。天気が良ければベランダやテラスも利用でき、雰囲気がいい。2,3 人ならカウンターがお勧め。

うわのそら 中央区春吉 3-12-24 -2 TEL 092-761-1166 5000～8000 円

博多らしい居酒屋の一つ。オーナーが話題の酒販店で日本酒党には是非お勧め。料理も丁寧で工夫があり旨い。春を感じ、夏を楽しむ、秋に感謝し、冬に囲む。とキャッチフレーズにある。大きな店ではないが、味のある、落ち着いた店である。

九一郎 河豚料理 博多区博多駅前 4-9-10 TEL 092-451-5188 12000 円～

河豚の季節ですね。この店なら間違いありません。格式が高いことはありません。高等ネギの小口切りともみじおろし。河豚の皮の歯応え。厚切りの刺身、鍋、から揚げ。何をとっても満足。

博多ふぐ・中洲「一期一会」 中央区中洲 4 丁目 TEL 092-281-7143 4500 円～ 飲み放題

予算がないけど河豚を食べたいならこの店。団体でもしっかり食べられます。値段の割にはまあまあです。博多に来たなら河豚をとという皆さんにはお勧めです。予算を気にしないでしっかり食べてください。

旬菜処畑瀬 ^{はたま} 中央区薬院 2-3-31 092-714-3385 10000 円

フグの懐石です。前菜がとても楽しくフグはボリュームいっぱい。薬味は天盛で満腹満腹。ここの柚子胡椒は自家製で有名です。冷凍したのを販売してくれます。とにかくおいしい。店の主人は元ホテルオークラ和食の料理長だからすべてにセンスがいい。冬に福岡に来たときはぜひぜひのおすすめです。

4. コースで戴く博多の和食

とき宗 中央区西中州 5-28 西中州ビル 1F TEL 092 722 1311 10000 円～18000 円

福岡でもトップの高級日本料理店。ミシュランの 2 つ☆店。カウンターと座敷がある。洗練され、工夫された料理は超一流で楽しめる。とにかく素材を活かして料理されていて、素材や味の組み合わせも「えっ」と思うほど斬新でありながら正当な日本料理の域を出ない。たとえば、茹でエビを芯にして栗の裏ごしを梨のかつら剥きで巻いて小口に切るなどが八寸に並ぶと、誰だって心豊かになるというもの。懐に余裕のある方は是非是非どうぞ。

博多ふじ本 博多区上川端 10-11 TEL 092-271-1968 5000 円～10,000 円

老舗の割烹である。大将も仲居さんも白髪だが料理は手抜きのないしっかりしたものである。コースでなく、気軽に好みの品を単品で頼むこともできる。それならカウンターがいい。刺身、がめ煮、海老のすり身をパンで挟んで揚げた「はとし」は卓袱の一品でなかなかだ。

大どころ 中央区今泉 2-3-38 ピュア天神 1F 092-724-9600 10000 円～

隠れ家的な店。魚中心の創作居酒屋だがなかなかしっかりした料理を楽しめる。酒もいろいろ揃っていて楽しい。器もおしゃれで大胆な使い方である。落ち着いて今日の発表を振り返るには最適の店。

和み膳 ^{ごりょう} 悟料 中央区平尾 2-10-10 02-526-8077 7000 円～

割烹料理である。なんといっても刺身がうまい。そして煮魚、焼き魚が抜群の博多料理。酒はビールと焼酎がメイン。自家製の辛子明太子もある。大将は以前老舗割烹料理店の料理長。メニューは多くないがその日の仕入れでいろいろできる。鰻のかば焼きも肉厚でおいしかった。ちなみに鰻の旬は学会のころ。

そらまめ 早良区曙 1-11-1 曙ハイツ 102 092-845-7775 3500 円～ 日曜休み

前回の福岡の学会ではフランスバルとして紹介したが、その後移転して創作料理に変身。しかし、料理の基礎ができている職人だから器用で何を作らせても旨い。5,6人でわいわいできるのが楽しい。町の中心からはちょっと外れるが、地下鉄でもタクシーでもいい。ワインもたくさん取り揃えている。

5. その他の和食

かゆう 中央区西中州 5-3 TEL 092 752 6779 5000 円～8000 円

てんぷらがメインだが、刺身や他の小鉢もなかなか旨い。ここも丁寧な料理が店の人気で、客の平均年齢も高い。その日のメニューを中心に元ホテルオークラの料理人からアツという料理が出てくるから楽しみである。

天富良天寿 博多区下川端町 1-8 092-263-8633 7000 円～

とても手寧な仕事で四季の味を揚げてくれる。主人は若いがなかなかの腕である。正統派の天ぷらといえる。材料がいいからうまいのだが、その材料を選ぶ目を持っていることがこの店の大きな財産である。料理のわかる人と一緒に食することで互いに幸せである。

安兵衛 ^{やすべえ} 中央区西中州 2-17 TEL 092-741-9295 5000 円～7000 円

有名なおでんの店。少人数で楽しく語りながらしっかり煮込まれたおでんをつつくのもいい。大きな店ではい。酒も旨い。

悦(おでん) ^{えつ} 中央区西中州 3-19 TEL 092-724-3136 3000 円～ 日曜休み

おでんの店で、焼酎も個性的。木張りのいい若い女将の手作りおでん。ネタも豊富でどれもおいしい。魚に食べ飽きた2人でゆっくり語るにはいい穴場。女将も「たらふくまんま」の出身。

6. 洋食

福岡に来てイタリアンやフレンチというのも首をかしげるかもしれないが、いえいえ、玄海の海の幸をイタリアンやフレンチで頂くのは福岡ならではの。気楽に、仲のいい同僚と行く店を紹介します。

イタリアンなら、トラットリアでピザとスパゲッティのティナ・ペローナ(天神・渡辺通り 4-8-28 FT ビル地下)、リストランテならペローナの同じ地下の斜め前のフォンタナ。中央区舞鶴のそばのはたゑと同じビルのパセツトもいい店です。生麺が美味しい西新のカーサレ casale はオープンキッチンのお勧めの店。ラカーサ ディナオは浄水通りの交番近く(銀座は支店)。ローマのボルゲーゼ公園の近くにあるような店だ。もちろん料理はおいしい。

その他上げればきりがありません。

食堂セゾンドール 南区高宮 1-3-32 高宮第二オークマンション 1F 092-524-0432 5000 円～

博多駅のデイトス土産物売り場の一角に住吉酒販という立ち飲みのできる酒屋がある。そこの経営だからこのフランス料理は酒が豊富。フランス料理といっても地元の魚をふんだんに使った創作料理で、とても楽しい。職人のアイディア一杯の料理は料理ごとに合う酒が選べる。毎日食べる料理ではないがぜひ経験したい店だ。

7. 焼鳥

炭寅博多店 博多区博多駅中央街 5-15 ホテルセンチュリーアート B1F TEL 092-432-4030

炭寅薬院本店 福岡市中央区薬院 2-15-10 TEL 092-737-63333 3500 円～

福岡には焼鳥屋が多い。それも信長、秀吉といった店名の戦国焼鳥という店がとて多い。しかし、旨いとは言い難い。焼鳥といって豚のバラ肉が置いてある。ところが炭寅は本当にいい鶏である。朝メたばかりの鶏で新鮮で旨い。佐賀県の某養鶏業者の直営店で、この会社の社長は重症児施設や知的障害者施設も運営している。メニューから店のお勧めを選んでビールで乾杯。水炊きもある。

ちびっこ大将 中央区高砂 2-11-33 TEL 092-526-3270 1500 円～3000 円で満腹

大将がちびっこである。しかし焼鳥のネタは大きい。こんなに大きくて儲かるのかと心配になるほど。店の中は煙でもうもう。細長い店はいつも満席。絶対にマスコミに出ない。いくら頼まれても出ないという頑固者。一見の客ではもったいない。カウンターに席を取り、2,3 人でビールで乾杯。予約なしには無理かな。

8. もつ鍋

博多といえばもつ鍋。しかし、一体もつ鍋のどこがうまいのか私にはわからない。だからまず食べない。しかしトレンドでもあるから紹介しよう。

おおいし住吉店 博多区住吉 4-8-21 092-476-3014 3000 円～

美野島店 博多区美野島 3-1-32 092-433-1170

ガイドブックには必ず出てくる店。いつも賑やかである。博多駅と天神の間にある。もつ鍋は博多で生まれたがはじめは素朴な鍋だった。鉄板で焼くのもある。しかし、現代のもつ鍋は商品価値が上がり、華やかでうまくなったといえる。同時にいくつかのバリエーションもあるようだ。値段もまだ手ごろ。それでも私は食べない。食材はもともと食べずに放るもんとされたホルモンだから。

京風もつ鍋 越後屋(博多・祇園・渡辺通) 092-413-8934 3000 円～

京風というのはしょうゆ味だからである。鍋の中に揚げ出し豆腐が入っている。そしてその中には柚子胡椒。ま、変化があるが京風といえるだろうか。某私立歯科大の学生がここでアルバイトしていたが、店長となり大学を退学したとか。真意のほどは定かでないが。それにしても、ファンが多く、息の長い店である。

9. 焼肉

福岡にはなぜか焼肉店が多い。韓国が近いからかもしれない。しかし、韓国で食べる焼肉と日本で食べる焼肉屋キムチは微妙にその味が違う。もちろん韓国のそれがうまいと思う。つまり、日本の焼肉は日本風の味付けであり、BBQ の感じが隠れている。そして韓国の焼肉にホルモンは原則としてない。また、牛肉よりも豚肉が一般的である。しかし、日本では焼肉といえば牛という先入観があるようだ。

ジンジュ 中央区天神 3-2-8 第一天神 MK ビル 1F TEL092-741-1391 3000 円～7000 円

何も福岡に来て焼き肉を食べなくてもいい。しかし、ここの焼き肉は美味しいし、韓国の味を堪能できる。焼き肉の多くは日本人の好みの味に調理されていることを考えるとここの味は貴重である。お勧めは壺漬けの肉とレバーの刺身、そしてプルコギである。ちなみに、焼き肉屋でなく韓国料理店である。

釜山亭 中央区渡辺通 1-9

サムギョブサルが専門。つまり豚肉である。韓国の方が経営し、本場の味と雰囲気がある。市内に天神店と渡辺通店がある。豚は脂がうまいという。が、ここでは余分な脂を絞り出し、カリッ、さくっとした歯ごたえは、まさに釜山である。

10. その他おすすめのお店

HOTEL WITH THE STYLE 博多区駅南 1-9-18 TEL 092-433-3900 5000 円～

ホテルでシャンパンでも楽しむならここ。ワインもいい。フィッシュアンドチップとチーズを味わいながら、プールサイドのチェアーにくつろぐのは、スライドを見疲れた後には最高。懇親会をはねて来る先生たちと待ち合わせるにはもってこいのバー。

酒陶築地 中央区白金 2-15-46 TEL 092-531-6386 6000 円～

日本料理もしゃれていておいしいが、日本酒・焼酎・ワイン。ともかく呑む店。当ては小鉢程度のものがあれこれ。酒を楽しむ店。変形のカウンターとテーブル 2 席のみ。密談にはもってこいの夜嚙庵である。医局の人事をこっそり話すには最適の和風バー。飲むだけでもいい店である。完全な隠れ家だから入り口がわからない。

アイリッシュパブ ハカタ ハーブ 博多区須崎町 1-1 ホテルエクレール博多地下 TEL092-283-6446 3500 円～

学会会場と天神の間点でホテルオークラの斜め前。ビジネスホテルの地下にあってギネスが旨い。アイリッシュウイスキーを口にしながらフィッシュアンドチップはいかがか。狭いが雰囲気は抜群。学会の帰り道に寄ってギネスをゴクッとやるのもいい。いっそのことバーの上のホテルに部屋を取ると話が早い。

Dang (ダン) ベトナム料理 博多区博多駅前 3-26-5M ビル 1 号館 B1F TEL 092-481- 2830 3500 円～

ベトナム人のご主人とやさしい奥様とで営むとてもおいしいベトナム料理。是非お勧めです。気取らない店はビルの地下にあり、狭いながらも温かな雰囲気。ベトナムビールもあります。野菜中心で優しい味の最後はフォーかお粥。どれも日本人に合う味です。

BAR 永田 中央区高砂 1-19-28 エスポワール渡辺通南 101 Tel 092-523-5553 3500～5000 円 何を呑むかによる

前の学会時に行った人には抜群の人気でした。ただ、移転しました。しかし隠れ家的な雰囲気は変わりません。雰囲気抜群の大人のマスターのシェーカーの扱いも素晴らしい。酒も豊富だがすべて洋酒。カクテルも多彩。店へのアプローチもいい雰囲気だ。ともかく広くてカウンターも長い。午後 6 時から 2 時までの営業。玄海の魚でお腹を満たした後、静かにグラスを傾けてこれからを語るには最適な空間です。

住吉酒販博多駅店 博多駅デイトス 1000 円～

九州の銘酒を中心に奥の立ち飲みで楽しめる。朝からでもいい。もちろん酒も売っている。ちょっとした小皿を当てに立ち飲みを楽しめる。花札 10 枚を 1000 円と引き換え、その花札と引き換えにその日の酒をもらう。狭い店内は客がいっぱい。

11. さて、中華です

福岡の中華は数年前まではあまり面白くありませんでした。大規模の中華レストランは団体向けのお決まりのメニューで、むしろ帰国者が営む小さな食堂でおいしい中華を食べることができていました。ところが、ここ数年間におしゃれな中華があちこちに出てきました。四川系が多いようですが、なかなかの味が楽しめる店で、どこも予約が取りにくいという状態です。

星期菜(セイケイツアイ) 博多区須崎町 4-19 ブライtonハイツ 1F 050-5869-0404

イメージは香港の屋台。最初は古門戸町のテーブル4つと4人掛けのカウンターだけの小さな店だった。冬には隙間風が入る店でも、客足が途絶えることはなかった。

星期菜 白金 中央区白金 1-11-7 092-534-1200 5000円～

隠れ家的中華店。白金茶房の奥にある。コースが中心だが上品でうまい。ランチも行ける。福岡の中華の主流の一人の血を引く職人が気持ちのいい接待をしてくれる。

星期菜水上公園 中央区西中州 13-1 水上公園 092-721-0888 10000円～

福岡・佐賀のミシュランガイドでビブグルマンに選ばれました。少し贅沢なお集まりに最適。今回でなく、次に福岡に来た時でもご利用ください。福岡の中華のレベルアップがわかります。

巴蜀^{はしよく} 博多区美野島 2-3-14 092-482 7474 6000円～

四川料理。最近人気のこれも隠れ家的店。ともかく辛い。店は大きくないが、中国の雰囲気ふんぷんである。夜はコース料理が中心。ランチも1000円～。四川の愛好者ならわざわざ出かけても悔いはない店。

凜丹^{りんたん} 中央区六本松 3-1-58 リード桜坂 092-726-0611 4000円～

やはり四川料理の味。味は濃いめ。パクチーもたくさん。前菜のサラダから締めのお鍋まで多様なメニューが楽しめる。予約が必須です。早めの予約を。西中州にも支店があるが狭くて勧められない。薬院にもオリエンタルな支店があるが行ったことはない。

紅蓉軒 中央区春吉 2-12-16 TEL092-761-1080 3000円～5000円

広東料理の食堂。あっさりした味で、チャンポンもとてもおいしい。二階の部屋なら10人以上もいい。ただ、9時までで閉店。本日のお勧めを注文し、BGMは全てビートルズという中でちょっと気の利いた中華をつつくのもまた楽しい。

餃子の李^り 中央区薬院 3-1-11 Tel 092-531-1456 1000～3000円

中国語が店の中を飛び交う。餃子を店名にするだけにそれが名物。焼、水、蒸し、スープと色々な餃子を楽しめる。庶民の店だがメニューは多彩。団体なら予約が必要。4、5人でテーブルを囲むには絶好。店の中は中国一色だから日本並のサービスを期待してはいけない。

中華和菜 真心^{しんしん} 中央区渡辺通 2-3-8 渡辺通カステリア 1F

小さなレストランだが味は一流。地物の材料を中心に多彩なメニューが楽しめる。評判は担々麺だがシェフのおすすめはすべてうまい。麻婆豆腐もびかー。点心もたのしい。特に行くところがないならぜひ訪ねてほしい。デザートは杏仁豆腐で心はなごむ。

はまざる 中央区春吉 2-1-10 092-735-0066 2000 円～

中華の居酒屋といえる店です。カウンター上の黒板にメニューが書かれていて、そこに鶏の丸揚げの画があります。カラッと揚げた鶏を塩で頂くと、生ビールの喉越しも一段と冴える。餃子がまたうまい。羽根が広がった餃子はどこよりもうまいから、ビールの喉越しがまた冴える。ここの麻婆豆腐はぜひ試してもらいたい。山椒の辛さは痺れることと理解できる。

マンダリン マーケット 中央区警固 2-2-28 エステートモア警固 1F 092-718-0801 3000 円～

観光で来てわざわざ立ち寄るような店ではないが、期待を裏切らない中華を食べることができる。ランチをどこにしようかと困ったらお勧めである。レベルの高い中華食堂が最近の福岡に増えた。

きりがいいから福岡の中華はここれで終わります。

12. 水炊き 博多といえば水炊きです。

これが博多の名物と知る人は少ない。京都にも鶏の水炊きがあるがそれとよく似ている。古くから専門の店があり、店によって味も違う。

新三浦博多本店 博多区石城町 21-12 TEL092-291-0821 5000 円～8000 円

水炊きならここというほど代表的店。支店が天神の地下街にあるが、本店の座敷とは大きく違う。大人数でも良い。医局のみんなやセンターのスタッフとじっくりと腰を添えてコースで頂くもいい。白く濁った鶏のスープは塩を加えてそのまま飲んで美味しい。

水炊き長野 博多区対馬小路 1-6 TEL 092-281-2200 2500 円～

博多では古い店。歴史があるから味も安定し、本格的な博多の水炊きといえる。学会会場と天神の間だからそう遠くはない。鍋を囲んでゆっくり話すにはいい店。柚子胡椒もお試しあれ。

とり^{でん}田 博多区下川端町 10-5 博多麴屋番ビル 1F 050-5589-9605 5000 円～ ランチあり

水炊き屋としては後発であるが、気楽に食べることができで利用しやすい。座敷という雰囲気からテーブルへとイメージを変えた。料理の質もよく博多の伝統の水炊きをしっかりと引き継いでいる。

13. 定食屋

豚ステーキ^{といち}十一 博多区住吉 3-6-4 092-272-5510 1000 円のみ 不定休

市内に3つの店がある。住吉、赤坂、駅南。いずれもメニューは豚のステーキ、上タンステーキ 1000 円のみ。ご飯のお替り自由。ステーキというか厚い豚ロースのそのまま鉄板焼きで、サラダとみそ汁とごはん。入り口に看板がない。かわいい豚のマークがあるだけだから見逃しやすい。おいしくてご飯が進み癖になる。博多の食べ物なんかにかかわらずならぜひどうぞ。おなか膨らむよ。

カチカチ山 学会場近く 500 円

学会場近くに定食屋がある。会場を出て右のサンパレスホール前の横断歩道を渡り、もうひとつ大通りを渡った左にカチカチ山という定食屋がある。安い。とにかく味より低価格が売り物。中では障害者が働いている。

味の正福 天神アクロス地下 1000 円～

焼き魚を中心に美味しい定食の店で行列ができるほど。メニューの豊富さが人気の理由。絶対に満足できる。アクセス抜群だから気軽に立ち寄れる。

猫と魚 中央区渡辺通 1-9-3 1 丁目ビル 1F 092-724-6999 2800 円～

もともと魚屋の裏商売。だから魚がおいしい。定食はカレイのから揚げ、あら炊き、エビフライ、鶏の黒コショウ焼きもお勧め。飯は個別に釜炊き。ダイナミックさはないが堅実で丁寧な料理の定食は女性にお勧め。ちょっと贅沢な定食だがおいしい。

14. みんなでワイワイと居酒屋なら～

学会の楽しさは仲間と語る旅先気分の解放感です。安くて旨い居酒屋があったらいいなと思いますが、初めての店はなかなかわかりません。ここならという店をいくつか上げておきます。

薬院 炉端焼き氷炭 中央区薬院 1-4-21 092-731-4060 3500 円～

前の学会の時ほとりのこという鶏料理の店だったが同じオーナーで炉端焼きになった。楽しい店である。魚、鶏、野菜そして酒。5,6 人で囲むには最適。隠れ家的で入口わかるかな。コスパは高い。

酒場氷炭 警固店 中央区薬院 2-13-20 栄ビル薬院 1F 050 5590 8330 3000～

薬院の本店に比べてしっとりと酒を楽しむ空間。博多らしいお酒落な居酒屋。料理がしっかりしているメニューは定番と季節のものがあ、大胆な料理もある。自慢の刺身は玄海の肴がそのまま乗っている。酒もいろいろあって楽しめる。少人数でどうぞ。料理の一皿単価が平均 500 円以下だから安心して楽しめる。飲み放題もある。

居酒屋しんちゃん 博多区上川端町 4-210 商店街アーケード内 TEL 092-263-3188

なんと緑提灯の居酒屋です。緑提灯の意味は地産地消の店で、九州の材料が食材のほとんどという訳です。安くてまあ旨く、量も多く団体なら呑み放題もできます。みんなとわいわいならいい店ですが、人気の店ですから予約が必要。海鮮サラダ、辛子明太子の出汁巻き卵が人気です。 <http://r.gnavi.co.jp/f175500/>

博多鶏鍋 八風 中央区大名 1-3-39 TEL 092-781-7771 3000 円～ 飲み放題

歯科医師会館近く。博多水炊きが名物の居酒屋。壁の絵画はアスペルガーの人の作品。ここも団体で OK。もしちょっと寒いと思う日なら是非どうぞ。

博多うまいもの庵 博多区古門戸町 4500 円 飲み放題もある

陽気な女将が迎えてくれる。適度な値段で博多を食べることができる。みんなで騒いでも OK だが予約が必要。会場から中州へ行く途中にある。

小野の離れ 中央区舞鶴 1-13-11 2F 050 3476 7672 5000 円～

最近評判の路地奥の隠れ家で演出が凝っている。しかし、パフォーマンスは食べられない。料理屋の料理というよりも居酒屋の肴というところだろう。雰囲気はまあまあだが味は料理屋の味には程遠い。

15. 珈琲と喫茶

是非お勧めしたいのは**ひいらぎ**(中央区六本松 3-16-33)。ブレンドが 900 円だから驚くが驚くほど美味しい。中央区薬院の **abeki** は目立たない喫茶店だが最近チーズケーキで全国的に有名になった。いつも行列ができる。コーヒーは二種類のみ。席数は小さなテーブル 5 つとカウンターに 4 人で満席。

鈴懸(博多区上川端 12-20)、和菓子の店の喫茶室。ほうじ茶のミルクティと栗きんとんなどいかがでしょうか。ここで玉露を頼むとマデラ酒でも呑むようなワイングラスにまろやかな玉露が出される。和菓子と一緒におすすめである。

天神のイムズビルの 6 階にある雑貨屋の奥に **Koyama coffee** がある。実はひいらぎの息子さん。丁寧な一杯立てはしっかりした本物のコーヒー。シンプルなカウンターがとてもやさしい。学会発表の後、会場を抜けて是非ゆっくりした時間を過ごしてください。

16. 最後に博多のお土産

は何にしようかという方にご案内です。まず明太子ですが、これは**椒房庵**^{しよぼうあん}が一押しです。博多駅の名店街か空港にあります。この店の食べるラー油も有名になりました。あご出汁をはじめとした出汁が人気です。冷凍唐辛子や他の調味料もなかなかの人気です。他の明太子なら真味堂、**やまきたのあごおとし**といったところ。やはり博多駅で購入可能。

菓子類なら「ひよこ」「千鳥饅頭」。これが博多の定番お菓子であることを知らない方が案外多い。他には昔から子どもに人気の「にわかせんべい」、マシュマロの「鶴の子」。いずれも博多駅名店街。意外にお茶の名産地で**八女茶**もあります。ラーメンもいいでしょう。だるま、名島亭は定番です。本当は、名店街やデパ地下にあるようなものでなく、「五島」の和菓子、「田中田」「畑瀬」の柚子胡椒のように、その店でなければ手に入らないものが喜ばれる。そして福岡の文化の香りがする土産なら**鮪屋の鯖の棒鮪**、それも五島の鯖。もうこれ以上大きなお世話は止めにします。

追加の**屋台情報**があります。

福岡市は屋台が多い町ですが、これまでの長浜の屋台は少し移動しました。また、春吉橋際の屋台も架橋工事で今はありません。また、営業許可をめぐり、市当局とちよつとしたもめ事がありました。屋台の場所はネットで検索ください。ただ、風情はいいのですが料理のレベルが高いとは言えません。生物の提供は禁止されていますから刺身はありません。ラーメン程度ならいいと思いますが・・・。

お勧めのモデルコース

若手医局員向き

10 月 27 日金曜 昼過ぎに福岡到着。ちょっと遅めのランチは軽めのうどんに。店は博多駅近くの「**粋**」。斜め前におがた小児歯科医院がある。ちょっとのぞくもいい。おなかがすいてるなら春月庵がお勧め。夜は認定医研修会に出て、そのあとは予算もないし焼き鶏だね。3500 円で満腹。博多駅近くの**炭寅**がいい。神楽坂にも支店を出したとか。満席なら、少し離れた筑紫通り店に行こう。あるいは豚ステーキの**十一住吉店**へ。

10 月 28 日土曜 朝から特別講演は聞き逃したくない。ランチは博多駅近くにあるチャンポンにしよう。専門店の**びかいち**がいい。全日空クラウンプラザホテルの近くだ。そのまま会場に戻りたくなかったら、タクシーで中央区平尾の **abeki** で珈琲とチーズケーキ。ここの利用はちょっと自慢になる。会場に帰って医療福祉のシンポジウム。国際セッションと多彩に勉強したら、懇親会はパス。夜は仲間と水炊きだ。手ごろなところで**とり田**がいい。ゆっくり食べて元気をつけよう。

10 月 28 日日曜 午前中は教育講演であたらしい知識をもらい、ランチは**市場食堂**(長浜の市場会館 1F)で鯨か魚の煮つけ、あるいはその近くで**まわる市場寿司**(中央区港 1-2-1)にするかな。天ぶらもいしい焼き魚もある。会場に戻ってディスカッションに加わり、博多駅でお土産買ってスタバのコーヒー手に新幹線。

中堅医局員コース

若手であろうと中堅であろうと教授であっても旨いものは旨い。うまいに立場の違いなし。だから理事会や社員総会に出席の弁当組をしり目に、まずはランチと行きましょう。まずはどんと鮨から食べるぞう。ランチなら怖くなんかない。鶴亀鮨でカウンターに座っちゃおう。

旨い、博多の鮨はいいねえ。夜の認定医研修会までにデパ地下で土産の先買いだ。天神イムズの 6 階の **Koyama coffee** でホットしよう。深い味わいを楽しみながら、発表の質問にどう答えるかの対策を考える。認定医研修会の後は、仲間と一緒に中華に行くか。ホテルからなら歩いて行ける**はまざる**にするかな。電話で確かめて空いてなきや薬院の**真心**だ。シェフのおすすめを楽しもう。紹興酒もいいね。深酒しないでホテルへ帰り、明日の準備。

学会一日目はためになる特別講演を聞きながら頭はランチのことばかり。ランチョンセミナーを横目に見ながらここはやはりうどんだね。うどん発祥の寺という承天寺横の博多中世うどん**春月庵**。まずは 3 玉に挑戦しよう。15 時過ぎには閉店だから急ごう。そして午後はポスターや国際シンポジウムもある。会場でひと眠りすると夜は懇親会。ここはひとつ参加して情報収集といこう。一度話してみたいと思っている他の大学の先生や理事さんに気軽に声をかける機会だから。懇親会の料理は安・素・短ときいているからそこそこに出て博多の街で呑みなおし。さて、一人なら出会いを期待して上川端の**せいもん**払いだ。カウンターでうまい地酒をしっかりと味わい、肴はこれまた地物の刺身や煮魚。一人でも二人でも楽しめる。発表の反省や他の発表のこき下ろしから上司の愚痴まで博多の酒のつまみは豊富。

3 日目の朝、飲みすぎて体が重いなら仕方ない。ちょっと遅めに会場へ。教育講演でも聴きながらランチを考える。おっくうでも、すぐにランチはやってくる。ここは、さっぱりラーメンか。それなら長浜ラーメン**一心亭**だ。物足りなければ**麵劇場 玄瑛**に行こう。豚骨でもあっさりしていて旨い。おっと、店の斜め前が**酒場氷炭**だ。今度来た時に取っておこう。会場へ戻って閉会式はパスして空港から帰るなら、ちょっと待ってまってその前に、博多駅のデイトスで辛子明太子のお土産。もちろん**椒房庵**ね。ついでに家族には八女のお茶も銘品だ。そう、向こうの店に**住吉酒販**がある。間口は小さいが奥に立ち飲みまである。呑み助にはたまらない。少しの小鉢でいろんな酒をちょこちょこ楽しめる。デジタル仕様の瀬祭なんてダサイダサイ。繁杣の箱入り娘でも買って帰り飲んでごらん。すぐにももう一度博多に戻りたくなるから。新幹線や飛行機に遅れないように。

大学教授、病院医長、歯科医師会の先生方のグルメツアー

金曜夜、認定医研修会の後

やはり鮨屋でしょう。博多駅の**鶴亀鮨**か赤坂の**鮨与田**。日本酒と限界の肴をカウンターでしっかりと堪能できます。量よりも雰囲気というならすし、太郎がお勧めだが予約が必要。

土曜は朝から特別講演を聞いて、ランチは気取らず**阿蘭陀珈琲館のチャンポン**。そして会場へ戻り、医療福祉連携のシンポジウムに参加しましょう。教授クラスはやはり懇親会へ。でも安・素・単ですから街に繰り出します。食よりも酒と話なら警固の**居酒屋氷炭**か **bar 永田**。歯科医師会の先生はスタッフとなら薬院の氷炭か西新の**そらマメ**ですね。

日曜のランチ。地下鉄で室見へ行き、**多め勢**で福岡随一の親子丼を食べてそのままタクシーで**ひいらぎ**のコーヒー。会場へ帰って午後の講演と閉会式。

最後の酒がいただけるならぜひ博多駅デイトスの**住吉酒販の立ち飲み**へ。ただ、きっと誰かと会うでしょう。土産に酒を買うならデジタル味の瀬祭よりもアナログ味の東一か箱入り娘がお勧め。家に帰って湯上りに抄録集を見返しながら冷やした九州の酒と優いつまみで悦に入るのもまた乙なもの。

学会よりも単独行動で食べに来たという方へ

金曜の昼から食べるぞー。ホテルにバッグを預ける間もなくまず高宮の**食堂セゾンドール**で感心しきりのフランス料理をランチでどうぞ。そこから天神に戻り、町を歩いて福岡の空気を吸い、コーヒーの**ひいらぎ**へと向かいます。ここのブレンドとチーズケーキかブランディケーキを味わったらホテルへ行ってチェックイン。ちょっと横になって、抄録集を枕の横においてひと眠り。さて夜は、なんとといってもミシュラン☆☆の**とき宗**(西中州)へ。和の職人の物語を味わった後は、**バー永田**でホッとしたい。が、騒がしい芸能人がいるかも。それを無視して一人、あるいは二人でカクテルか、いや、私ならマデラかポルトワインを一杯。

翌朝はホテルでお粥がいいかな。一応学会へは出席し、特別講演と展示を見てランチへ向かう。ランチはと、ふふふ、吉富鮎にしよう。博多で鮎は欠かせないから。純粋に鮎を楽しんで、観光と行きたいがここは学会で午後のシンポジウムに参加しよう。

夜は懇親会を尻目にして中華に行こう。**白金の星期菜**のコース。薄味でお洒落な香港料理は疲れたおなかに優しい。まだ飲み足りなければ、**酒陶築地**へ歩いて行き、そこで夜話を楽しみます。

3日目の朝は軽くトーストとサラダ。学会の会場へゆき、もう一度展示を覗き障害者の施設の出品で、来年のカレンダーやネクタイかTシャツなど購入してランチに出かけよう。少々食傷気味なら、なんといてもうどんがいいが日曜はどこも休みか。ならば仕方ない、博多駅前朝日ビル地下2階の**大地のうどん**で福岡はうどんの町であることを堪能しよう。そしてもう学会はいいなど言わず、会場に戻る努力だけをして途中でお茶するか。それなら、イムズの6階雑貨屋奥にある**Koyama coffee**で一服しながら土産を考えよう。博多の気が利いた土産は、**椒房庵**の辛子明太子とあごだし。工芸品なら曲げ物の弁当箱や博多和鉄。スタッフへのお菓子なら「通りもん」や「ひよこ」。「献上鶴の子」も上品である。

若手の歯科衛生士さんへお勧めコース

若手の歯科衛生士さんたちはふんだんにお小遣いを持っているわけではない。学会中の食費の予算は3000円～多くて5000円が限界である。それでおいしいものを食べることを考えよう。先輩や歯科医師にごちそうしてもらって期待感もあるが、まずは自立を。金曜は認定医研修会で新しい知識を身に付け、歩いてホテルに帰る途中の屋台に寄りましょう。歩くちょっと距離があります。スマホ片手に東中島橋まで来てください、そのあたりに屋台が散在しています。中州の北側にあたります。翌朝はホテルの朝食。朝食ナシなら前日にコンビニでパンと牛乳を買っておこう。一日目はまずランチョンセミナー3のチケットを並んでゲットしよう。そして午前の特別講演は外せない。ランチョンの後にポスターを回り、午後は医療福祉の合理的配慮のシンポジウムを聞いて、急いで歯科衛生士シンポジウムに移動。懇親会はパス。そしてもつ鍋に行こうか。もつ鍋なら住吉通りの「**おおいし**」という店。予約が賢明。もつ鍋はちょっと・・・という人にはやはり鮎ですね。**まわる寿司市場**(中央区港1-2-1)は長浜市場近くの通り沿い。ここなら回っていてもおいしい鮎屋で宴会も可能。あるいは数人で**警固の居酒屋氷炭**で生ビールでもどうぞ。翌朝もホテルの朝食。昼はまたまたランチョンセミナー6をゲット。

午前中は教育講座2と教育講演がいい。新しい考えが聴ける。ランチョンの後、午後の歯科衛生士ミートザメンターにはぜひ出席したい。ランチョンは弁当だけ食べて出ちゃおうか。そして喫茶店の**Abeki**にタクシーを飛ばし、コーヒーを飲みながら全国的に有名になったチーズケーキを食べよう。実はビスケットもおいしいのです。そして急いでミートザメンターへ戻ろう。**Abeki**に行ったというと皆にうらやましがられること間違いない。この店には東京からだけでなく海外からも客が訪れる。だからスムーズに入れるといいが、いつも行列。支払いの時、障害者歯科学会に来たと言ってもらうと、丸刈りで海老蔵似の店長が「そうですか。」とにっこりすると思う。私的なことで申し訳ない。もしいっぱい1時間待ちならあきらめて、入り口を背に右手100メートルばかりの路地の交差点に**LOVE ALL**という小さなパイの店がある。このパイがまたおいしい。売り切れでなければ買ってみよう。気を付けてお帰り下さい。もし、財布にちょっと余裕があるなら1日目の夜に中州の**一期一会**のフグを進めます。3500円で食べられます。もちろんベストの味ではありませんが。

番外編 編者の私ならのコース

金曜のランチ 葉隠のうどん(500円)。 夕食 天婦羅天寿(10000円) bar 永田(3000円)

土曜日のランチ びかいちのチャンポン(800円) 夕食 懇親会後にすし、太郎(12000円)。

日曜のランチ NAD0(中央区高砂 2-11-1)のおっばいカレー(900円) ひいらぎのコーヒーを飲んで土産は米焼酎鳥飼と日本酒箱入り娘と椒房庵のあごだし。帰ってからこのだしで蕪を炊いて冷酒なんて行けるねえ。来年の発表の計画を立てながら飲みすぎたら、炊いた蕎麦の実の湯を切り、このだしをかけて食べながら明日を頑張ろう。

以上が大会準備委員会の一人が勝手に推薦する福博のグルメ店です。味の好みには個人差がありますからご理解ください。なお、この情報は転載禁止及び目的外利用禁止です。第34回日本障害者歯科学会参加者限定の情報です。それ以外は一切責任持ちません。当日、どこに行こうかと困ったら、予算を伺いまして相談に応じますので学会事務局へ申し出ください。出来る限り対応します。

編集・文責 第34回日本障害者歯科学会総会・学術大会準備委員会・緒方克也

2017. 8. 16