

“福岡へようこそ “

日本心臓血管麻酔学会第20回学術大会 事務局長
九州大学病院 麻酔科蘇生科 一同

記念すべき第20回日本心臓血管麻酔学会を、2015年10月9日(金)～11日(日)の3日間にわたり、福岡にて開催させていただきます。記念すべき大会に相応しい、様々な学会プログラムを準備してお待ちしております。しかし、遥々福岡まで足を運んで頂くわけですから、是非この機会に、学会だけでなく、様々な福岡の魅力もご紹介したいと思えます。今ではガイドブックやインターネットに様々な情報が溢れていますが、未だ地元の我々しか知らない情報もあります。九州大学病院麻酔科蘇生科医師へのアンケートの結果から、会員の皆様にだけ、地元の”とっておき”をお知らせします。

さて、学会参加の楽しみと言え、ご当地グルメは外せません。福岡も皆さんの期待を裏切りません。まずは是非、本場の水炊き、もつ鍋、豚骨ラーメンをご賞味下さい。

福岡は1世帯あたりの鶏肉消費量が日本一であり、新鮮な鶏を使った水炊きは、福岡の代表的な料理の一つです。創業明治38年、“博多水炊き”発祥の[水月](#)は薄味がお好きな方に、水炊き[長野](#)は濃い味がお好みの方にお勧めです。その他、[とり田](#)、[橙](#)、[一木庵](#)など、特徴的なお店があります。

もつ鍋も外せません。もつ鍋といえば醤油味のものが代表的です。醤油味で有名なのは[やま中](#)ですが、白味噌味の[越後屋](#)、ポン酢で食べるもつ廣、すき焼き風の[万十屋](#)、これら様々な味が楽しめる[おおやま](#)、もつ焼き[此乃美](#)という選択肢もあります。水炊き、もつ鍋、いずれにせよ、秋にピッタリの料理です。

豚骨ラーメンに関しては改めてご紹介するまでも無いでしょうか。今では全国に支店をもつ有名ラーメン店も珍しくありません。(以下医局員0先生のお勧めです)

・[一幸舎](#)(中央区大名1-8-4)：こってりした白寄りの茶褐色なとんこつスープと細麺です。一般的な博多ラーメンというと、このお店のラーメンが思い浮かびます。積極的なチェーン展開を行っており、たくさんの店舗があります。つけ麺屋もあり、そちらもお勧めです。

・[博多だるま](#)(中央区渡辺通1-8-26)：学生時代には九大病院の近くにあったのでよく通っていました。茶色寄りの茶褐色のこってりスープと細

麺です。オーソドックスな博多ラーメンです。昔からの味を守っていることで有名です。

・[暖暮](#) (博多区中洲 4-7-20) : 茶褐色のとんこつスープに唐辛子だれが味と彩りを添えています。麺は細麺です。郊外に本店がありますが、中洲にも出店しました。唐辛子入りのとんこつラーメンは、こってりでもくどさを感じさせません。

・[一蘭](#) (博多区中洲 5-3-2) : あっさり系とんこつラーメンの代表です。唐辛子入りとんこつラーメンを始めたのはこの店だと言われています。鮮烈な味と評されるスープが特徴です。のれんで隣の人から区切られていたり、声を出さずに注文できたりと、お店のこだわりが感じられます。同系統(?)の[鳳凜](#)というお店は、みんなでテーブルを囲んで食べられます。

・[郷家](#)天神店 (中央区渡辺通 5-25-11) : 福岡では珍しい醤油ラーメンのお店です。さばかつお煮干しの出汁の風味が食欲をそそり、味が心とお腹に安心を与えてくれます。麺は中細縮れ麺です。煮卵や辛ねぎとの相性がとても良いです。

・[鈴木商店](#) (中央区赤坂 1-1-17) : 博多そばは白濁とんこつスープの面持ちながら、魚介の風味がたっぷりです。麺は中太縮れ麺です。店構えも味もちょっとレトロな温かみのあるお店です。塩ラーメンやしょうゆラーメンもあります。

[八ちゃん](#) (中央区白金 1-1-27) : 福岡で濃厚なとんこつラーメンと言え、まずこのお店です。茶褐色のとろとろしたとんこつスープはこってりの代表格です。麺は細麺。スープを飲み干すと、底の方にざらざらしたとんこつの骨髓を見ることができます。

・[入船食堂](#) (博多区住吉 4-15-6) : 家系とんこつしょうゆラーメン。神奈川で生まれ育ち修業をした店主が、博多出身の奥さんと出会い、奥さんの親の店を引き継ぎました。太麺(横浜風)、細麺(博多風)、縮れ麺が選べます。家系スープに細麺の組み合わせは珍しく、横浜 meets 博多と感慨深いです。ラーメンのおいしさとアットホームなお店の雰囲気は常連から絶大な支持を受けています。つけ麺、油そばもあります。

・[海鳴](#) (中央区清川 1-2-8) : 濃厚な豚骨に魚介系のあわせスープです。麺は少し太めでねじれたようなストレートに近い麺。濃厚なのに臭みがあまりないとんこつの後ろから、魚介のふくよかな香りが押し寄せてきます。つけ麺も人気です。

・[玄瑛](#) (中央区薬院 2-16-3) : 創作ラーメン屋さんという言葉が合います。コロシウムのような半円階段状の席の真ん中、視線の向く先が厨房とな

っており、ラーメンができるまでを視覚的に楽しむことができるようになっていきます。劇場型ラーメン屋さんと呼ばれます。とんこつ、えび、みそ、担々麺など様々な種類のラーメンを楽しむことができます。スープで冒険ができるのは、舌触り歯触りがつるりとして香りが楽しいよい中細麺があるからだと思います。

・[麺道はなもこし](#) (中央区薬院 2-4-35) : 鶏白湯スープに細い縮れた自家製麺のお店。鶏のスープはとろみとコクがあります。鶏なのでとんこつに比べるとあっさりなのですが、濃厚さではとんこつに勝るとも劣らない特徴のあるスープです。

・[ナンバーワン](#) : (福岡市中央区長浜 2 丁目 5-22) : 文字通り、福岡の屋台では一番好きだというファンが多いです (残念ながら屋台は閉店しました)。後述の長浜屋とどちらに行くか迷ったときには、私ははしごします。餃子もおいしいです。

・元祖長浜屋 : (福岡市中央区長浜) : 福岡のラーメンを語るのに欠かせない名店です。しかし、本店が閉店し、元従業員がこぞって界限に出店したため、どれが元祖なのかはきっと誰もわかりません。もともと味にぶれがあるお店だったので、どこでも懐かしい味がすると私は思います。注文方法が独特なので、ネットで調べてから行くとよいです。店の暖簾をくぐると同時に麺が茹でられます。ここでバリ (バリ硬いの略。博多弁でひどく硬いの意味。)、と言えれば、あなたも福岡通です。

ラーメンを食べるなら、福岡の街角の風物詩、屋台もお試し下さい。中洲周辺や冷泉公園、長浜市場周辺には今も屋台が軒を連ねています。

ラーメンとくれば、個性的な餃子も外せません。福岡の餃子は、一口で食べられるサイズの小ぶりの[餃子](#)、一口餃子が一般的です。博多中洲の「[宝雲亭](#)」が発祥と言われています。他にも一口餃子なら[遊心](#)、鉄板で熱々で提供される[鉄なべ](#)や、炊き餃子の[池田商店](#)も有名ですので是非お試しください。

玄界灘直送の鮮魚 (寿司、刺身) も是非味わって欲しいですね。福岡は、北に[玄界灘](#)・[響灘](#)、東に[周防灘](#)、南西に[有明海](#)があり、玄界灘・響灘では、[鯖](#)、[鯆](#)、[イカ](#)、[ヒラメ](#)、[フグ](#)など、周防灘では[カレイ](#)、ヒラメ、[クルマエビ](#)、ワタリガニや[カキ](#)などの貝類、有明海では有明海特有の魚介類などが水揚げされます。そんな福岡独特の食材が楽しめるお勧めの店には、[椒房庵](#)、[やまや](#)、[蛸笑](#)、[おのころ五合](#)、[博多廊](#)、[稚加栄](#)などがあります。どのお店でも、[福岡県博多地方の郷土料理](#)の一つ、ゴマサバ (サバの刺身を[醤油](#)、炒り[ゴマ](#)、[ワサビ](#)、もみ海苔で和えたもの) は忘れずに。サバを生食で、ということ、食中毒を心配される方もいらっしゃるかもしれませんが、福岡暦 44 年の私も一度も経験したことが

ありません。鯖を食べ尽くしたい、という方には、鯖尽くしの店、[きはる](#)がお勧めです。

福岡独特の焼き鳥も有名になりました。焼き鳥の名店と言え、[藤よし](#)、焼きとり権兵衛 [権兵衛館大名](#)、[やきとり 六三四](#)、[焼き鳥いわた](#)、[八兵衛](#)などがあります。どのお店でも、独特の“皮”や、バラ（焼き鳥屋さんですが、豚バラの串焼き）は忘れずにお試してください。

ラーメンだけでなく、柔らかでツルツルの麺と優しい出汁が特徴の福岡独特のうどんも是非ご賞味ください。福岡のうどんを代表する店と言え、[かろのうどん](#)です。その他にも、お腹一杯になりたいのであれば、[牧のうどん](#)。その他、[大地のうどん](#)や因幡うどん、市内に支店がいたるところにある[ウェスト](#)も侮れません。どのお店でも、サクサク熱々で土の香りが香ばしい、福岡ならではのゴボ天（ゴボウ天プラ）うどんを試して欲しいですね。

さて、学会の空いた時間には、市内観光などいかがでしょうか。秋は気候の丁度良い季節ですから、福岡オーパントップバスで市内巡り、というのも楽しいかもしれません。昨年大河ドラマの主人公、黒田官兵衛の墓所がある崇福寺や、日本最初の本格的な[禅寺](#)として有名な聖福寺などで、戦国時代に思いをはせてはいかがでしょうか。福岡を一望したい、と思ったら、[福岡タワー](#)へどうぞ。本年も圧倒的な強さを見せるソフトバンクホークスの本拠地、[ヤフオクドーム](#)には、[王貞治ベースボールミュージアム](#)もあります。近傍の[福岡市博物館](#)には[漢倭奴国王印（金印）](#)や福岡県民謡[黒田節](#)にも謡われている[天下三名槍](#)の「[日本号](#)」をはじめとして、[博多・福岡](#)との関連性の強い歴史的資料が常設展示されています。学会会場近くにも、[アジア](#)各国の近現代を中心とした絵画等の収集、保管、展示を行っている、[福岡アジア美術館](#)もあります。学問の神様として有名な、[太宰府天満宮](#)も私鉄で30分と近接しています。枯山水の庭園で「[苔寺](#)」として有名な光明禅寺、日本最古の梵鐘の一つがある[観世音寺](#)、[旧石器時代](#)から[近世](#)末期（開国）までの日本の文化の形成について展示する歴史系博物館として設立された[九州国立博物館](#)なども太宰府の見どころの一つです。福岡と言え、自然と隣接しているのも特徴です。少し足を伸ばして、福岡の西、糸島半島まで足を延ばすと、美しい海岸線や海沿いのカフェなどがあります。更に西に足を延ばすと、白糸の滝、紅葉で有名な 九年庵（時期限定）、唐津、呼子（佐賀県）なども楽しめるのではないのでしょうか。

温泉と言え、大分や熊本が有名ですが、福岡にも二日市温泉や、原鶴温泉などがあります。柳川で川下りやうなぎ、朝倉や秋月城の紅葉なども楽しめます。

さて、お帰りの際には、留守番の同僚やご家族にお土産も忘れずにどうぞ。

- ・ [稚加栄](#)の明太子、明太チューブ、肉まん
- ・ [YUZUSCO](#)（液体のゆずこしょう）
- ・ [三日月屋](#)のクロワッサン（福岡空港にも支店があります）
- ・ 和菓子の [鈴懸](#)
- ・ 洋菓子の [16区](#)（ダックワーズを考案した三嶋隆夫氏のお店）
- ・ [鶏卵素麺](#)（日本三大銘菓とのことです）
- ・ [ロイヤルのスイートポテト](#)（福岡空港が開設された 1951 年から販売されているスイートポテト）
- ・ その他、ご当地商品（九州うまぐち醤油、棒ラーメン、マンハッタン（菓子パンの一種です）、九州限定ポテトチップス、九州納豆、おきゅうと）など……

いろいろとご紹介しましたが、短い滞在時間では全部回りきれないのではないのでしょうか？

ご安心下さい。皆さんに福岡に足を運んでいただくチャンスは来年（2016年5月）にもございます。是非またお越し下さい。それでは、皆様のお越しを心よりお待ちしております。