行列の豚丼

江別市医師会
たぐち内科クリニック
田口（たぐち）　浩之（ひろゆき）

ゴールデンウィークを利用して、研修医時代に１年間過ごした帯広方面を38年振りに訪問した。今回は家族、親族計７人での３泊４日の観光旅行だ。毎年GWは定山渓や洞爺湖などの近場に行くことが多かったが、マンネリ化しつつあったため思い切って少し遠くに足を延ばした（とはいっても道内だが）。

帯広駅でレンタカーを借りた際、担当の方（とても親切な女性だった）に豚丼のお勧めの店を訊いてみたら、何処も混んでいて大変とのこと。すぐ近くの駅内の店が結構美味しいらしくわざわざ見に行ってくれ、あまり人の列が長くないのでお勧めされたが、せっかく車で移動できるのでそこで妥協したくないとの本音を白状する。その結果、彼女の一番のお勧めの○○○という郊外（車で25分）の店に直行。ところが行ってみたら道路沿いに長蛇の車の列。店に訊いてみると２時間以上は待つとのこと。諦めて最初に勧められた駅内の店に戻り、行列に並んで約１時間、やっと巡り会えた感動の豚丼。十勝産の厳選された豚肉はしっかりと厚みがあり炭火の香り漂い、噛むと程よい噛み応えと柔らかさでじわっと広がる肉のうまみ、秘伝のたれのしみ込んだご飯と一緒に口の中で至福のひとときを味わえた。

その後、帯広で車を走らせていると、他の豚丼の店でも車の長蛇が見受けられ、いかに豚丼が人気か思い知らされた。38年前は全くといっていいほど話題にならなかった豚丼がこれほどまでに有名になるとは思いもしなかった。帯広名物として確固たる地位を確立した関係者の努力に改めて敬意を表する。ちなみに今回の旅行メンバーに旅一番の美味しかったものを訊くと７人中４人が豚丼と回答した。

豚丼は調理自体は決して複雑なものではないかもしれないが、豚肉の良さを感じる点では結構奥が深く、他の豚肉料理に決して引けを取らない。市販の豚丼のたれを使って自宅で作ってもそれなりに美味しいが、やはり本場の豚丼には到底かなわない。炭火で高温で焼くことが重要かもしれない、などと思いを巡らしつつ、専門店にまた足を運びたいなと思った。

北海道医報へのご投稿等について

◇広報委員会◇

北海道医師会では、会員の皆さまから「学術投稿」「会員のひろば」等各種原稿を下記要領にて募集しております。ぜひともご投稿いただきたくお願い申し上げます。

なお、写真作品のご投稿につきましては、ホームページに「フォトギャラリー」を設けておりますので、ご応募ください。

投稿要領

１．原稿の締切

毎月５日までにいただいたものは原則として翌月号に掲載となります。ただし、「会員のひろば」については、受付状況により掲載号を決定します。

できるだけメール等の電子メディアでお寄せください。

２．原稿の体裁と字数制限

(1) 原則として横書きといたします。
(2) 引用文以外は、すべて常用漢字、現代かなづかいを使用してください。
(3) 誤字、脱字、明らかな間違い等は広報委員会において訂正いたします。
(4) １回の掲載紙面は、原則として「学術投稿」は２頁、**「会員のひろば」は１頁**を限度とします。
医報１頁は約2,200文字です。ただし、タイトル、写真、図表等を含んでおりませんのでご考慮ください。
(5) 長文原稿および連載物は、広報委員会にて採否決定の上で分割掲載、掲載号等を決めさせていただきます。

３．原稿の訂正、返却

次の場合は、広報委員会の決定に基づき、執筆者に対し訂正を求めるか、または返却いたします。

(1) 特定の個人・団体を誹謗、中傷する内容
(2) 匿名の投稿
(3) 本誌以外に既掲載のもの、あるいは投稿中のもの（二重投稿）
ただし、特に必要と認められる場合はこの限りではない
(4) その他掲載に支障がある内容

４．ホームページへの掲載

特にお申し出のないかぎりホームページに掲載されますので、予めご了承ください。

連絡先：北海道医師会事業第一課
TEL 011-231-7661　FAX 011-241-3090
E-mail：ihou@m.doui.jp