

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第33回)

煮込みに一票！福岡で出合ったフワッとほぐれる豚足

2019.01.22

出張の機会にグルメ探訪を思い立ったとき、ついつい期待を高めてしまう都市の1つが福岡です。代表的な歓楽エリアの中洲や川端はもちろん、福岡空港に近い博多エリアや、国内でも有数の発着数を誇るバスターミナルがある天神エリアなどには、ビジネスパーソンの食い気をそそってやまないメニューがあふれています。

今回は福岡の屋台や飲食店でよく出合う豚足料理を紹介しましょう。



あえて焼かずに煮込みで勝負「釘本食堂」

豚足には独特の匂いがあり、それを苦手という人が一定数います。ラーメンに使う豚骨スープの匂いには慣れている人が多いはずの福岡でも「焼いた方が匂わない」「脂が落ちてアッサリする」と、食べるなら焼きとん（下ゆでした豚足のあぶり焼き）を好む傾向が見受けられ、東南アジアや台湾、沖縄ではよく食べられている「煮込み豚足」を提供する店は少数派です。

今回、訪問したのは少数派の煮込み豚足を提供する店。博多エリアの呉服町駅近くにある「釘本食堂」です。台北への旅行で本場の味にほれ込んだという店主の釘本健さんが、煮込みひと筋で2015年から営んでいます。焼きとんが優勢な福岡で、ランチタイムには煮込み豚足を求めて連日満席という繁盛ぶりを見せています。

店内のインテリアは、黒が基調。カウンター席が15席と4人掛けのテーブル席が12席あります。



ビジネス街の一角にあるマンションの1階で営む釘本食堂。「極上豚足」のちょうちんが揺れる

4本で480円の豪華な一皿

ランチタイムの行列が収まるのを待って、ようやく入店の運びに。メニューを開くと、豚足は480円(標準4本)とあり、テークアウトもできます。

売れ筋は、終日にわたって提供している2つの定食メニューです。豚足A定食(700円)には豚足(同4本)とライス、みそ汁、漬物にゆで野菜が付きます。豚足B定食(880円)は、A定食に煮卵・厚揚げをプラスした内容です。今回は、B定食をオーダーしました。



メインディッシュの豚足は、AB両定食で共通

うまみを煮出した後、浸透圧を利用してうまみを戻す調理法… 続きを読む