

Dr.わーだーの養生記

vol.10

「屋台と健康(4)」

こち
心血医院

院長 和田 豊郁



屋台に対する一般のイメージとは異なり久留米の屋台はかなり前から上下水道完備。食器は浸け置き洗いではなく流水でジャブジャブが普通。電気は昔から自家発電機ではなく九州電力を使用しているので、今は当たり前のように冷蔵庫があり、照明は明るいし、テレビ、扇風機、冷蔵ネタケース、生ビールサーバーのある屋台も。屋台に入るときに上着を脱ぐ習慣はないので、冬場は風が吹き込まないように張り巡らされている屋台では厨房の熱とストーブやコタツ(!)で寒さを感じることはほとんどないでしょう。今、久留米の屋台で提供されているメニューは、おでん、チャンポン、ラーメン、ギョウザ、やきめし、やきそば、やきとりなど、からだが温まるものばかり。寒い日に熱燗や焼酎の湯割りで温まった後に屋台から一步出ると冬の街の冷たい空気。街灯よりも明るい真上から照らす月あかり。外で食べているという爽快感で元気がみなぎってくるのです。

■ 心血医院

久留米市日吉町14-68 / TEL.0942-65-5129

診療時間:〈月～土〉9:00～12:00、〈月火・木金〉19:00～22:00

休診日:日祭・盆・年末年始