



店内はテーブル席と小上がりで構成。おでんは例年10月末から5月末までの提供で、人気の大根は味がしみて煮くずれしない地元の“おでん大根”を使っています。

街道ノスタルジー

ドライブイン を訪ねて

奈良県
ドライブイン
山添

1965年、名阪国道(国道25号バイパス)の開通に合わせて、山添ICの近くに開店したのが奈良県山添村のドライブイン山添です。「創業者の父は山関係の仕事をしていましたが、子どもは娘二人なので仕事を継がせるのは大変と考えて、食堂を開店させたそうです」と二代目の吉田 富美代さん。とはいえ、調理は畑違い。先代は板前の親戚に応援を頼み、調理のいろはを習いました。そこでの教は吉田さん夫妻と妹の飯田 友子さんに代替わりしても守られ、毎日昆布やカツオ節から出汁を取ります。おいしい料理の秘密はここに 있습니다。

メニューは約30種類。麺類や丼もありますが、惣菜棚や冷蔵庫から料理を選び、自分流の定食にする方が多いようです。冬から春の名物・おでんは自分で皿に取り、精算時に自己申告します。「信用していますから」と友子さん。店とお客さんの信頼関係が生み、和やかな雰囲気が心地良いです。

ドライブイン 山添

奈良県山辺郡山添村大西984-1
9時～18時(水・土曜は～14時)
日曜・祝日、年末年始休



昼時は玄関前の駐車場がいっぱい。「23時まで営業していた頃は仮眠する運転手さんに頼まれて、よく起こしたものです」と富美代さん。

ベコベコのおなかを満たす温かい料理と気取らない雰囲気、何よりも魅力的な店主が迎えてくれるドライブインは、ドライバーのオアシスといえます。昭和の面影を残すドライブインを紹介します。



静岡県焼津市から仕入れたサバの塩焼き(450円)、注文を受けてから焼き始めトロツと半熟で仕上げる玉子焼き(280円)、味が染みたおでん(各1個110円)。



料理はすべて手作りで、惣菜棚の品々は売り切れ御免。隣の冷蔵庫には刺し身も並びます。

二代目の吉田康文・富美代ご夫妻と妹の飯田 友子さん(左)。

