



街道ノスタルジー

ドライブイン を訪ねて

青森県
ほとけがうら
仏ヶ浦ドライブイン

「ウニ丼」(3,000円)は来店2日前までの予約制です。最初はしょう油をかけずに、佐井村名物・キタムラサキの甘さを味わうのがおすすめです。

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。

本州最北端に位置する、青森県下北半島の佐井村に仏ヶ浦ドライブインがあります。最寄りの東北縦貫道七戸北ICから130km以上もありますが、新鮮な海の幸が味わえると評判になり、全国から旅行者が来店。とくに5月から8月までの期間限定となる“ウニ丼”は大人気です。

「ウニ漁がある日は4時起きで、漁師の息子が獲ってきたウニの殻むきを手伝い、その中から大粒のウニを店用にします」と店主の柳田イシさん。一般的に出荷用ウニは型崩れと変色を防ぐために食品添加物のミョウバンを溶かした海水に浸しますが、この店ではミョウバンは使いません。そのため、ウニ本来の味が堪能できるのです。

ウニ1個からとれる食用部分は5房。さて、ウニ丼1杯に何個のウニを使うのでしょうか？柳田さんは「数は考えず、ご飯が隠れるまで盛るの」とニコリ。気前の良さに脱帽です。



テーブル席と小上がりがある店内。カウンターで料理を受け取るセルフサービス方式です。



店主の柳田イシさん



4種類前後の魚介類が盛られた海鮮丼(3,000円)。ウニ丼などの丼物には、自家菜園の野菜を使った小鉢や地魚料理、漬物など日替わりの惣菜が付きます。

仏ヶ浦ドライブイン

青森県下北郡佐井村大字
長後福浦川目85
11時～14時頃
不定休(11～3月は休業)



1972年創業。最近までラーメン類も提供し、多い日は80杯近くも売り上げたそう。



青い海に映える白い奇岩・巨岩が並び、極楽浄土を彷彿させる風景から「仏ヶ浦」と呼ばれます。ドライブインから6kmほどで、階段を使って海岸に下りられます。