



街道ノスタルジー

ドライブイン を訪ねて

栃木県 ドライブイン のぎき食堂

ランチAセット(1,000円)は11時～14時までの提供。主菜はとんかつ(ロース)またはヒレカツが選べ、目玉焼きに手作りの小鉢も付いて、お腹いっぱいになります。

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。

栃木県を縦断する国道4号線沿いに、「ドライブインのぎき食堂」があります。小塔付きの赤い屋根が目印で、営業中は小塔内の照明が灯されます。「日が暮れると灯台のようになってね。それを見たトラックドライバーは、これでひと休みできると安心するみたいです」と社長の菊地久夫さん。1967年の創業時からトラック用に駐車場を広くとり、しばらくは24時間営業していました。その頃は仮眠を取るドライバーが寝過ごすことのないように、指定の時間に起こしたこともあるそうです。

親切な接客に加え、地元の食材を使ったボリューム満点の料理も人気です。厨房を預かる久夫さんの息子の菊地 賢さんは料理の達人で、メニューはおおよそ100種類を数えます。名物はランチAセット。主菜のとんかつは下味をつけて半日、さらに生パン粉をまぶして半日寝かすことで、肉の旨さを最大限に引き出します。ゴマ入りの特製ソースとの相性も良く、箸が止まりません。

ドライブインのぎき食堂

栃木県大田原市下石上2112-3

11時～21時

日曜、祝日休

現在の店舗は1987年に建て直したものだ。小塔付きの屋根は自然光を取り込み、店内を明るくするための工夫でした。



テーブル席と座敷がある店内。定食、丼物、麺類などメニュー豊富で、食事後にコーヒー1杯がサービスされます。



肉鍋定食(1,000円)には、ごはんとみそ汁、漬物がセット。肉鍋は醤油味と味噌味があり、具材を生玉子に絡めて味わいます。



社長の菊地久夫さん。