

ホームページ

殿様から庶民まで魅了する 「出雲そば」とは

中央図書館学生センター 図書総務課 課長
竹下 裕司

今年度4月より中央図書館学生センター図書総務課に配属されました竹下と申します。入職してから図書館での勤務は初めてで、これまでの業務とは異なっている部分が多いため、日々、周りの方に教えてもらいながら毎日を過ごしています。

さて、コロナ対策から事実上解放されて初めての夏。久しぶりの帰省や旅行を楽しむ方も多かったのではないのでしょうか。

今回私は、地元鳥根県の「そば事情」について触れてみたいと思います。

まずみなさん、鳥根県と言って思い浮かぶのは何でしょうか？出雲大社ぐらいでしょうか？

数年前までは、鳥取砂丘をもつ隣の鳥取県と、知名度ワーストNO.1、NO.2を争っていました。

地図上で、どちらが右か左か分からないという人が結構多いみたいです。

個人的には、鳥根の「根」と、鳥取の「取」で、「ねっとり」という覚え方が、鳥根が左で、鳥取が右ということを知る一番いい方法だと思います。



生そば

そんな鳥根県ですが、今回私が触れたのは、郷土そばの「出雲そば」です。直接「図書」についての話ではありませんが、違う角度の景色から書くのも良いのではと考え、書かせていただきました。

鳥根の「出雲そば」は、岩手の「わんこそば」、長野の「戸隠そば」と並び、日本三大そばの一つとされています。

ちなみに、2月11日は「出雲そばの日」

江戸時代初期の1638年のこの日、江戸幕府は、信州松本城の城主であった松平直政に松江藩への転封（引越し）の命令を出し、鳥根県へやって来ることになりました。松平直政はその際に、信州のそば職人を連れ松江に移ったと伝えられていて、松江城下を中心に庶民の間で発展し、出雲地方までそば文化が広がったとされています。

その後、松平治郷はるさとが、1767年に松江藩の藩主となりました。

江戸時代の代表的な茶人のひとりでもあり、不昧公ふまいこうという名でも知られています。

松平治郷は、大のそば好きとしても有名です。

松平治郷がひらいた茶会では、大名や武士といった上流階級の人々が招待されましたが、お茶とともに出されたそばは風流な料理として認識され、上流階級の人々にも食べられる料理となりました。

出雲そばは、信州から伝わったものですが、食べ方において独自の進化を遂げました。

それは、「出雲そば」は他の地域にはない独特の特徴を多く持っていますが、最も大きな違いは、冷たい「割子そば」と温かい「釜揚げそば」の2種類の食べ方が代表的ではないのでしょうか。

特に平地の少ない鳥根県の中でも出雲の地がそば処となった理由としては、奥出雲地方において、寒さに強く収穫までが短い上、瘦

せ地でも栽培できるそばの栽培が栄えたことが挙げられます。

出雲大社のある出雲市や国宝松江城を有する松江市を中心として、独自のそば食文化が育まれてきましたが、その代表格として広く知られるのが、「割子そば」です。

「割子そば」は、赤くて丸い「割子」と呼ばれる器にそばが盛り付けられて出てきます。

「割子」はそばを盛る容器の総称で、昔、重箱を「わりご」と呼んだことに由来します。

割子は上に重ねて提供され、3段が通常一人前ですが、注文時に追加で注文することが出来るので、最近では5段で提供されることも見られます。

江戸時代、四角い重箱にそばを入れて持ち運んでいましたが、四角形だと隅が洗いに不向きで、不衛生との理由から、繰り返し使えるように洗いやすい今の丸い形に変わったと言われています。

ちなみに、丸い形になったのは明治以降になってからです。

つゆは土瓶のような容器に入れ、食べる前に器の中のそばに直接かけて食していました。

その当時のスタイルが、今も引き継がれています。



割子そば

「割子そば」の食べ方ですが、重ねたまま、1段目にネギやのり、カツオ節、大根おろしなどの薬味をお好みで乗せ、上から濃いめのつゆをお好みで調整して、かけて食べます。

ちなみにわさびでは食べません。もみじおろしで食べます。出雲そばにはこれが一番合

います。

食べ終わったら、残ったつゆを2段目に入れ、薬味とつゆを追加します。3段目についても、2段目同様にします。

初めての人はどう食べたらいいか困るようで、以前はかけるためのつゆが入った器にそばをつけて食べた人もいたそうです。そのため、食べ方を説明した掲示を店でよく見かけます。

一方「釜揚げそば」は、ゆでたそばをそのままどんぶりに移し、同時にとろみがあるそば湯も入れたものです。こちらも、薬味やつゆを入れ、味をお好みで調整しながら食べます。

ルチン・ビタミン類など多くの栄養素が溶け出ているそば湯は、別に提供されるのが一般的ですが、そばの栄養が溶け出したそば湯も一緒にいただくので、健康食としても注目されています。



釜揚げそば

いずれにしても、出雲そばの第一の特徴は、通常そば粉を作る時は、そばの実を殻ごと挽く「挽きぐるみ」という方法で作ります。色は黒っぽく、独特の歯ごたえがあり、あっさり低カロリーながら栄養価と香りが高く、風味と食感のよいそばが出来上がります。

普段は江戸の白いそばがお好きな方も、たまには出雲そばを食されてはいかがでしょう。

そばは1万年も前の縄文時代の地層から化石が見つかるほど、お米よりも早い時期から食べられてきた、日本人のソウルフードです。

余談ですが、お米についても、奥出雲の美味しい水を使い、「東の魚沼、西の仁多」と評されるように、島根の仁多米も食べていただければ、とてもおいしいことが分かります。

これからも、はるか昔から日本人に愛されてきた「そば」を大切に食していきたいと思っています。

みなさんも島根を訪れた際は、長い歴史をもつ出雲そばをぜひ食べてみて下さい。



そば切り包丁・こね鉢・こね棒

最後になりましたが、まだまだ図書館業務について、至らない点が多々あると思いますが、今後ともよろしく願いいたします。