

島短食しポ隊 in 出雲

神在月(10月)



日高さんに代わりまして、出雲編は林が担当します！！

全国の八百万の神々がこの出雲の地に集まる10月は、島根では神在月と呼ばれ、観光客の方も多く、出雲大社周辺は賑わいをみせます。

そんな大社周辺には、『蕎麦』と『ぜんざい』のお店が多くありますが、同じ出雲そば、出雲ぜんざいでも違いがあるのだろうかと思い、調べてみることにしました。

今回の出雲編では、出雲大社周辺のお蕎麦屋さんを3軒、ぜんざいのお店を2件ご紹介します。それぞれのお店に特徴があるので、自分好みのお店を見つけてみてください☆
また、そばについての豆知識もご紹介しますので、よりそばに親しんでいただけたらと思います。

『そばの豆知識』



～出雲そばの起源～

江戸時代 寛文6年(1666)に、松江藩主 松平直政が蕎麦切り(現在の麺の状態のもの)の技術を出雲地方へ持ち込み、出雲でもそばが食べられるようになったと言われています。また、江戸時代に松江藩がそば食を奨励し、そこから一気に、出雲にそば文化が広まったようです。

～日本の3大蕎麦（わんこそば・戸隠そば・出雲そば）の違い～

	色	香り	麺の形状	食べ方	備考
わんこそば (岩手県)	白っぽい色のものや、やや黒色のものもある。	黒色になるほど強い	細め	麺を熱いそばつゆにくぐらせ、小分けにして椀に入れ、椀の蓋をしめるまで連続して食べ続ける。	およそわんこ 10 杯～15 杯でかけそば一杯分となる。
戸隠そば (長野県)	薄い緑色	強い	細め	そばを少量束にしてざるに盛る、ぼっち盛りという盛り方がある。 (ぼっち=束ねるという意味。)薬味として辛味大根と一緒につゆに付けて食べる。	標高 1000m前後の霧の多い土地で栽培される為、甘みと旨みが増し、風味高い蕎麦となる。
出雲そば (島根県)	黒っぽい	強い	やや太め	割り子や釜揚げが有名。割り子は薬味と一緒に、濃い目のだし汁をかけて食べる。	繊維質が多く、噛み応えのある麺。よく噛んで、香りと腰の強さを味わう。

～割子そばの名前の由来～

昔、武士たちの弁当箱の事を『割子』と呼んでいました。当時のお弁当は、四角形のものが多かったようですが、明治以降、四角形は隅が洗いにくく、衛生上の問題があるということから、丸い容器に代わっていったようです。

『お店情報』



～『出雲そば 八雲』～

お店は、照明や木のつくりで温かい雰囲気を感じられます。そしてどこか懐かしさがあり、リラックスできます。座敷もあるので、お子様連れでも、安心してゆっくり食べられますよ。

- 島根県出雲市大社町杵築東 276-1
- TEL 0853-53-0187

右の写真は、『**割子そば**』です。→
八雲さんのそばは、麺がやや細めでツルツルしており、
のどごしの良い蕎麦です。
出雲そばの特徴である、薬味のみみじおろしが良い
アクセントとなっています☆



右の写真は『**釜揚げそば**』です。→
温かい麺なので、割り子蕎麦とは違い、麺が少し
柔らかいです。
湯気と共に、だしの良い香りが漂ってくる釜揚げ蕎麦！
だしの風味をしっかりと味わいたい方には、こちらの
釜揚げそばがおすすめです☆



～『砂屋』～

砂屋さんは、おしゃれなカフェのような雰
囲気のため、女性のお客さんが多くみられ
ました。

蕎麦は本格手打ちそば！数量限定ですが、
十割そばも味わえるお店です。

- 島根県出雲市大社町杵築南 772
出雲杵築屋 2F
- TEL0853-27-9006

こちらの写真は砂屋さんの『**十割そば**』です。→
見た目にも、二八そばよりしっかりとした麺に見え
ます。そして噛むごとに、そばの風味が広がります。
少し太めの麺となっており、弾力があるので、食べ
応えは十分です！



こちらの写真は『**そばがき**』です。→
ほんのりそばの香りが味わえ、あんこときなこ
がよく合います☆優しい甘さのそばがきです。



～十割そばと二八そば～

皆さん、十割そばと二八そばの違いはご存知ですか？

十割そばは、そば粉のみで作られたもので、二八そばは小麦粉が2割、そば粉が8割で作られています。本来、つなぎとなる小麦粉がないとそばがつかないため、十割そばを作るには高度なそば打ちの技術が必要となるそうです。



～『出雲そば 田中屋』～

田中屋さんは、天井が吹き抜けとなっており、解放感のある広々としたお店となっています。

座敷やカウンターもあるので、家族連れはもちろん、お一人様でも入りやすいお店です。

- ・島根県出雲市大社町杵築東 364
- ・TEL 0853-2351

←左の写真は、『割子そば』です。

田中屋さんも、砂屋さんと同様にコシが強いです。さらに麺がもちもちしていておいしいですよ！

だしは少し甘い感じがしました。

それぞれのお店で、麺の硬さや食感、だしの甘さや濃さが違うので毎回楽しめます！

出雲大社周辺には、多くのそば屋さんがあります。これは、昔から参拝客に蕎麦をふるまう商売を行っていたため、今でも、出雲大社周辺だけで約20件のそば屋が軒を連ねています。

今回3件のお店を巡ってみて、同じ出雲そばでも、それぞれのお店の味や食感の違いに気が付きました。皆さんもぜひ、自分好みのお店を食べ歩いて見つけてみてください☆

『出雲ぜんざい』

～ぜんざいのルーツは、出雲地方の神在餅(じんざいもち)にある！～

旧暦の10月には、全国から神様が集まり、神在祭が執り行われる。そして、この祭りで振る舞われたのが『神在餅』。

『じんざい』が出雲の方言で訛ることで、『じんざい』→『ずんざい』、そして私たちに馴染みのある、『ぜんざい』となり京都に伝わったとされています。

『お店情報』



～『出雲ぜんざい 番号店』～

出雲ぜんざい番号店さんでは、ぜんざいの事をたくさん教えていただきました。店員さんのお話を聞きながら、ぜんざいを食べてみてはいかがでしょうか？

- 島根県出雲市大社町杵築南 775-11
- TEL 0853-53-6031

右の写真は『縁むすびぜんざい』です。→
使用されている小豆は、北海道産の大粒の大納言！
焼もちで、箸で割ると中はトロツとしています。
小豆はサラサラしており、サラサラと汁気の多いのが、出雲ぜんざいの特徴だと教えていただきました！



そしてこちらは、『中井貴一さんSP』です。→
以前訪れた中井貴一さんが命名されたメニュー☆
中井貴一SPは、冷たいぜんざいとなっています。
冷たいぜんざいは、食べた後、小豆のざらざら感が少ないので、とても食べやすいです。



～『おぐに茶屋』～

おぐに茶屋さんは、おしゃれなカフェ風の雰囲気となっています。店内は、窓が大きく、陽の光がたくさん入ってくるので、のんびりとぜんざいなどが頂けます。

- 島根県出雲市大社町杵築 731
- TEL 0853-53-2356

右の写真は、『出雲ぜんざい』です。→
おくに茶屋さんのぜんざいはトロトロと
しています！
とろみがある分、小豆がおもちに絡みやす
いです。



右の写真は、『抹茶ぜんざい』です。→
抹茶が濃く、甘さ控えめで、あんことの相
性も抜群です！
甘いものが苦手な方でも、これなら食べら
れるかも☆



島根にはおいしくて全国に誇れる食べ物
が沢山！！

さて、次はどこに行くのかな～？

今度は1年生にバトンタッチ！
何か面白いものを探してきてもらおう♪
1年生、よろしくね～☆



参考文献

島根観光ナビ <https://www.kankou-shimane.com/ja/event/detail/3442...>

島根県立古代出雲歴史博物館 <http://www.izm.ed.jp/cms/news.php?mode=yoyakuadd&id=1346>

出雲観光ガイド www.izumo-kankou.gr.jp/3188

五訂増補食品成分表

出雲ぜんざい学会 www.1031-zenzai.com/history