

うちの年越しそば(2024)

相原喜代治

第十期江戸ソバリエ

出雲の旅に思いを馳せながらの年越しそば(割子そば、釜揚げそば)

コロナ禍の騒ぎも治まった昨年6月、三年前に立ち上げた郷土そば伝承協議会の活動の一環で郷土そばとして名高い兵庫県豊岡市出石皿そば、島根県出雲地方の出雲そばのルーツを調査に行く事ができた。

その折、出雲大社付近の老舗で食べた割子そばの華やかな器と薬味の数々に魅せられ旅の帰路、今年の年越しそばは出雲そば、割子そばと釜揚げそばに決めていた、器は帰宅後買い求め準備万端、年末を待つ。

そばは粗挽き二八で打ち、薬味は正月用に買い揃えたおせち料理を少しずつ貰い豪華な年越しそばになりました。

うちの年越し出雲そば・割子そばと釜揚げそば



寛永 15 年(1638 年)結城秀康の三男、松平直政公(越前松平家)が 18 万六千石で信濃松本藩より松江藩に転封している。

農林水産省のサイト[うちの郷土料理]に江戸時代初期、松江藩・松平家初代藩主松平直政公が信州松本藩から移ってきた際に、そば職人を連れてきたことから出雲地方にそばが広まったといわれている、と記載されている

信濃高遠と信濃松本は 60km 程の近い距離、信濃高遠のそば打ち技術が信濃松本藩を経て出雲地方に伝播したとしても不思議ではない、その事実関係は証明出来ないが出雲では現在も丸延し文化が残っています。

出雲では、冷たいそば「割子そば」と温かいそば「釜揚げそば」で食べられている。「割子そば」は、円柱状の丸い重箱「割子」に入ったそば、冷たいつゆをかけて食べる松江発祥の「割子そば」に対し、茹でたそばは、水洗いするのが一般的だが、屋台売りのため水洗いの行程が省かれた、鍋や釜から揚げたそばをそのまま器に盛り、とろみのついたそば湯と薬味をかけて提供された。「割子そば」同様、自分でつゆを入れて味を調節できる、と記載されている。

参考資料、農林水産省



松江城



出雲大社

2025年1月 20 日