

「出雲の伝統文化」

出雲そば新刊

中組 山内 1年 寺西

僕が住んでいる出雲地域には、古くから伝わり、地域の人にとって身近な出雲そばがあります。伝統文化である出雲そばを守り、それを人たちに興味をもたせたので調べてみました。

出雲そばとは？

出雲そばは、主に「出雲そばつくり」をいいます。岩手県の「わんこそば」、長野県の「戸隠そば」と並んで日本三大そばの一つです。

出雲そばの特徴

出雲そばは、主として「出雲そばつくり」をいいます。岩手県の「わんこそば」、長野県の「戸隠そば」と並んで日本三大そばの一つです。

出雲そばは、主として「出雲そばつくり」をいいます。岩手県の「わんこそば」、長野県の「戸隠そば」と並んで日本三大そばの一つです。

出雲そばは、主として「出雲そばつくり」をいいます。岩手県の「わんこそば」、長野県の「戸隠そば」と並んで日本三大そばの一つです。

出雲そばは、主として「出雲そばつくり」をいいます。岩手県の「わんこそば」、長野県の「戸隠そば」と並んで日本三大そばの一つです。

出雲そばの知名度を上げろ!!



出雲そばは、主として「出雲そばつくり」をいいます。岩手県の「わんこそば」、長野県の「戸隠そば」と並んで日本三大そばの一つです。

荒木屋 八代目当主にインタビュー
Q 出雲そばをつくるのに心がけていることは何ですか？
A いくつもの店を、一つ一つの事を丁寧にする事です。そうすることで、お客さんにまた来てもらえるようにお店にしたいです。

Q 出雲そばをつくるのに、何が一番大変ですか？
A 一番大変なのは、お客さんが「おいしー」と言ってくれた時の喜びです。通して続けたいです。特に夏は、気温も高く、そばはぐさぐさになります。保つことが難しいです。おいしく来て、おいしい味にするのが大変です。

Q 新型コロナウイルスの影響はどういうものですか？
A ゴールデンウィークは、店を開くお客も多かったです。今は売り上げも約8割にもなっています。

そば打ち体験
僕は今までそばを食べたことはたくさんありましたが、そばを作ったことはありません。そこで、雲南市の明石ふれあい館でそば打ち体験させてもらいました。そばは、うんと太く、手間は少ない見えます。作業は、とても繊細です。温度や湿度によって調節が難しく、大変でした。

そばの歴史
そばは、主として「出雲そばつくり」をいいます。岩手県の「わんこそば」、長野県の「戸隠そば」と並んで日本三大そばの一つです。

水稲とそばの作付面積の比較
水稲の作付面積
H25 18100 ha
H26 18600 ha
H27 19400 ha
H28 19700 ha
H29 19500 ha
そばの作付面積
H25 581 ha
H26 628 ha
H27 642 ha
H28 680 ha
H29 698 ha

そば粉、出雲の舞
出雲そばは、そばをつくる時に一番大切なそば粉は、主に北海道など、外からのそば粉を使用しています。県産のそば粉は、主に「出雲そば」です。県産のそば粉は、主に「出雲そば」です。県産のそば粉は、主に「出雲そば」です。

出雲の舞による出雲そばの出雲ブランド化
出雲市のおそば作付面積
H25 148 ha
H26 167 ha
H27 184 ha
H28 198 ha
H29 210 ha
出雲市のおそば作付面積
H25 148 ha
H26 167 ha
H27 184 ha
H28 198 ha
H29 210 ha

出雲の舞による出雲そばの出雲ブランド化
出雲市のおそば作付面積
H25 148 ha
H26 167 ha
H27 184 ha
H28 198 ha
H29 210 ha

出雲の舞による出雲そばの出雲ブランド化
出雲市のおそば作付面積
H25 148 ha
H26 167 ha
H27 184 ha
H28 198 ha
H29 210 ha

出雲の舞による出雲そばの出雲ブランド化
出雲市のおそば作付面積
H25 148 ha
H26 167 ha
H27 184 ha
H28 198 ha
H29 210 ha