

# 出雲蕎麦との出会い そして(奥)出雲蕎麦巡り

—奥出雲を中心に— part1



整形外科 安光 正治



観光客より地元の人がよく行く店として有名だと、出雲大社近くの「かねや」を教えてくださいました。6-7年前のことです。学生時代遠征時、出雲大社のすぐ前の店で食べて特になんとも思わなかった記憶がありますが、久しぶりに食べた割子①は、ごつごつした黒っぽい蕎麦ですが、甘いけど甘すぎない絶妙なだしとからまって非常に美味でした。日本三大そばの一つと  
とがくし  
言われますが、戸隠(信州)  
そばとは同じそばと言っても別物じゃないかと思った  
ほどです。



①

その後、別の友人から三瓶の「木の香」と奥出雲の「山県そば」②を教えてください、木の香(割子はありません)では何か物足りなく感じたのに、山県そばはいつ行っても満足できて、以後奥出雲蕎麦がマイブームになりました。

②



奥出雲には他にも何店も蕎麦の店はあるのですが、何軒も一度には行けませんし、折角奥出雲に行って山県そばに行かないのも勿体ないと、しばらく他を避けていたように思います。そんな折、友人から蕎麦の味はどうなんだと問われたり、蕎麦のお好きな某病院の院長先生が、色々な店の蕎麦自体の味をレポートされているのを読み、蕎麦のこと何も知らなかったことに気づいたのもありますが、割子は蕎麦自体の味はマスクされてしまっているのではないかと、蕎麦の違いについても考えるようになりました。

出雲蕎麦も調べてみますと、松江城下から広まった説もあり、割子だけではなく釜揚げも出雲そばの特徴だとわかりました。山県そばでは割子と釜揚げのセット②を食べることが多いのですが、最初は食い意地卑しく沢山食べれると選んだのかもしれませんが、釜揚げが割子以上に美味しいと思うようになりました。

讃岐うどんだと1日に何件も回るツアーも一般的ですが、そばだとそうはいかず、何年もかかりましたが奥出雲蕎麦巡りをしましたので、2回に分けて何店か紹介させていただきます。

まず最初は駅前シリーズから。尚、鉄分補給用にはスイッチバックの出雲坂根駅がありますし、傍には延命水の水源、舞茸の販売所もありますので蕎麦と一緒に是非。

## 1 扇屋そば

きすき かめだけ  
JR 木次線 亀高駅 駅舎内。映画「砂の器」ファンなら行かねばならないところかもしれません。割子のだしは、結構辛めのように思います。

## 2 やかわ 八川そば

八川駅前。割子のだしは、やや甘みが控えめでしょうか。釜揚げなど温かい蕎麦では、ややどろどろした汁のもの(例：ざいごそば③)と、さらっとしたもの(釜揚げ④)を選択します。

③



④



## 3 あさひ亭

出雲横田駅すぐ傍。二八蕎麦⑤のようです。これら駅近の店は、比較的遅く行っても蕎麦を食べることができるかもしれませんが、新そばシーズンはわかりませんし、山県そば、part2で紹介する店ですと12時過ぎに完売もあり得ることは覚えておかれたほうが良いと思います。(続く)



⑤