

テーマ：出雲そば

出雲そばの美味しさの秘密は、ソバの実を黒い甘皮ごと挽く製粉方法“挽きぐるみ”にあります。伝統的な食べ方としては、“割子そば”“釜揚げそば”があります。

出雲そばに関する資料のなかから、特徴や食文化など説明が多い資料を紹介します。

おいしい出雲そばの本 高瀬礼文監修 ワン・ライン 平成12年

※参考文献 p 137－140

出雲そば街道 ワン・ライン 平成19年

※参考文献 無し

島根・松江出雲そばの手打ちの技術 島根・松江そば組合監修 旭屋出版 平成20年

※参考文献 p 87

松江食べ物語 秋冬 荒木英之著 山陰中央新報社 平成6年

※そば p 54－79

※参考文献 無し

風流大名蕎麦 笠井俊弥著 中央公論新社 平成15年

※松平不昧公がご三家に振舞った意外な蕎麦 p 33－45

※参考文献 p 220－221

物語・信州そば事典 中田敬三著 郷土出版社 平成10年

※出雲そば p 44－58

この他にも、出雲そばに関する資料を、図書館で所蔵しています。

OPACで、「蕎麦」「いずもそば」等をキーワードに検索してください。貸出の可否も確認できます。

<https://www2.library.pref.shimane.lg.jp/opac/>

さらに調査・研究をすすめたい方は、各資料に参考文献として紹介されている資料にあたってください。

必要な方は、郷土資料室へおたずねください。

(平成29年2月作成)