

## 酒めん肴 15

### 出雲そば

神の国ともいわれる出雲は、同じ島根県でも西半分を占める石見地方とはまた違った独特の雰囲気を持っている。その独特さの一つにそばの文化があるのではないかと思う。出雲そばである。出雲そばの大きな特徴の一つはそばの実を殻ごと引いたそば粉でつくることだという。そのせいかそばの色は黒っぽい。ここでは赤い漆塗りの割子に盛ったそばに、濃い目のつゆをかけて食べることが多い。飲んだあと、そば屋に立ちよって清酒を振りかけたそばでしめるのが出雲人のいきなそばの食いだ、島根県屈指の文化人、井上勝博さん（島根県立大）に教わった。そばの消費量は相当のようで、松江のまちにはそば屋が何軒もある。

出雲にそばの文化を持ち込んだのは江戸中期の大名・松平治郷公といわれる。出雲国松江藩主で雅号を不昧と称した彼は、茶人であるとともに美術品の収集などにも才能を発揮した人物といわれる。とすれば出雲そばのルーツは江戸時代ということか。最も土地の人びとは治郷公以前からそばを作っていたようだ。そばは寒冷地の作物。そばの産地が北にかたよるのはそのためでもある。出雲そばの原料は奥出雲が産地。真夏でも夜ともなれば厚い布団がいるほど気温がさがるという。この気候のせいか奥出雲は早場米の産地であった。ちなみにここで生まれた早生の品種、衣笠早生は高知県でかつてさかんに行われていた二期作の第一期作用の品種でもある。早生といえば北日本だが、出雲は案外、北方とのかかわりの深い土地柄なのかもしれない。そういえば奥出雲の一角、仁多の里にある「亀嵩（かめたけ）」は松本清張の推理小説『砂の器』の舞台にもなった土地だ。東北訛りにも似た方言が出雲地方にもあることをモチーフにしたこの推理小説のファンは多いことだろう。

出雲のもう一つの特産品が鉄。おかげで出雲には古代文明の花が咲いた。砂鉄を採るのに、水をかけて山を崩し砂鉄を採った。あたりの山は風化した花崗岩でできており、もろくてちょっとした雨でも崩れてしまう。砂鉄採りの跡にできた平らな土地には田が開かれた。なにぶんにも鉄に富んだ土地のこと。米はよく採れた。鉄不足の土地で稲をつくると、葉は黄ばみ秋落ちといってわらばかりの稲になってしまう。いく千年に及ぶ砂鉄採りは多量の土砂を斐伊川に流し、それまで島にあった島根半島との間に、出雲平野をつくり、そして宍道湖をつくった。豊富な鉄分が宍道湖をしじみの産地にした。製鉄は出雲の食文化をも育んだのである。