

やおよろず
八百万の神々の下で味わう老舗の味
出雲そばの魅力をみなさまへ



二代目・大野幸雄さん、三代目・貴志さん

島根県出雲市
ますだ眼科クリニク

院長 枘田 尚
まさだ ひさし

島根大学医学部附属病院から程近い、古くからの街並みに溶け込む手打ち出雲そばの店『風月庵』を紹介いたします。

昭和31年の創業以来、親子三代にわたり変わらぬ味を守り続けている老舗です。私のクリニクからも車で3分ほどの場所にあり、お昼時によく訪れます。開店前から行列がで

きる人気店のため、泣く泣く諦めることもしばしばです。

地元産の玄そばを使用し、店前の工房で殻ごと挽く「挽きぐるみ」、そば生地は四角ではなく丸く延ばし、こま板を使わず手ごまで切る『風月庵』のそばは、コシが強く歯ごたえがある、よく噛んで味わうそばです。そばといえば、喉越しで食べる方が

多いと思いますが、出雲そばは「こめかみで食べる」と言われています。先述のように、そば生地を丸く延ばすことで1本1本の長さや厚みに違いが生まれ、よく噛んで味わうそばになるわけです。

この店で一番のおすすめは「釜揚げそば」。かけそばとは違い、茹でたそばを水洗いせず茹で湯ごと器に盛る、出雲地方の特徴的な食べ方です。そば粉は水溶性のため、そばの栄養素(ビタミンB1・B2、ルチン等)が溶け出してとろみのついた茹で湯と一緒に食べることで、そばのおいしさをより味わうことができます。

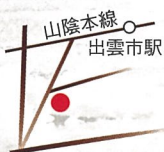
また、釜揚げそばと同様におすすめするのが「割子そば」。丸い漆器(割子)に盛った冷やしたそばです。通常は3段重ねが一人前で、薬味とだし汁(つゆ)が添えられています。まず、一番上の段のそばにだし汁をかけて食べ、食べ終わったら残っただし汁を2段目のそばにかけるというように、だし汁を使い回しながら上段から順に食べていきます。

釜揚げそばと割子そばは食感がまったく異なるため、ぜひ両方食べていただきたいのですが、『風月庵』には他店にはない「出雲そばセット」というメニューがあります。やや小盛りの釜揚げそばと、2段の割子そばがセットになっています。店のこだわりとして、温かい釜揚げそばが先に提供され、頃合いを見計らって冷たい割子そばを出してくれるので、どちらも出来立てをおいしくいただ

けます。

最後に紹介するのは、地元の常連客に人気ナンバーワンのラーメンです。60年以上前から三代にわたり受け継がれた秘伝のスープを使い、最近のラーメン屋にはない懐かしい昭和の味で、一度食べたらやみつきになるそば屋の絶品ラーメンです。

出雲大社にお越しの際には、ぜひ『風月庵』にもお立ち寄りください。おなかに余裕がありましたら「出雲そばセット」か「カツ丼ラーメンセット」を注文してみてください。



手打ち出雲そば 風月庵
出雲市塩冶町765-2
TEL:0853-21-1597
<https://fugetsuan.fc2.page/>



カツ丼ラーメンセット



釜揚げそば



割子そば