



明るく心地のいい店内
お昼時はあっという間に満席になる人気店

蕎麦を伸ばし、切ってかこに並べ
しなやかな一連の動き、手さばきが美しい



そば打ちの作業場はガラス張り
まち行く人がそばを打つ姿を見ることができる

一職人として そば打ちと向き合う

「そばの必須といわれる三たて（挽きたて、打ちたて、茹でたて）にこだわる西村さん。出雲そばが打てるのは石臼での自家製粉、練り、のぼし、包丁切りといった手打ちを行う作業場を改装の際に新設した。仕事の流れを良くするためでもあるが、もうひとつ工夫したのは通りに面して大きなガラス窓を設けたことだ。観光客や通りを歩く人たちが足を止めてそば打ちの仕事を見ることができるようにした。ここで作られるそばは、玄そば（※1）をそのまま石臼にかけるため色が濃く、味と香りが強い。昔から松江の人々に好まれてきた味わいとなる。

「私自身、一人の職人としてひたすらそば打ちと向き合ってきました。みなさまに長年親しまれてきた味を守ること、そして老舗の暖簾を守ることも大事です。長男は大阪で和食の仕事をし、次男は3年前から店を手伝っています。まだ修行中といったこと



PR動画公開中!



気軽に「出雲そば」を愉しめる店に 松江そば文化ブランド化にも一役

出雲そば きがる ● 西村 保則



日本三大そば（※1）のひとつ出雲そばの発祥を紐解くと、松江藩で代々にわたって藩主を務めた松平家の初代直政公にさかのぼる。いわく、信濃国松本藩城主だった松平直政公が国替で出雲国松江藩へ入り、このときに松本からそば職人を伴って来たことから当地にそばが伝えられた。それまで農家の雑食だったそばをそば切りとしたことで普及し、城下から庶民へとひろがり、身分を超えた趣味人の集まりである「連」によって洗練され、今の出雲そばにつながったという。松江城下が出雲そば発祥の地という由縁である。

その松江城下をのぞむ石橋町で92年続く老舗「出雲そば きがる」を経営する西村保則さんは、松江そば組合長、松江そば文化ブランド化推進協議会副会長を務め、松江のそば文化の振興に尽力する一人である。

「そば組合各店それぞれ熱心に仕事をされていますが、高齢化や後継者の問題、事業承継など今後のことを考えると課題が多いのが実情です。

「そばはそれぞれに好みや蓋が有り、奥が深いものです。松江はそば好きの人が多く、店に対しての期待も大きい。出雲そばを地域の文化として語られる人も多くいます。これからも出雲そばを気軽に愉しめる店にしていきたい」と語ってくれた。

直政公が三代將軍家光から松江藩への国替えを命じられた2月11日が出雲そばの日記念日として登録されたこと、今年1月に発足した松江そば文化ブランド化推進協議会をきっかけに、出雲そば発祥の地松江をアピールし、松江でのそば文化を広めたいという。そのひとつとして松江市内17軒のそば店・飲食店の参加を得て「出雲そばスタンプラリー」を今年の2月から3月にかけて開催した。

松江そば文化ブランド化推進協議会では、江戸時代後期にあった「連」を手本に、地元の良いものを市民自らが楽しみ、磨き上げ、発信する「市民による地元応援プロジェクト」と位置づけ、そばファンを中心に幅広い市民の参加を得て「学ば」「創る」など松江のそば文化を育む活動を進めようとしている。日本三大そばサミットの開催や松江の出雲そばの魅力を紹介するポータルサイトの開設、個性豊かな市内そば店の回遊を促すそば印帳など多彩な取り組みが検討されている。



今年の1月31日に松江そば文化ブランド化推進協議会を設立。名誉会長に上定市長、会長に田部会頭、副会長を西村氏が勤める。活動の一環として「MATSUE出雲そばスタンプラリー」を開催

ろですが、いずれは二人が力を合わせて店の暖簾を継いでくれるものと期待しています」という。代替わりしたときに、どんな店になるのか、和食の粋を取り入れたもの、地元の特産品を取り入れたものなどプランはいろいろあるようで、どのような変化が起こるか楽しみでもある。



出雲地方の独自の「割子そば」。器の鮮やかな朱色が蕎麦を引き立てる（撮影用に本漆塗りの割子を特別にご準備いただきました）

※1：日本三大そばは、長野／戸隠そば、岩手／わんこそば、鳥根／出雲そば。
※2：玄そばとは、そばの実のこと。この皮を剥いたものを「抜き・丸抜き」という。

経営理念
安全でおいしいそばを目指します
元気なご挨拶を目指します
きれいな店を目指します



千手院のおひざ元に店舗を構える老舗そば店
お気軽にお越しください

出雲そば きがる
〒690-0881 松江石橋町400-1
TEL0852-21-3642
11:00~19:00
(夕方はそばが無くなると早く閉店します。)
※ 毎週火曜日と第3水曜日
(変更の場合あり)
P 8台
https://www.izumosobakigaru.jp/



取材・文 ● 矢島浩三 撮影 ● 古川 誠