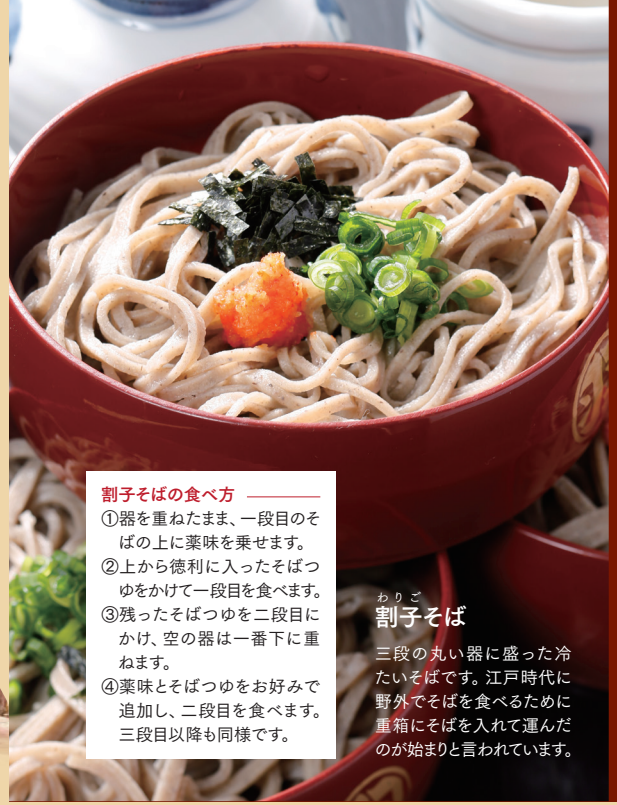
グルメ

出雲そば

出雲そばは、そばの実を殻ごと挽く「挽きぐるみ」という製粉方法で作られます。色は黒っぽく、栄養価と香りが高いのが特徴です。冷たい「割子そば」と温かい「釜揚げそば」の2種類が代表的です。



割子そば

三段の丸い器に盛った冷たいそばです。江戸時代に野外でそばを食べるために重箱にそばを入れて運んだのが始まりと言われています。

割子そばの食べ方

①器を重ねたまま、一段目のそばの上に薬味を乗せます。
②上から徳利に入ったそばつゆをかけて一段目を食べます。
③残ったそばつゆを二段目にかけ、空の器は一番下に重ねます。
④薬味とそばつゆをお好みで追加し、二段目を食べます。三段目以降も同様です。

釜揚げそば

茹でたそばをそのまま器に盛り、とろみのあるそば湯を注いだ温かいそばです。そばの栄養が溶け出したそば湯も一緒に食べられるため、健康食としても注目されています。



釜揚げそばの食べ方

薬味とそばつゆを入れ、お好みの濃さにして食べます。

2月11日は出雲そばの日

出西しょうが



斐川町の出西地区でしか生産できない出西しょうがは、親指ほどの大きさで、ピリッとした辛みと上品な香りが特徴です。

多伎いちじく

多伎町は、全国的に希少な品種「蓬莱柿」の産地です。ジャム、姿煮、ワインシロップ、干しいちじく等の商品開発も積極的に行われています。



道の駅 キララ多伎 B-2

多伎町特産のいちじくを使用した商品が多数販売されています。
㊟ 出雲市多伎町多岐135-1
☎ 0853-86-9080



道の駅 湯の川 D-2

出西しょうがをはじめとした斐川町の特産品を使ったメニューやお土産が楽しめます。
㊟ 出雲市斐川町学頭825-2
☎ 0853-73-9327



出雲の地酒・焼酎・ワイン

芳香で良質なぶどうを使ったワイン、出雲発祥と言われている日本酒、西浜いもとそばを使った焼酎。出雲の地酒はどれもおすすめです。

出雲市内の酒蔵等

●島根ワイナリー	☎ 0853-53-5577
●旭日酒造	☎ 0853-21-0039
●板倉酒造	☎ 0853-21-0434
●酒持田本店	☎ 0853-62-2023
●富士酒造	☎ 0853-21-1510





デラウェア



シャインマスカット

ぶどう

出雲市のデラウェアのハウス栽培面積は、国内トップクラスです。夏から秋にかけて、ぶどう狩りも楽しめます。

西条柿（さいじょうがき）

島根半島を東西に走る山の南向き斜面の丘陵地帯で栽培された柿は、西日本の各市場で高い評価を受けています。手作りの無添加干し柿「スイートパーシモン」「島根あんぽ」もおすすめです。



西浜いも（にしはま）

湖陵町を中心に栽培されているさつまいもです。中身が黄金色でホクホクとろけるような触感が特徴です。



板わかめ（いた）

「めのは」とも呼ばれるわかめを板状に干した山陰地方の伝統的な食品で、パリパリとした食感が癖になります。



あご野焼き（のや）

あごが落ちるほど美味しかったことからその名が付いたと言われるトビウオのすり身を主原料に、地酒等で味付けをし、焼き上げたものが「あご野焼」です。食べるとトビウオの旨味が口いっぱいに広がります。



十六島のり（うっぷるいのり）

日本最古にして最高級の岩のりで、十六島地区でのみしか獲れない貴重なものです。磯の香りが高く、弾力があるのが特徴です。



出雲ぜんざい

ぜんざいは出雲発祥と言われており、「神在祭」で振舞われる「神在餅（じんざいもち）」が訛って「ぜんざい」になったとされています。最近はぜんざいをアレンジした、美味しくて見た目も可愛いぜんざいスイーツを出すお店も増えています。



10月31日は出雲ぜんざいの日