

Spécialités d'Izumo

❖ Les Izumo Soba, nouilles de sarrasin d'Izumo

- Nouilles faites à base de **farine de sarrasin**.
- La particularité : on ne trie pas les **cosse et les graines**. Elles sont **moulues ensemble** pour faire la farine ce qui donne des nouilles de soba complètes.
- C'est pourquoi les soba d'Izumo ont une **couleur plus foncée** et qu'elles ont un **goût plus prononcé**.
- On peut les **déguster chaudes ou froides**.
- **Attention** : parfois de la farine de blé est mélangée à la farine de sarrasin. Pensez à confirmer en cas d'intolérance au gluten.

La version chaude : Les **kamaage soba**

- Servies **chaudes dans le bouillon** où elles ont cuit.
- Possible de les **assaisonner à l'envie** avec la sauce (soba tsuyu) et les différents condiments proposés comme des copeaux de bonite séchée, algues, oignon, radis blanc râpé, wasabi, etc.
- La forme kamaage soba est apparue au grand sanctuaire Izumo Taisha. Autrefois, au **moment du « Kamiarizuki »**, lorsque tous les dieux se rassemblent à Izumo vers la fin de l'année, des **petites échoppes** s'implantaient provisoirement autour du sanctuaire et proposaient des « kamaage » soba pour réchauffer les visiteurs.



La version froide : les **warigo soba**

- « warigo soba » est en fait une **façon de présenter et de déguster** les nouilles de sarrasin : Elles sont apportées dans **trois bols laqués empilés** les uns sur les autres.
- Les **condiments** servis avec les soba sont en général du poireau, de l'algue séchée, du radis japonais râpé et pimenté et de la bonito séchée râpée.
- Les gourmands peuvent commander un warigo à 5 étages s'ils le souhaitent. Il est possible de **commander le nombre d'étages** de warigo soba suivant son appétit. Il y a en général un prix fixe par étage.
- **L'eau** dans laquelle les nouilles ont été cuites est appelée « **sobayu** », les japonais la boivent pour son goût et pour ses bienfaits nutritifs. On peut l'apprécier **telle qu'elle ou y ajouter de la sauce**.



❖ Izumo Zenzai

- Soupe de **haricots rouges sucrée** accompagnée de **mochi**
- Le zenzai serait **originaire d'Izumo**
- A Izumo, pendant la **période du « kamiarisai »** (festival des dieux présents) du « jinzai mochi » (littéralement « mochi des dieux ») était servi aux visiteurs. On raconte que le mot **jinzai** était

prononcé « zunzai » à cause de l'**accent d'Izumo** (dialecte aussi appelé « zu-zu ben ») et qu'il finit par être déformé en « **zenzai** », nom sous lequel le plat se fit connaître à Kyoto. C'est grâce à des documents datant du début de l'époque d'



Edo (1603-1868), rédigés par le lettré confucianiste Hayashi Razan, que l'on a pu retracer l'origine du zenzai jusqu'à Izumo.

❖ Le plat local d'Izumo, l'Uzuni

- Plat distribué lors du **festival Fukujinsai**, qui a lieu fin **janvier** au grand sanctuaire Izumo Taisha.
- **Recette traditionnelle** transmise de génération en génération.
- On utilise du bouillon préparé à base de **fugu pêché localement** que l'on épaissit avec de la Kuzuko, **poudre de kuzu** (ou kudzu). On verse ce **bouillon sur du riz** pour en faire une sorte de bouillie. On ajoute par dessus, entre autres, des **algues nori**, **du wasabi**, **du persil japonais** puis on mélange le tout avant de le déguster.
- Ses ingrédients apparaissent dans le recueil Izumo Kuni Fudoki paru en 733. Il est intéressant de noter que par exemple, le persil japonais était à l'époque utilisé comme plante médicinale.
- En dehors du festival, il y a peu de restaurants où il est possible de le déguster mais il est au menu du **restaurant Kanunro** situé à **5 minutes à pied du grand sanctuaire Izumo Taisha (réservation obligatoire)**.



◇ Saké d'Izumo

- Saké local d'Izumo
- Les quatre sakés les plus connus de la ville sont **Yamasan Masamune** (ヤマサン正宗), **Juji Asahi** (十旭日), **Izumo Fuji** (出雲富士) and **Tenon** (天穩). Dans certains izakaya d'Izumo, il est possible de commander une dégustation de trois sakés locaux.
- Les légendes disent que les **dieux se rassemblent** à Izumo pas seulement pour parler du destin des gens mais aussi pour **fabriquer du saké**.
- Dans un des textes de l'ancien recueil « Izumo no kuni fudoki », il est indiqué qu'Izumo est l'endroit où le **saké** a été fabriqué pour la **première fois** : « La myriade des dieux se rassemble, ils s'assoient ensemble, préparent la cuisine et fabriquent le saké...dans un endroit appelé Saka. » Le **sanctuaire «Saka»** à Izumo serait le lieu de naissance du saké.

