

松江の味どころ

宍道湖七珍は「スモウアシコシ?!」

宍道湖

ス...スズキ モ...モロゲエビ ウ...ウナギ ア...アマサギ シ...シラウオ コ...コイ シ...シジミ



周囲45kmの全国で7番目に大きい宍道湖は、真水と海水の混ざり合った汽水湖です。このため古くから魚介類が豊富で味も抜群。初春のシラウオ、夏のシジミ、ウナギ、秋のモロゲエビ、冬のスズキ、アマサギ、コイは「宍道湖七珍」と呼ばれ自然に恵まれた松江ならではの豊かな味わいが楽しめます。

宍道湖七珍のひとつ大和しじみは、マシジミより先型が大きく肉も厚いのが特徴で、早朝、鋤簾と呼ばれる独特の道具で採られています。お土産用にレトルトパックされたものもあります。

文学ミニ散歩

海の肴、川の魚、それがこれほど豊富にあるところは、日本にも沢山あるまい。(中略)鰻の蒲焼もでき、鯉のあらいや鱸のあらいも出来、(中略)ことに旨いのはしじみ汁であった。ある人の話によると、ここで獲れるしじみは日本はおろか世界にもめずらしいものであるということである。私はあちこちの湖水で獲れるしじみを食べてみたが、ここほど旨いものはなかった。

田山花袋「山水小記」より

松江の味賞



出雲そば

出雲そばは実と甘皮を一緒に挽くことから黒っぽい色をしているのが特徴です。割子と呼ばれる丸い器に、ネギや海苔などの薬味を加え、濃い目のつゆを掛けていただきます。

地酒

島根には、美味しい水、良質の米、澄んだ空気、熟練された杜氏の技、と上質の酒を作る条件がすべて揃っています。いずれの地酒も香りがよく美味しいのはそのためです。

和菓子

京都・金沢と並び、和菓子の町として知られる松江。不昧公の影響で、お茶とお菓子が日常生活の中に自然に溶け込んでいます。市内には老舗が数多くあり、今でも不昧公好みのお菓子がつくられています。



玄丹そば

出雲そばは、以前は地元で取れた蕎麦を使用していましたが、戦後の農地解放とともに蕎麦の栽培は減少し、県外からの蕎麦に依存するようになりました。そこで、平成9年から、松江市、松江商工会議所、JAくにびき、松江そば同業組合が連携を図り「玄丹そば」の栽培がはじまりました。「玄丹そば」の「玄丹」は、明治維新期に持ち前の機転と度胸で松江藩を救ったといわれる「玄丹お加代」と「減反」をかけて付けられました。市内の、「玄丹そば」ののぼりが立っているお店で食べることができます。



ぼてぼて茶

大ぶりの茶碗に番茶と茶の花を入れ、大きな茶甕で泡だててご飯・大根の漬物・炊いた黒豆や季節のものを入れます。これが松江名産ぼてぼて茶の作り方。泡立てる時に「ぼてぼて」と音がするのが名前の由来といわれています。鷹狩りの好きなお殿様が途中で立ち寄った民家で飲んだお茶の風味と満足感にたいそう感激されたとか。

松江市の観光・名産についてのお問合せ

松江観光協会 TEL 0852 27 5843 松江市千鳥町59
島根県物産観光館 TEL 0852 22 5758
松江市殿町191 松江城大手前・島根ふるさと館内
開館時間 / 9:30 ~ 18:00
松江名産センター TEL 0852 21 5252 松江市千鳥町36
開館時間 / 9:00 ~ 17:00

