

出石皿そばについて

宝永三年（一七〇六）、信州上田藩主よりお国替えになった仙石氏とともに信州から来たそば職人の技法が在来のそば打ちの技術に加えられ、誕生したのが出石皿そばである。その後に出石焼きが始まり白地の小皿に盛る様式が確立された。出石皿そばは、伝統の「三たて」（挽きたて、打ちたて、茹がきたて）製法で提供されるところにおいしさの秘訣がある。また、そばの風味を活かすためにお湯は使わず水のみで延ばすため、熟練の技が光る代物である。

今では、約50軒ものそば屋が並ぶ関西屈指のそば処として知られている。



（上）出石皿そば



（右）そばと薬味の風味が口いっぱいに広がったところに自慢のダシが利いたつゆをそば湯で割っていただく。口の中に出石皿そばのおいしさを隅々まで堪能出来る。



（左）出石皿そば2人前（+1人前の薬味）どのように食するかを想像すると食欲がかき立てられる。



（右）お好みの食べ方でそばを堪能出来るのも出石皿そばの醍醐味である。

出石皿そばのいただき方

宝永三年（一七〇六）に出石藩主松平氏と信州上田藩主仙石がお国替えになった時に始まる。

その際、仙石氏と共に信州から来た蕎麦職人の技法が在来のそば打ちの技術に加えられ、出石皿そばが誕生しました。

出石焼（白磁）が始まり小皿（手小皿）に盛り付けた独自のスタイルが生まれ、現在の出石皿そばとなり、一人前（五皿）とし、薬味（ねぎ、わさび、生卵など）をそばつゆに入れて食する。色々な薬味をお好みで味わえる楽しさと一皿から追加注文が出来、大人二十皿、子ども・女性十五皿を食するとそば通の証として、『そば通証』が多くのそば店から進呈される。

なお、店によって、違う皿そばの味を堪能出来るよう、いずし観光センターで「出石皿そば巡り巾着セット」も販売され、こちらを購入すると3店分の皿そばを賞味いただけるという代物。出石観光をする際には、持ち歩きたいものの一つと言える。



（左）出石皿そば協同組合会員看板
こちらの看板を掲げている店舗は約50店舗存在する。店内では絶品の出石皿そばを堪能することが出来る。

こちらに入館する際に、入館証とともに、出石皿そば・出石そばの地団カードが配布される。

A photograph showing a collection of Japanese food products. In the foreground, there are two woven baskets. The basket on the left contains several small packets of what appears to be miso or soy sauce. The basket on the right contains several boxes of 'Shio' (salt) and 'Miso' (fermented soybean paste). Behind the baskets, there are more boxes, including one labeled 'Shio' and another with a star logo. A small blue card with white text is also visible. The items are displayed on a dark wooden surface.

1971 年 6 月

出石血そば

兵庫県農工商 出石血そば協同組合





商品・サービスの特徴

登録番号：第 6356479 号
 商品名・サービスの区分：—43—
 商品名・サービス名：兵庫県農工商 出石血そば
 兵庫県農工商内市町村にはおける店に
 についたもの提供

白濁の小皿に小分けして盛りつけたそばも、熟練者の手塚とともになります。これらは江戸時代にまで其の歴史があります。その歴史は江戸時代にまでさかのぼり、1760年(寛政7年)徳川吉宗より移された町名「出石」が、江戸の地とそっくりなものを売らせたことが始まりです。以来300年余にわたるその町名の縁故が、代々受け継がれてきたと、残されて、つらたへ、磨きながらのたてを「血そば」と、食文化に継承をすなわたり、蕎麦を食べてみずきその味を噛みみしめています。兵庫県産認証の安心安全ブランドにこだわりの原料の産地を追求する血そばは、出石の石の産地と、安心安全な産地へもなっています。





© INNT (正) 兵庫県農工商 協同組合 03-202009-05
 03-202009-05 この登録番号、登録商標は、日本食文化の発展を

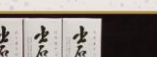


いし 出石そば

兵庫県東播磨市 出石そば協同組合



商品・サービスの特徴



- ※ 登録品目番号 …… 第00104204号
- ※ 登録品目と登録区分 …… 30
- ※ 製造者 …… 伊勢 兵庫東播磨市出石そばで生産されたそばのめん。

出石そばの歴史は古く、宝永3年（1706年）に岡山州上城寺（今石井町）の寺僧がそばをそば屋へ運んで来たのが始まりとされています。出石そばの特徴は当組合が定めた製法基準を順守し、挽きぎみと合わせられるその実を大切にしたいと粉を吟じて、清潔な出石の水を使用して製麺された、麵角の立った切り口の繊細しめの食口が特徴です。歴史に地味な魅力の代表的ブランドとしての伝統を守り、さらに発展出来るよう取り組んでいます。

© 2019 工業所有権特許庁（登録商標）

この登録商標は、国産品にのみ権利が認められます。

03-202009-05





出石皿そば協同組合
田中覚理事長

(上) 地団カード「出石皿そば」・「出石そば」

出石の街並みについて

出石は、平日でも多くの観光客が訪れ、街並みも黒い瓦に白い壁といった、城下町の風情が街全体に広がる。

出石といえ、時計台を思い浮かべる方
も多いと思うが、こちらは、「辰鼓楼（し
んころう）」といい、明治四年（一七八
一）に三の丸大手門脇に、時刻を知らせる
太鼓をたたく櫓台として建設され、明治一
四年に医師の池口忠恕氏が大時計を寄贈し
今に至る。

こちらは、札幌時計台に次ぐ日本最古の時計台として、多くの方々に親しまれている。



(上) 時計台「辰鼓楼」

工業所有権
情報・研修館