

出石皿そば

出石皿そばは、出石の定番料理で、この町にはこの美味しいそばを出すレストランが 50 件近くあります。出石皿そばは他の種類のそばとはどのような違いがあるのでしょうか？違いは、提供の仕方にあります。出石そばは、たくさんの小皿（通常は 1 つの注文につき 5 皿）を使って出されます。これはこの地域独特のスタイルです。楽しくて写真映えするそばの食べ方、出石そばは、このような小皿に乗せて出されます。なぜなら、この料理は伝統的に、単品の食事というよりは、食事の合間の軽食として考えられていたからです。人々は何皿食べたいかを告げてそばを注文し、そばのつゆと薬味を直接追加していました。

出石皿そばの起源は、出石藩主松平氏と信州上田藩（現在の長野）の仙石氏が 1706 年にお国替えになった、江戸時代（1603 年-1867 年）にまで遡ります。あるそば職人が仙石氏と共に出石に移り住み、ここで信州のそば作りの技術が出石のそばのスタイルに組み込まれ、今日出石皿そばとして知られている形が作られました。手塩皿として知られる個別の小さな塩の皿に載せて屋台からそばを出すスタイルが始まったのは、江戸時代末期になってからのことでした。後に出石焼きが発達すると、そばはこのような小さな白い皿で出され始めました。現在の出石皿そばのスタイルは、昭和時代（1926 年-1945 年）だった 40 年代に確立したもので、ますます多くのそば専門レストランがこの頃から店を開き始めました。

現在、このそばと一緒に出される典型的な薬味は、ねぎ（ウェルシュ・オニオン）、わさび、とろろ（ナガイモのすりおろし）、そして生卵です。5 皿を注文するのが出石皿そばでは一般的ですが、お腹がまだ空いているなら、客はより多くの皿数を注文できます。そばを食べ終わったら、そばを茹でるのに使われたお湯の入った容器が出されますが、つゆに注げば、食事の締めくくりには最高です。地元の人たちは、積み重ねた皿がお箸の高さと同じになるくらい皿そばを食べられれば、大人として認められるのだと言います。