

出雲文化伝承館と出雲そば

出雲文化伝承館は1991年にオープンしました。その中心にあるのは、解体・移築を経て現在の場所に再建された19世紀末の農家の屋敷です。館内には、大きな門や出雲式庭園、歴史ある茶室「独楽庵」などがあります。その他にも、名物料理である出雲そばを楽しめる食事処や、消えつつある地元の伝統を来館者が体験できる施設などがあります。

この農家の屋敷の家主だったのは、裕福な地主の江角家です。この建物は、明治時代、日本が武士階級を排除し、近代化を迎えようとしていた1896年に建てられました。当初は渡り廊下でつながった離れや小屋などもあり大きく複雑に広がっていましたが、再建では母屋が保存されました。伝統的な家屋建築の傑出した例であり、田舎の農家の屋敷に典型的に見られる特徴と、元々は上級武士の屋敷に見られた要素である洗練された内装、庭園、および茶室が融合しています。大きな玄関をくぐると土間があります。土間とは、開放的な農作業用の作業場兼台所です。巨大な黒松の梁が互いに組み合わされて屋根を支え、樺材で木目が美しい太い大黒柱が高床式の広い居間の入口に立っています。全ての日本家屋に典型的であった特徴ですが、畳が敷かれた部屋は軽い襖で仕切られ、空間を柔軟に組み合わせる用いることができます。

境のない室内と室外

重要な部屋からは、建物の両側にある縁側の向こうにある、贅沢な庭園を見渡すことができます。寒い時は天気が悪い時には、雨戸をスライドさせることで縁側を囲んで閉じることが出来ます。伝統的には、これらは全て木材で作られていましたが、ここでは大きなガラス板が使われています。ガラス板が使われるようになったのは、20世紀初頭のことです。見晴らしを妨げる木材の柱なしで雨戸を縁側の角に取り付けることができるよう、見事な工夫がなされています。居間には、床の間の装飾や棚や箆筥、障子と繊細な木の格子で照らされた書院など、手の込んだ細かい装飾が随所に施されています。長屋門と呼ばれる、長く屋根付きの門は、当時の農場の一部で、現在も博物館の正面玄関として使われています。これは召使いや家来が住む空間であり、その大きさと設計は家主の位が高かったことを示します。

茶人の茶室

16世紀の偉大な茶人である千利休(1522-1591)に由来する歴史的に重要な茶室が、当館の美しい庭園の中に復元されました。独楽庵と呼ばれるこの茶室は、松江藩の第7代藩主であり、不昧という号で知られる茶道家でもあった松平治郷（1751-1818）のた

めに作られたもので、最も洗練された嗜好と設計が反映されています。謙虚さの精神に則り、屋根の一部は貧しい農家の小屋を模して藁葺きになっています。この建物には3つの茶室がありますが、そのうちの1つは1と3/4畳の大きさ（一畳台目）しかなく、最も小さく親密な大きさになっています。紙が貼られたいくつかの小さな窓と屋根の天窗により、自然光の量や質を調整することができます。茶室のある庭には、取り囲む土壁に開けられた小さな門から入ります。庭園内には、巧みに設計された石の小径が張り巡らされています。

大名と蕎麦

この伝承館の魅力の一つは蕎麦を出す食事処です。出雲そばは、蕎麦粉から作られた、日本で人気の料理である蕎麦の中でも最も有名なご当地蕎麦の1つです。蕎麦で有名な日本の他地域とは異なり、出雲では蕎麦の外皮を殻と一緒に挽くため、蕎麦粉の色が濃く、香りと食感が豊かなのが特徴です。蕎麦は成長が速い穀物で、少なくとも10世紀から出雲地域では重要な主食の1つとなってきました。数百年にわたって、蕎麦粉は粥や煮込みだんごを作るのにしか使われませんでした。出雲で蕎麦が普及したのは、1638年に松平直政（1601-1666年）が蕎麦打ちの名人を連れて出雲地方にやってきたことに始まると言われています。その子孫の松平治郷（1751-1818）は不昧という号で知られる茶人で、蕎麦好きで知られます。

出雲そばの食べ方

その後、出雲蕎麦には2種類の独特な食べ方が年月をかけて発展してきました。割子蕎麦は、ピクニックのように屋外で食べるために考案されました。

割子蕎麦は、3つ以上の丸い漆器のお椀に入れて冷やした状態で提供されます。それぞれのお椀には別の薬味が入っています。薬味には、海苔、大根おろし、青ネギなどがあります。麺をそれぞれのお椀のつゆに浸すのではなく、つゆを麺の上に直接かけます。一皿を食べ終わったら、残りのつゆを次の皿にかけます。

もう1つの食べ方は、釜揚げと呼ばれるもので、有名な秋祭りの期間中に大社の近くの露店で提供されたのが始まりです。一人前の麺を別々に水で洗うのが面倒だったため、茹で湯をそのままそば湯としてお椀に注ぎました。釜揚げのそば湯には、客がお気に入りのつゆと薬味を追加して、好きなように味付けをして食べます。出雲・松江地域でそばを出す蕎麦屋では、この2つの食べ方をそれぞれの方法でアレンジしたものが出雲そばとして提供されています。