出石皿蕎麥麵

出石「皿蕎麥麵」，即用小碟子盛的蕎麥麵，是出石的經典美食。小鎮有近 50 家可提供美味蕎麥麵的餐廳。出石蕎麥麵與其他蕎麥麵相比，不同之處在於吃麵的方式。一般蕎麥麵只用一個盤子裝，但出石蕎麥麵會用到許多小碟子，通常點一份會有 5 碟。正是當地的獨特吃法，才能邊拍照邊樂享其中。蕎麥麵先煮熟，然後用涼水沖，令其更加筋道。該料理傳統吃法並不是作為正餐，而是作為正餐間隙的小吃，所以用小碟盛裝。入店用餐，一般需要先告知店家吃幾碟，而後再下單，蕎麥麵端來後，添加蔥末等調味料，直接蘸取日式醬油露享用。

出石皿蕎麥麵的起源可上溯至江戶時代（1603-1867）。1706 年，正值出石藩松平藩主與信州上田藩（現今長野縣）仙石藩主互換領地之際，有位蕎麥麵師傅追隨仙石藩主遷居至出石。此後，隨著信州蕎麥麵技術與出石蕎麥麵風格相融，逐漸形成了當今出石皿蕎麥麵所呈現的樣態。江戶時代末期，出現了小吃攤將蕎麥麵放在「手鹽碟」（一種裝鹽或泡菜的小碟子）裡端給客人的形式。之後，伴隨出石燒的日漸興起，蕎麥麵開始改盛到出石燒的小白碟裡。現今的出石皿蕎麥麵正式確立是在 20 世紀 40 年代，此後主打該料理的專業餐廳更是與日俱增。

現在，與蕎麥麵一起端至桌席上的基本調味料有蔥、山葵、山藥泥、生雞蛋。出石皿蕎麥麵一般為 5 碟，如果不夠，則可多點幾碟。品嚐過蕎麥麵後，要以蕎麥麵湯收尾。店家會將煮蕎麥麵用的湯水，端到客人面前，客人需將麵湯倒入剩下的日式醬油露杯子裡，再一飲而盡，這就是最地道的收尾。當地流傳著一句話，如果吃完疊起的碟子高度可匹敵筷子的長度，就稱得上是好漢。