

特色ある

松江の食と名物の

ヒストリー



DISTINCTIVE MATSUE FOOD AND SPECIALTY HISTORY

松江市

## 松江市の「ヒストリー」とは

松江市は令和3年12月に、文化財や歴史文化を保存・活用していくためのマスターplan、アクションプランでもある「松江市文化財保存活用地域計画」を策定し、文化庁から認定を受けました。この中で、豊かな歴史文化を結び付けたストーリーの連なりをヒストリーと名付け、特徴的なテーマに沿って作成していくことにしました。

“history”という英語は歴史、歴史書、発達史、変遷、来歴、沿革などと訳されます。語源は「知ること、調べることで得た知識」というギリシャ語といわれます。松江市は調査研究を重ね知りえた事実を使って物語にすることを、historyの語源に重ねて「ヒストリー」と呼びます。今後の調査研究によりあらわれてくる成果も大きな要素として含みこんでいくとともに松江市という行政単位を越えて関連する地域の文化財ともネットワークで結ぶことを構想します。

「ヒストリー」を紡ぐために、松江市は調査研究に力を入れていますが、市民の皆様が参加する調査研究や他地域の研究者の協力を仰ぐことにより、その厚みが増していきます。これから列挙する「ヒストリー」は完成形ではなく、多くの人々がかかわることで更新され、また新たな「ヒストリー」が生まれることが想定されます。市民の皆様にヒストリーが共有されることにより松江の価値が高まるとともに、松江市民による地域づくりにつながり、継続的な関係人口の増加につながっていくことを目指します。

具体的には、①松江の歴史文化を伝える手段（ツール）として、②今後の調査研究テーマとして、③活用の素材として（地域振興素材、教育素材、産業振興素材、観光素材として）、「ヒストリー」を生かしていきます。

## 目 次

I.	松江の食文化の基盤を作った先史時代	2
1.	宍道湖が海域となった縄文時代	3
II.	稲作が始まる弥生時代	6
III.	『出雲国風土記』の食のストーリー	8
IV.	中世の食	12
V.	江戸時代の食と特産品のストーリー	14
1.	城下町の生ごみから	14
2.	古文書から復元した城下町のご馳走	16
3.	江戸時代の産物・名物	18
VI.	国際文化観光都市と名産、お土産のストーリー	21
VII.	松江を代表する食文化と名物	33

# 特色ある松江の食と名物のヒストリー

DISTINCTIVE MATSUE FOOD AND SPECIALTY HISTORY

## I. 松江の食文化の基盤を作った先史時代

松江の食の基本となる自然環境は、おおまかに日本海に面する地域、中海・宍道湖の内海が南北に広がる地域、中国山地の北側縁辺の山間地域によって特徴づけられます。外海、内海、山間地と多様で豊かな環境が松江の食を支えてきたといえるでしょう。このような環境の中で、食文化の礎がはぐくまれたの

平成25年12月、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されました。それぞれの地域に伝わる特徴的な「食」は、文化遺産として広く認められるようになりました。農林水産省のホームページから、その内容を以下に転載します。

「日本列島の人々が南北に長く、四季が明確な日本には多様で豊かな自然があり、そこで生まれた食文化もまた、これに寄り添うように育まれてきました。

このような、『自然を尊ぶ』という日本人の気質に基づいた『食』に関する『習わし』を、『和食；日本人の伝統的な食文化』と題して、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。」

日本列島の伝統的な食文化の基盤には地域地域の食文化があり、それが影響を与え合い、融合して和食としての食文化がはぐくまれたものと考えられます。松江には地域として特徴的な食文化があります。その文化を環境・風土や気質、歴史文化に基づいた食をヒストリーとして紡ぐことを目指します。令和4年(2022)に文化庁は、世代を超えて受け継がれ、地域で愛されてきたものを「100年フード」と名付けて、全国で111件認定しました。そこに島根県から6件選ばれ、松江にかかるるものとして「東出雲の干し柿」「松江の茶の湯文化」「出雲そば」が入っています。全国的に見て、伝統的な食文化が良く残る地域であることを物語っているでしょう。

まずは先史時代から食の歴史をたどり、現在の私たちの食文化の背景と、それが地域振興や観光に果たす役割についても考えていきたいと思います

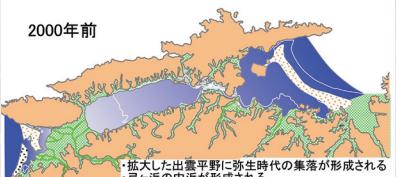
が縄文時代です。松江に人間が住み始めた後期旧石器時代は氷河時代で、海水面は今よりも100m以上低く、中海と宍道湖はありませんでした。

### 1. 宍道湖が海域となった縄文時代

縄文時代になると次第に温暖化が進み、およそ1万1千年前には急激に気温が上がって、現在の中海と宍道湖周辺には東西から海が広がっていきます。約6000年前には大きな入海となり、静かな水面は絶好の漁場だったでしょう。沿岸の各地には、瀬戸内（ラグーン）もあり、汽水域も広がっていました。温暖化によって森林をはじめとした植物類も豊かになっていきました。今もみられるカシやシイ、タブなどの照葉樹林が広がり、人が住む周囲はコナラなどの落葉広葉樹があったと推測されます。

縄文人たちの食生活は、松江市鹿島町の佐太講武貝塚や美保関町サルガ鼻洞穴遺跡からの出土した動物骨などから具体的に知ることができます。哺乳類はシカとイノシシを中心にタヌキ、アナグマ、ニホンザルなどがみられ、魚類ではサメ、エイ、サバ、イワシ、イシダイ、クロダイ、スズキ、マグロ、フグ、コチなどの海産魚、コイ、フナ、ナマズなどの汽水・淡水魚がみられます。

**ヤマトシジミの貝塚** 佐太講  
武貝塚では縄文時代前期（約7000年前）から大量の貝が捨てられて堆積していましたが、その大部分がヤマトシジミです。その位置は、現在の鹿島中学校の西側付近で、や



縄文時代～弥生時代の宍道湖・中海の形成  
（『松江市史』史料編「自然環境」より転載）





佐太講武貝塚出土の様々な貝類



佐太講武貝塚出土の様々な獣骨類

佐太講武貝塚の切り取った貝層  
(大部分がヤマトシジミです)

や内陸側にあります。しかし、当時は湖北平野には大きな潟湖<sup>せきこ</sup>が広がり、日本海側の佐太本郷から恵<sup>え</sup>臺にかけても汽水域が広がっていました。つまり、南北に内水面が近い絶好の立地だったのです。弥生時代の西川津遺跡で見つかった小規模な貝塚もヤマトシジミが中心です。西川津町周辺も前面は内海が広がっていました。瀬戸内地方や関東地方の有名な貝塚はアサリやカキなどの海水産のものが多いことと対照的です。おそらく、干満の差が少ない日本海側では良好な汽水域に生息するヤマトシジミが最も安定して採取できる貝だったからでしょう。それは現在でも全く同じです。松江でもっとも有名な水産物、シジミは約7000年の歴史を誇るわけです。

ほかにイガイ、アワビ、サザエなど海の岩礁に棲む貝もみられます。海にも近いので、海産の貝も食べていたことが証明されます。サルガ鼻洞穴ではサルボウ（私たちが今食べている赤貝）やアサリがみられるのも注目されます。ほぼ海水に面する洞穴だけに海産の貝が多いのも当然です。美保関町の南岸には洞穴が多く、縄文人たちが居住する遺跡が多く見つかっています。背後に山、前面に海という絶好の条件だったからでしょう。

**主食を担う木の実類** 植物性の食物としてはクルミ、フユイチゴ、カラスザンショウ、サルナシ、マタタビ、ニワトコなどが出土しているほか、大井町の九日田遺跡からは木の実の貯蔵穴からカシやトチ、クルミが出土しており、森の

豊かなドングリ類などナツツが重要なエネルギー源だったと考えられます。そのほかにも、朝酌菖蒲谷遺跡、佐太講武貝塚、八雲町前田遺跡などからも、木の実類の貯蔵穴が見つかっており、木の実を粉にし、団子やパン状にして主食としていたものと考えられます。前田遺跡の貯蔵穴（SK03）からはクルミとドングリが出土しており、200個近く出たドングリの大部分がアカガシ、シラカシ、シイなど常緑の樹種で落葉樹のコナラは1点しか出てきていません。周辺の山林は、本来の常緑樹が多かったか、アクの少ない常緑のドングリを選んで貯蔵していたものと思われます。

近年の研究では、ダイズやアズキ・ヒエなどの栽培やクリ林の管理が行われていたことも明らかになってきました。この段階で、いま私たちが地元の山海のグルメとして賞味している食べ物がほぼ出そろっていることがわかります。



佐太講武貝塚 貝層に残る獣骨



貯蔵穴のドングリ（朝酌菖蒲谷遺跡）

## II. 稲作が始まる弥生時代



西川津遺跡出土の焦げたお米  
(島根県埋蔵文化財調査センター蔵  
島根県立古代出雲歴史博物館提供)



土器の中に埋め込まれた穀物の顕微鏡写真  
(上:イネの圧痕、中・下:アワの圧痕)  
(島根県埋蔵文化財調査センター蔵  
島根県古代文化センター提供)

**イネ・アワなどの伝来** 紀元前7世紀ころの弥生時代初め、大陸から北部九州に伝わった水田稲作文化が、海を伝って松江にも到来します。谷や低地は次第に水田として開発され、稻が栽培され始めたのです。同時にアワやキビなどの雑穀類も伝わってきました。もちろん、水がかりの悪い台地や山間地では畑作が行われました。ここで、米とそれを補完する種実類（雑穀、木の実、こなもの）を主食とし、畑の野菜や、山海の動植物・魚介類を食べる現代の食の土台が成立したといつていいでしょう。この時期に食されていたものが、松江の食の原点だったのです。

**貝塚に残る食津** ところで、西川津遺跡では弥生時代の前期～中期（2500年～2000年前ころ）の小規模な貝塚が何か所かで発掘調査されています。縄文時代の佐太講武貝塚と同様、貝の主体となるのはヤマトシジミです。堀尾氏が城下町を造成するまでは、現在の西川津町周辺の低

地は内水面となっていて、汽水環境だったと考えられます。やはり、安定して採取できる貝類は縄文時代の佐太講武貝塚同様、ヤマトシジミだったのです。貝塚は貝殻がアルカリ性のため有機質類がよく残る傾向にあります。小規模とはいながら、多種の山水海の動物類の遺体が多く見つかっており、弥生時代の食の傾向をうかがうことができます。

哺乳類ではイノシシ、二ホンシカ、ニホンザル、アナグマ、タヌキ、イタチ、ムササビなどが出土していますが、たくさん出ているのはイノシシとニホンシカです。この傾向は縄文時代と同様で、ニホンザルもそれに次いで出土しています。たくさん出てくる石鏃を先につけた弓矢で狩りをしたものと考えられます。



お酒を注ぐための土器か  
(弥生時代終わりころ、  
鹿島町佐太前遺跡)

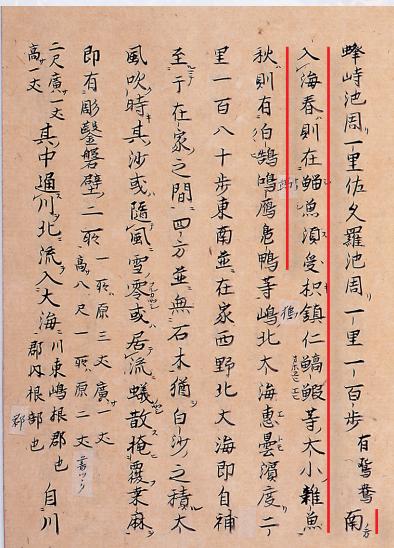
### III. 『出雲国風土記』の食のストーリー

奈良時代の初め、和銅6年（713）に、元明天皇から各國に「風土記」の編纂命令が下されました。

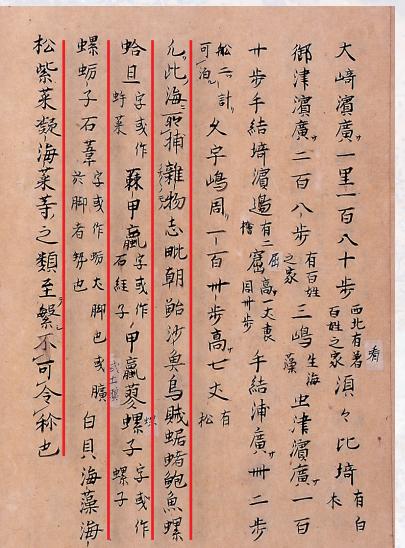
その命令は、

- 諸国の郡郷の名に「好字」をつける
- 郡内の産物の品目
- 土地の肥沃の状態
- 山川原野の名の由来
- 古老が伝承している旧聞異事

以上を史籍に記載して、提出せよ、ということでした。つまり国ごとの地誌を作つて報告しなさい、ということです。この「風土記」で今に残されているものは5国しかなく、出雲は唯一完本で伝えられた貴重なものです。



『出雲国風土記』古代文化センター本  
「秋鹿郡入海条」  
「南は入海である。春にはナヨシ、スズキ、チニ、エビ、など大小さまざまの魚がいる。秋はクグイ、カリ、タカベ、カモなどの鳥がいる。」（島根県古代文化センター2014『解説 出雲国風土記』一部改変）



『出雲国風土記』古代文化センター本  
「島根郡大海条」  
「およそ北の海で獲れる様々な産物は、シビ、フグ、サメ、イカ、タコ、アワビ、サザエ、ウムギ、ウニ、カセ、タデニシ、カキ、セ、オウ、メ、ミル、ノリなどの類で、非常に種類が多くて名を全部上げることができない」（島根県古代文化センター2014『解説 出雲国風土記』一部改変）

天平5年（733）に編纂された『出雲国風土記』には、郡郷の項や山、川、入海、浜、浦、大海の項に産物が記されています。その内容から、採れるものをすべて挙げているのではなく、当時の国や行政にとって有益な情報としての産物が記されていると考えられます。それであっても、山海川湖の様々な食材が記されており、その多くは今に続くものです。松江にかかるものについて、まず一覧表として挙げます。

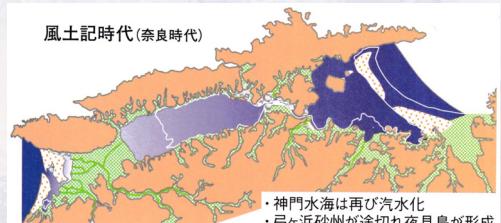
『出雲国風土記』に記された産物（松江市に相当する意宇郡・島根郡・秋鹿郡に限る）

山野(植物)	山野(鳥獣類)	川・陂・池	入海	大海
やますげ (ジャノヒゲ)	わし (ワシ)	魚介類	魚介類	魚介類
うど (ウド)	はやぶさ (ハヤブサ)	あゆ (アユ)	たでにし (ナガニシ)	しひ (マグロ)
いわぐすり (セキコケ)	やまとり (ヤマドリ)	いぐい (ウゲイ)	にし (ナガニシ)	ふぐ (フグ)
のぜり (ノダケ)	はと (ハト)	たで (ナガニシ)	しろお (シラウオ)	さめ (サメ)
こうらはじかみ (クマタケラン)	うづら (ウヅラ)	ふな (フナ)	こ (ナマコ)	いか (イカ)
いたちぐさ (レンギョウ)	ひばり (ヒバリ)	こい (コイ)	なよし (ボラ)	たこ (タコ)
おおえみ (ナルコユリ)	づく (フクロウ)		すずき (スズキ)	あわび (アワビ)
ほどづら (ヤクブ)	くま (クマ)		このしろ (コノシロ)	さざえ (サザエ)
おにわらび (ヤブソテツ)	おおかみ (オオカミ)		ちに (クロダイ)	うむぎ (ハマグリ)
おけら (オケラ)	い (イノシシ)		えび (エビ)	うに (ウニ)
やまついも (ヤマノイモ)	しか (シカ)		わに (サメ)	かせ (ウニの類)
くらら (クララ)	うさぎ (ウサギ)			たでにし (ナガニシ)
みらのねぐさ (ウスバサイシン)	きつね (キツネ)			かき (カキ)
いおすき (ヤマゴボウ)	むささび (ムササビ)			せ (カメノテ)
さわそらし (カサモチ)	さる (サル)			おう (大きいハマグリ)
あしきさ (ゴマノハグサ)	きざし (キジ)			いがい (クロガイ)
さねかずら (サネカズラ)				さば (サバ)
ひいらぎ (コガネヤナギ)				のり (ノリ)
くずのね (クズ)				
ふかみぐさ (ボタン)		水草類	海藻類	海藻類
やまあい (アイ)		すがも (淡水植物)	みずたで (カワタデ)	みる (海藻の一種)
わらび (ワラビ)		まこも (マコモ)	みる (海藻の一種)	のり
ふじ (ノダフジ)				こるもは
すもも (スモモ)				
ところ (エドコロ)		水鳥等	水鳥等	
やまさく		たかべ (コガモ)		
はいまゆみ (マサキ)		かも (カモ)		
えびすぐすり (シャクヤク)		おし (オンドリ)		
かわねぐさ (ヘクソカズラ)				
ははくり (アミガサユリ)			海黙類	海黙類
まつほど (ブクリョウ)			いるか	とど
えみくさ (アマドコロ)				
なるはじかみ (サンショウウ)				
やまかがみ (ビャクレン)				
おはぎ (ヨメナ)				

カッコ内のカタカナが想定される現在の名称（『解説出雲国風土記』による）すべてが食用とは限らない

**薬草の記載が多い植物** 植物など、薬用に使われるものも多いといわれていますが、現在も食べられている様々なものが産物として挙げられています。ただ、田畠で作られていたものは記載されていませんので、あまりなじみはないかもしれません。それでもウド、ヤマイモ、クズ、ワラビ、スモモ、サンショウなどは今でも食しますね。発掘調査では古墳時代以降、特にマツリの場でモモの種がたくさん出てくることがあります。神聖な果物として意識されていた可能性が高いと思います。八雲町の前田遺跡では、マツリの道具と一緒に桃の種が出ました。祭儀と特定の食べ物が広い範囲で結びついたことがうかがえます。

**魚介類** 一方で海や入海の産物はおなじみのものが多いですが、イルカなど大型の海獣も漁の対象だったことがわかります。『出雲国風土記』にはすべての産品が書かれているわけではありません。都に送ったり、国府や郡家での儀式用に取り寄せられるもの、特に有用だったものが挙げられている可能性が高いといえます。特に魚介類は概して高級なものが多いと感じます。現在の名産につながるもの多くありました。マツバガニがないのは、深海棲で当時は漁をしてなかつたからだと思います。



風土記の時代（奈良時代）の地形  
（『松江市史』史料編「自然環境」より転載）



ニホンアシカ剥製（島根大学総合博物館蔵）

注目されるものとして、サメやトドがあります。サメは傷みにくい魚類として、特に山間部で近年までよく食されていたといいます。トドは戦後に絶滅した二ホンアシカの可能性が高いと考えられています。二ホンアシカは広く日本海沿岸に生息していましたが、近代以降の乱獲でほぼ絶滅してしまいました。食用にもされたかもしれません、油や皮革が主目的だったともいわれます。ただ、トド島にはトドが生息していたとするならば、人間による捕獲は行われなかつたのかもしれません。

よく疑問としてあげられることとして、シジミや赤貝（サルボウ）が書かれ

ていなことがあります。中海や宍道湖（風土記でいう入海）の水質が現在より海水濃度が高かったことが影響しているという考え方もあるでしょうが、それは縄文時代も同じです。入海周辺には佐太水海をはじめとした小さな潟湖が記載されており、現在の松江市街地の水辺にも砂洲（末次砂洲）が形成されていたことが推測されます。おそらくヤマトシジミは当たり前に存在する食材として、たとえば調（税の一部）として上納されることは少なく、普段の庶民の食材だったため、あえて記されなかったものと思われます。魚ではイワシやアジが記されていないことと同様だと考えられます。植物にはイネやムギが記されないのも同じ意味でしょう。

**哺乳類・鳥類** 哺乳類は、クマ、オオカミ、イノシシ、シカ、ウサギ、キツネ、ムササビ、サルなどが記載されています。イノシシ、シカ、ウサギは古くから重要な食糧でしたので、食用にされたことは間違いないでしょう。クマやキツネなどは食したかもしれません、毛皮としての価値が高かった可能性があります。鳥類のうち、カモ類やキジ・ヤマドリ、ウズラなどは食用としての重要性が高いと推測されますが、ワシやハヤブサなどの猛禽類は鷹狩に類するものなど、別の意味で記されたかもしれません。

いずれにしても、古代の地域産品が包括的に記された文字資料は、奈良時代に編纂された「風土記」だけであり、『出雲国風土記』は唯一完本で伝わるものですので、出雲国は古代のことを知るうえでとても恵まれていることは確かです。現在は見られないもの、いまでも当たり前に食したり名物になったりしているもの、双方ありますが、山海のグルメの大略は同じ風土の中で現在と同様の状況だったことがうかがえます。

## IV. 中世の食

中世（平安時代の終わりごろ～戦国時代）の食については、近世、江戸時代に比べれば文献もさほど多くはなく、遺跡の調査例も少ないため、わからないことが多いのが実態です。しかし近年、食の一端をうかがうことができる遺跡の調査が行われましたので、紹介してみましょう。

**中世前期（平安時代終わりごろ～鎌倉時代）の湊町** 松江市の南郊は、古代には出雲国府がおかれ、政治・行政・文化の中心地でした。ところが中世になると、中央集権的な古代の律令体制が崩れ、権力が分散化する中、府中という緩やかで広範囲な中心地に変化します。国家や地方行政の支配体制が緩み、商業や交易が活発になるのも大きな特徴です。とくに、海や内水面を通じた交流が盛んになり、船で運ばれてきた物資が集まり、人が集まる湊町ができます。

近年に調査された竹矢町浜分II遺跡は、当時の地形を考えると、中世の有力な寺社がある地域の、中海に突き出した浜の先端付近に当たります。小規模な二回の調査で13世紀ごろ（鎌倉時代）の中国磁器や京都産食器用皿、木で作った折敷や箸、曲物などが出てきています。それと一緒にアカニシ、ハマグリ、サルボウなどの貝類やタイの骨、水鳥の骨などが出てきました。湊は船に乗ってきた多くの人にぎわっていたと考えられ、食事を提供する店などもあったものと考えられます。海岸べりということもあって、中海の砂浜や岩礁で獲れる大型の貝やタイ、肉などが食されていたことがうかがえます。いずれもこの地域で今でも食べられるものです。詳しい調査が進めば、中世前期の府中や守護所の様子が明らかになることが期待されます。



八幡町浜分II遺跡から出土した貝とタイの椎骨  
(アカニシ、ハマグリ)



古代の復元地形に遺跡の位置を表した地図

**中世後期（南北朝時代～戦国時代）** 大橋川が最も狭くなるあたりの朝酌町若宮谷遺跡では、14世紀後半～15世紀前半の貝塚が見つかりました。当時の人々が食べたものを谷に捨てた跡で、貝殻がアルカリ性のため魚や獣の骨も一緒に出ています。貝類で最多のはヤマトシジミでサルボウ（赤貝）が続き、汽水域の貝が良く食べられていたことがわかります。ほかにサザエ、アカニシ、アワビなどの海産の貝類、カワニナやヒメタニシなどの淡水生の貝も見つかりました。引き続き、多様な水産物を食べていたことがわかります。

## V. 江戸時代の食と特産品のストーリー

### 1. 城下町の生ごみから



重臣屋敷の礎石建物跡（殿町）



大橋家与力屋敷の礎石建物跡（南田町）

江戸時代の城下町の食生活は、松江城下町遺跡の発掘調査出土品からうかがうことができます。特に城山北公園線都市計画街路を建設する前に行われた発掘調査と、松江歴史館建設前に行われた発掘調査では、重臣から町人までの屋敷や家の跡が見つかりました。当時の人々はごみ収集がありませんから、ごみは大きな穴を持って捨てるこ

とが多かったようです。そこからは、生ごみの残滓も見つかっています。主食は米だったことはおおむね間違いないでしょうが、副菜として動物質の食糧をうかがうことができます。

**魚介類** 水の都、松江として魚介類が多く食べられていたことは間違いません。貝類は川を中心とする淡水域、河口や潟湖を中心とする汽水域、海水が入り込む内湾域、海岸に直接面する外洋棲、それぞれが食されており、相変わらず豊かな水環境に恵まれていたことがうかがえます。中でも飛びぬけて多いのはヤマトシジミで、縄文時代以来の松江の貝の王様だったようです。汁物の出汁として、身近なたんぱく源として愛好されたのでしょうか。それに続くのがサルボウガイ（赤貝）で、現在でも多く食される2種類が江戸時代でも主体だっ



歴史館の発掘調査で見つかったゴミ穴



松江城下町遺跡で出土した動物

イがトップです。江戸時代は磯で、今よりもよく釣っていたのでしょう。やはりタイはおいしい食材ですね。淡水魚はフナ、コイ、汽水域から海水域の魚は、スズキ、アジ、サバ、カサゴ、フグ、ヒラメなど、おなじみのものが食べられています。沖合にも出て、マグロやブリも捕っていたようです。海沿いの浦々や宍道湖・中海沿いの村で漁が行われ、松江城下町の食卓を彩っていたと考えられます。

生息域	淡水域	汽水域	内湾					外洋		
	河川・湖沼	河口・潮間域	干潟	シルト・泥底	砂底	岩礁	砂礁	沿岸砂底	沿岸砂泥底	岩礁
マルタニシ？	ヤマトシジミ	ウミニナ (アカニシ)	ウミニナ (アカニシ)	サザエ イワガキ (マガキガイ)	テングニシ	アワビ類				
イシガイ科 カワニナ	マガキ (アサリ)		ツメガイ サルボウガイ ハマグリ (アサリ)	マガキ	イタヤガイ (バイ)	サザエ イガイ ムラサキインコ オオコシダカガングラ (コシダカガングラ)				

松江城下町遺跡出土の貝類の種類と生息環境

（石丸恵利子2018「松江城下町遺跡における動物資源利用」より）

**鳥類・哺乳類** 鳥類は周辺環境を反映して、ウ科、サギ科、カモ科といった河川・湖沼や水辺の鳥が発見されています。キジ科にはニワトリが含まれており、骨に切傷痕があるため食用にされたと考えられます。鶏卵も食べられていたことは間違いないでしょう。哺乳類では、ニホンジカやイノシシ（ブタ）が食用にされたようですが、先史時代に比べると割合は少ないようで、肉食の割合は下がっていた可能性があります。イヌやネコはペットとして飼われていたと思

たことがわかります。サザエやハマグリも比較的多く出土しており、外海の砂底や海の岩礁で獲れやすい貝だったのでしょう。そのほかにアワビ、テングニシ、アカニシ、イタヤガイ、カキなどが食べられていたことがうかがえます。

魚類もいろいろと食していたようですが、マダ

われますが、イヌの骨には切傷痕があるものも見つかっていて、食べられたものもあるようです。ウシは骨や角を加工する職業があったことが知られ、食用ではなかったかもしれません。

水城 生息層 底質	淡水域 (内水面)	汽水域 (感潮域)	内湾		湾口部	外洋
			潮間帯	沿岸浅海帯		
表層	コイ フナ属				アジ科	
					サメ類	
					マグロ属・ブリ属	
中・底層			スズキ属・ボラ科・クロダイ属		マダイ・(タラ科)	
			フサカサゴ科・ (ペラ科)	フサカサゴ科・ (ペラ科)	イノシシ	
			ハタ科	ハタ科	ニホンジカ	
底生			エイ科・フグ科		ウシ	
			コチ科・ヒラメ・アマダイ属		カメ目	スッポン

松江城下町遺跡出土の魚類の種類と生息環境  
(石丸2018より)

鳥類		哺乳類	
カイツブリ科	湖池沼など	ネズミ科	クマネズミ属
ウ科	河川、湖池沼、海岸 (カワウ)	食肉目	イヌ タヌキ キツネ ネコ オットセイ
サギ科		偶蹄目	イノシシ ニホンジカ
カモ科		キジ科	ウシ
ガン類	淡水域、湿原、海岸など	ニワトリ	山林、林、農耕地など
カモ類			
		爬虫類	
		カメ目	スッポン

松江城下町遺跡出土の鳥類、ほ乳類、爬虫類の種類と生活環境  
(石丸2018より)

## 2. 古文書から復元した城下町のご馳走

城下町に住んだ人たちの生活がわかるのものとして、江戸時代の後期（19世紀）に書かれた、「大保恵日記」という日記が残されています。この日記を書いたのは、京店に店舗を構える大店・新屋（瀧川家）の分家だった和多見新屋に勤めていた太助という人物です。

太助は松江や周辺地域での数々の事件や出来事を、あたかも記録者のような観察眼と情報によって記載していました。

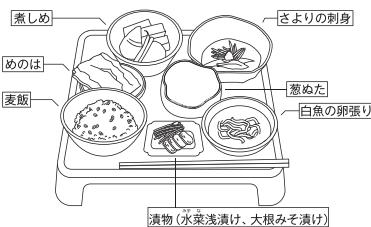
何気ない日々の記述の中には、食事の内容や、酒の肴なども記されており、町人の食文化の一端に触れることができます。

松江歴史館では、「大保恵日記」に記されている日付と食材や料理の内容から、四季の松江城下町の町人のご馳走を復元して展示をしていますので、ご覧

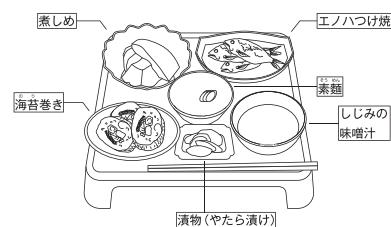


「大保恵日記」  
(信楽寺蔵・松江歴史館寄託)

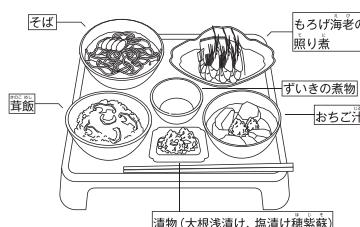
### 春の献立



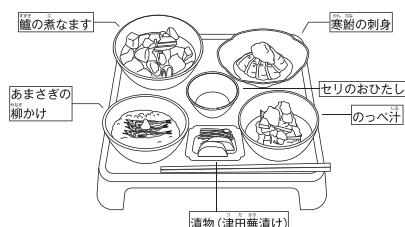
### 夏の献立



### 秋の献立



### 冬の献立



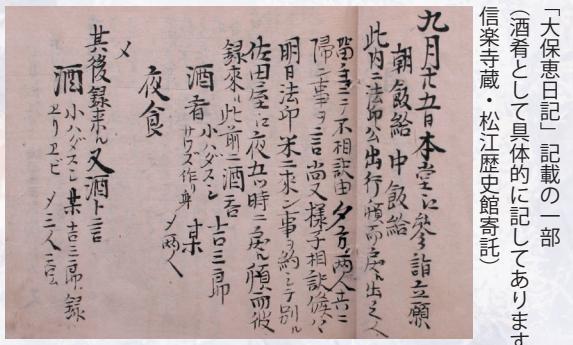
松江城下町で食された四季の食膳の復元（『雲州松江の歴史をひもとく－松江歴史館ガイド』より）

になると面白いと思います。意外とご馳走も食べていると感じますが、私たちにとって貴重な食材となってしまった山海の幸が、当時はまだ当たり前のように食されていたのかもしれません。そばやうどんなども日常食の中に含まれていることも興味深いですね。

### 3. 江戸時代の産物・名物

江戸時代の後期に「雲陽国益鑑」と言われる、松江藩に利益をもたらす産物や産業が相撲番付のようにしつらえられた摺物が制作されます。その中には、他国に売られるいわば名産ともいいくべき食品も含まれています。その筆頭に挙げられているのが「尾道御廻米」で、尾道の米市場に送られる米でした。今も昔も米どころだったことがうかがえます。そのほかには、水産物が12種類も挙げられており、海、湖の幸が名産品だったと考えられます。具体的には、「上方行きノ鱈（鰨）」「浦々塩鯖」「浦々板海苔」「揖屋の鱈（コノシロ）」「長崎行の串海鼠鰐（鮫）の鰐」「本庄の干海老」「浦々の和布」「浦々心太草（テングサ）」「御船屋の鮫」「意東の赤貝」「備後行の肴」があります。現在でも松江産品の贈り物には多くの水産物があることと同様です。

また19世紀の中ごろに作られた「出雲名物番付」には、特に国益にかかわらず、名物があげられています。弘化



「大保惠日記」記載の一部  
(酒肴として具体的に記してあります。  
信楽寺藏・松江歴史館寄託)



「雲陽国益鑑」  
(『松江市史』史料編近世III 神田家文書より)

2年（1845）、安政5年（1858）の番付には「鯉鮒」のほか「大野大豆」「松江鱸」「揖屋鰻」「松江白魚」「大庭梨子」「秋鹿牛蒡」「大垣独活」「揖屋鰻」「三保関小鯛」「松江アマサギ」「宍道ウナギ」「片句ノリ」「上川津琉球芋」「熊野茶」「伊東ハマクリ」「市成シジミ」「大海崎赤貝」「馬潟白髪海老」「竹矢西瓜」「講武西瓜」「持田ウリ」「津田大根」「浜佐田大根」「森山モツク」「揖屋コノシロ」「関ノ目差イハシ」「関ノ干カレイ」「大野柿」「魚瀬荒布」「大芦葛芋」などがあげられます。産地名が限定してつけられているのがいかにも名物番付ですね。繰り返すと、

コイ、フナ、ダイズ、スズキ、シラウオ、ナシ、ゴボウ、ウド、ウナギ、タイ、アマサギ、ノリ、サツマイモ、茶、ハマグリ、シジミ、スイカ、ウリ、アカガイ（サルボウ）、シラガ（モロゲ？）エビ、ダイコン、モズク、コノシロ、メザシ、カレイの干物、柿、アラメ、クズ、となります。今でもおなじみの名物が見られ、また畠、山、海、水海の産物がとりそろって、多様なことに驚きます。また現代の私たちが賞味する地元の産物は、江戸時代にはおおむね食されて名物といわれていたことがわかります。のちの宍道湖七珍はすべて含まれています。

これらの中で、徳川将軍家に献上されていたのが大庭梨子です。出雲のナシは貝原益軒が宝永6年（1709）に刊行した『大和本草』に、身は小さいが味が良く、他国でも栽培されるべきと紹介しています。もともと大庭地区で栽培されていたためにこの名がついているのでしょうか、江戸時代後期には他地区でも栽培が推奨され、「梨方」という役所も設けられました。大庭のナシ栽培は明治以降戦後まで続けられたようですが、今はほとんど作られていないのは残念です。その後、鳥取県・島根県東部でたくさんのナシが名産品として出荷されるようになるのは、偶然かもしれませんのが、歴史のつながりを感じてしまいます。

ところで、ナシといえば思い出すのが、佐太神社の神在祭（お忌みさん）の露店に出店される「ケンポナシ」です。ナシと呼びますが、クロウメモドキ科



「出雲名物番付」(中倉家文書より)



ケンボナシ  
(佐陀のだんだん家フェイスブックより)

に古くからの所以がありそうです。

佐太神社といえば、ぜんざいの発祥の地という伝承があります。享保2年(1717)に書かれた、江戸時代の松江藩の地誌『雲陽誌』の佐陀大社の項には「白餅を小豆にて煮家ごとに食これを神在餅といふ出雲の國にはしまる世間せんさい餅というはあやまりなり」(白い餅を小豆で煮て、家ごとに食べる。これを神在餅という。出雲の国で始まるものである。世間でぜんざい餅と呼ぶのは誤りである。)としています。江戸時代の中ごろには、松江藩では佐太神社の神在餅がぜんざい餅と呼び誤って、一般に使われるようになったと認識していたようです。松江では正月のお雑煮に、小豆雑煮を食べる風習があり、全国的に珍しいことですが、案外とかかわりがあることかもしれません。これか

ら調べていかなければならぬことだと思います。ケンボナシとともに情報をご存じの方は、お知らせください。余談ですが、いまお忌さんの露店で有名なのは、栗饅頭です。



松江の海苔雑煮と小豆雑煮（松江歴史館画像提供）

ケンボナシ属の落葉高木で、枝が膨らんだような実を食べると、甘くてナシのような味がします。地元ではいわば風物詩ともいえる食べ物です。果実を生食あるいは煎じて飲むと、二日酔いに聞くといわれており、漢方薬としてもよく利用されるそうです。なぜ「お忌みさん」にだけケンボナシが出店されるのか詳細はわかりませんが、神様が集まるというおまつりだけ

## VII. 国際文化観光都市と名産、お土産のストーリー

昭和26年（1951）に「松江国際文化観光都市建設法」が公布され、松江市は京都、奈良に次いで3番目の国際文化観光都市になりました。もちろん、松江が観光を産業としたのは戦後からではなく、歴史があります。先に記した「雲陽国益鑑」には上位に「大社祈祷産物」「一畠薬師」「三十三番札所」「佐陀産物」「三保関産物」などがあり、神社仏閣への参詣が盛んだったことがわかります。また同じく上位に「玉造温泉」があり、湯治だけでなく温泉を楽しむ風があったことがうかがえます。奈良時代に編纂された『出雲国風土記』にも玉造温泉が人々の遊興地だったことが記されています。著名な寺社の門前には名物のうまいものの出店が立ち、おみやげの物もあったことは想像に難くありません。

**汽水域のうまいもの** 松江が古くから観光地として発展したこと、訪れた人たちが求める美味しい食べ物が登場します。先史時代より、海と汽水域が共存することで、多種多様な水産物が松江の食をはぐくんできました。それらが観光客にも親しまれていくのは当然のことで、汽水域の食材を美味・珍味としてまとめた「宍道湖七珍」がその代表です。その起源は、昭和5年（1930）、松井柏軒が松陽新聞に「宍道湖の十景八珍」を発表し、連載したのが始まりとされ、当時の食通から意見が飛び交い、最終的に「八珍」が「七珍」となったと言われます。シジミ、シラウオ、アマサギ、スズキ、コイ、モロゲエビ、ウナギの七種です。そのほかの宍道湖、中海の魚介も使って、時代の変化に応じながら様々な料理が作られてきました。また、日本海の魚介や海藻は新鮮で種類も多く、松江の料理を代表するもの一つです。



宍道湖七珍料理の一例

七珍以外にも、宍道湖や中海で捕れる水産物で伝統的に食されてきた料理はたくさんあります。たとえば、貝殻ごと甘辛く煮付ける赤貝（サルボウ）の煮物は、この地域だけの調理法で、松江のソウルフードとも言えます。野菜や山菜と一緒に汁ものとしていい味を出すノッペイ汁も昔はよく作られました。大晦日やお正月に食べる習慣は今でも残っています。一時期、中海で獲れなくなった時期も岡山県児島湖や九州有明産のサルボウがスーパーの店頭に並んでいました。現在は中海での漁獲も復活してきており、地産地消できる日が待ち遠しいところです。

通称ゴズ（ハゼの一種）は、秋になるとたくさん上ってきて、ゴズ釣りは松江の風物詩の一つです。昭和の高度成長期以前は、からからに干して、正月に昆布巻きにして煮付けられていました。今では天ぷらや唐揚げが一般的な食べ方ですが、新鮮なゴズは刺身がおいしいともいいます。夏の夜に懐中電灯を持って釣り上げるテナガエビもおなじみで、唐揚げなどにして味わいます。寒鮒はコイと同様にトビウオの卵をまぶして糸造りにしますし、昭和のころまでは味噌汁にもされました。そのほかにも、アサリ、ガザミ、ヨシエビなどの漁獲があり、境水道近くではアカニシも獲れるそうです。先史時代から盛んに食された汽水域の生き物は、松江の伝統料理の代表といってもいいでしょう。

**山菜や野菜** 江戸時代の名物番付に多く記載されるように、山菜・野菜も豊富です。津田カブは赤紫の色と独特の風味が漬物としてとても美味しいものです。勾玉のような形で、根も葉の部分も漬物にされます。津田地区の低地は先史時代には水域だった部分も多く、有機質を含んだ肥えた土地で、江戸時代の松江城下の野菜の大産地でした。17世紀には松江藩の菜園場もあり、城下で消費される野菜類の大部分をまかなうほど野菜作りが盛んだったようです。18世紀初めごろの文書には、津田大根がとても良い野菜だ、という記録があり、同種のカブも古くから栽培されていたと推測されます。具体的には江戸時代、参勤交代の際に滋賀県で栽培されている「日野菜か



赤貝の煮付け  
(島根PR情報誌「シマネスク」110号より)



津田カブのはで干し



津田カブ漬物

#### 4 『出雲国風土記』古代文化センター本「秋鹿郡安心高野条」

「安心高野。郡家の正西一十里二十歩のところにある。高さは一百八十丈、周りは六里ある。土地がよく肥え、人々にとって肥沃な園である。樹林はないが、頂上の方には林があるこれが神社である。(島根県古代文化センター2014『解説 出雲国風土記』一部改変)

ぶ」が持ち込まれて栽培されたのが津田カブの始まりと伝えられます。さらに江戸時代末期に、津田の篤農家立原紋兵衛によって品種改良され、現在の「津田カブ」の原型となる「紋兵衛かぶ」が生まれました。当時から農家でも町屋でも毎年冬場になると漬物づくりが盛んに行われたといいます。独特的の香りと、軟らかく、甘みを持った根株の漬物は、現在でも松江の人々に好んで食べられ、「津田カブ」として地名がブランドになり、お土産や贈答品としても用いられています。

秋鹿や大野牛蒡、黒田ゼリもご当地で土地の特徴を生かして栽培され、地元や県外の人々にも好まれました。秋鹿牛蒡は松江市の秋鹿地区・大野地区（本宮山麓一帯）の粘土混じりの固い土壤で育まれ、豊かな香りとごぼうとは思えない柔らかな食感



秋鹿牛蒡

七十丈周、一十里二百步女心高野家正西一十里半  
歩高一百八十丈周、六里土體豐渡百姓之膏之  
腴園矣元樹林但上頭在樹林此則神社也都勢野

『出雲国風土記』  
本宮山の記述



本宮山（高野山）東から望む

が特徴です。元の特産地は秋鹿町大倉周辺（本宮山の北東山腹周辺）で、大倉牛蒡とも呼ばれていました。本宮山は『出雲国風土記』の「安心高野」にあたると考えられ、「土地がよく肥え、人々にとって肥沃な園である」と記されています。牛蒡が栽培されていたかは不明ですが、古代から山の斜面からふもとが畠として利用され、豊かだったことがうかがえます。

たることがうかがえます。当時から山の斜面が開墾され、樹木がなかったことも現在と同様です。伝説では明暦年中（17世紀半ば）から牛蒡が栽培され、松平藩主が大社参拝の途中に秋鹿町で休憩された際、秋鹿牛蒡を進上した時に大いに賞美されて毎年献上することになったといいます。大正3年（1914）には地方特区産物奨励として宮内省に買い上げられたという、地域を代表する伝統作物です。

黒田ゼリは、昭和のころまでは盛んに生産され、松江の冬の風物詩でした。黒田町界隈は、中世までは沼地で松江城下町を作るときに排水され、水田地帯となりました。地元には江戸時代に殿様の勧めでゼリ栽培が始まったという伝承があったそうです。現在の黒田町周辺には水田がほとんどなく、生馬地区などでわずかに栽培が行われている程度のようです。土地の名産がなくなるのは寂しい限りですが、社会の変化が大きい中で、農業の置かれた立場は厳しいとも言えます。歴史や背景を思いながら、地産地消を心掛けたいものです。

**東出雲のほし柿** 東出雲の「まる畠」ほし柿は、意東地区を京羅木山に向かってさかのぼった畠集落で一つ一つ手作りで作られている名産品です。細長い西条柿を、ほし柿専用の柿小屋で1個1個皮をむき、10個ずつ吊るして自然の風で乾燥させます。柿にあった土質を維持し、丁寧に育てられた柿の実と、北から吹き上げる初冬の風が、適度の柔らかさを保ちながら、白い果糖の装いと共に独特の風味をつくりあげています。甘みが強いながらも後味のさっぱりとした味は、まさにブランドとして傑出したおいしさです。あわせて、高台に広がる柿畠と、そこかしこに建つ柿小屋の景観は、他では見ることのできない歴史的景観を形作っています。

ほし柿の歴史は古く、樹齢400～500年もの古木も畠周辺で見られます。西

畠地区的柿畠が広がる風景  
(背後は京羅木山)

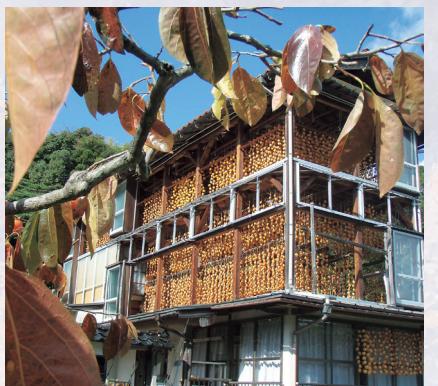
時代にさかのぼるようです。いずれにしても、畠周辺の西条柿とほし柿の歴史は非常に古いことは間違ひありません。

江戸時代の名物番付にも柿は出てきますので、甘味が強くて日持ちのするほし柿は、人気のドライフルーツだったのでしょう。柿の皮なども料理の甘味料として重宝されたようです。明治5年の上意東村の「差出控帳」には、米以外に多くの果実や手工業製品が記されていますが、農産品では桐油實に次いで柿が代価の二番目に上がっています。江戸時代以来の主要産業だったことがこうした文書からもうかがえます。令和4年には、古くからの柿小屋を今も守り、自然の風をたっぷり浴びた東出雲のほし柿は、文化庁の「100年フード」に選ばれました。

昭和39年のドライアイスによる脱渋技術が普及し、渋を抜いて甘味が強い合わせ柿として県外にも販路を広げ、栽培面積は大きく増えました。島根県

条柿は、接ぎ木をして増やしていくなければならないので、長い間柿の木を接ぎ続け、歴史を重ねて現在にほし柿を伝えているのです。畠集落は、戦国時代（15世紀後半）に毛利氏が月山富田城にこもる尼子氏を攻めるときに拠点とした京羅木山の中腹にあたり、毛利軍が「西条柿」の苗木や穂木を持ち込んだものだと語り継がれています。長い籠城戦に備えるために、ほし柿は格好の保存食であり、兵糧だったことは確かでしょう。

文化6年（1809）にほし柿用の乾燥小舎を作ったという記録もあることから、今のようなほし柿の作り方も江戸

畠地区的風景と柿小屋  
(畠ほし柿生産組合(hatahoshigaki.jp)より)

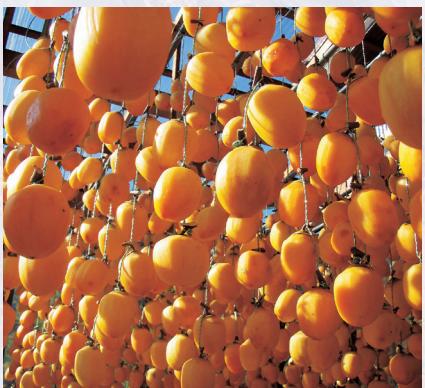


東出雲のまる畠ほし柿  
(畠ほし柿生産組合(hatahoshigaki.jp)より)



熟れた西条柿  
(畠ほし柿生産組合(hatahoshigaki.jp)より)

の生産量は全国でも有数だったようです。いまでも推定樹齢2~300年に及ぶ西条柿の古木が松江周辺各地にみられ、かつては本庄地区や秋鹿地区でも多くの西条柿が生産されていましたが、近年は後継者不足もあって柿畠が減ってきてているのは、時代の流れとはいえ寂しいものです。



柿を干す様子  
(畠ほし柿生産組合(hatahoshigaki.jp)より)

**出雲そば** 「100年フード」に選ばれた出雲そばも松江を代表する郷土料理として著名です。そばそのものは、縄文時代から栽培され、古代以降にはやせた土地でも実をつけることから、栽培が広がりました。実を雑炊として食べたり、挽いて粉にし、丸めて茹でて蕎麦搔<sup>そばがき</sup>にして食べられていました。現在のように麺として食べられたのは、中世後期ころに始まり、「蕎麦切<sup>そばきり</sup>」と呼ばれるようになりました。出雲で蕎麦切が食されるようになったのは、江戸時代初めごろ(17世紀前半ごろ)に、初代松江藩主松平直政が蕎麦切



割子そば

りの技術を、前任地の信州から出雲地方へ持ち込んだ、と言われています。ただ、歴史的な根拠は明確ではなく、文献で初めて見られるのは①江戸の松江藩藩邸で寛文3年(1663)に松平直政が蕎麦切をふるったこと、②松江では寛文6年(1666)に、松江藩の上級武士岡田信世が杵築大社の国造の上官に蕎麦切をふるったことが、最も早いものようです。松平直政の時代、17世紀には松江で麺としてのそばが食べられたことは確実ですが、庶民が口にできるものであったかは確実なことはいえません。

江戸時代末期になると、松江の城下町では町人も口にする生活になじんだものになりました。出雲名物番付にも「そば」のほかに「そばきり」が登場しています。また、江戸時代末の天保12年(1841)銘の、野外でそばを食べるための弁当のような四角い重箱が奥出雲町鉄師の櫻井家に伝わっています。当時重箱のことを割子と呼んでおり、それが割子そばの始まりと言われます。器が丸くなったのは、明治45年(1912)に、衛生上の理由で警察署長が発案したことが始まりです。江戸時代から近代を経て現在に至るまで、そばは松江で好んで食べられていました。出雲そばというと、県外の方には現在の出雲市、特に出雲大社周辺の名物と思われる方も増えていますが、松江でも古くから愛されていたことは歴史的裏付けを持っています。十割が多く、甘皮挽ぐるみの加工方法の特徴や、出汁をかける独特的の食べかたがいつからなのかを示す歴史的証拠はありませんが、松江市内には、このような特徴を持つそば屋が多く営業し、市民や観光客から親しまれています。少なくとも江戸時代後期には、松江市内には複数のそば屋があつたことが知られ、古い歴史を持つものと考えられるでしょう。

原材料となるソバの実は国内での生産は激減していて、輸入に頼っているのが実情でした。国産でも北海道や東北地方などから取り寄せることが多かったのですが、平成9年度から減反割り當ての田を利用して「玄丹そば」を栽培し始め、松江市内のそば屋の多くで提供されるようになりました。出雲そばの中でも玄丹そばを利用する松江のそばは、特産品ブランドとして成長しつつあります。



釜揚げそば



玄丹そばの花  
(白い花がそば、松江市東生馬町)

は歴史的な裏付けがあることが多いと思います。

松江のそば文化は、他の地域のそばとは異なる特徴を多く持つことも含めて、自他ともに認める地域の名物であり、近年は生そばや乾麺がお土産物や贈答品として利用されています。また、普段からスーパーの店頭に並び、家庭でも賞味されるようになっています。まさに「100年フード」にふさわしいものといえるでしょう。

**水産物加工品** そばだけでなく、松江ならではの名物やお土産が生まれてきました。

江戸時代以来の名物である水産物は日持ちをさせるために、干物や塩漬けなどに加工されていました。恵暉や美保関の干物がその代表です。アジ、カレイ、イカ、ハタハタなどの一夜干しが人気で、テニスプレーヤーの錦織圭さんの「ノド



干物贈答品

グロが食べたい」発言で、ノドグロの干

物も贈答品として人気です。近年は冷凍や氷温冷蔵での輸送が可能となり、生魚介類や一夜干しの配送、お取り寄せが盛んに行われるようになりました。海藻も、独特の加工をする板わかめがご飯のおかずやお茶口として食べられてきました。名産として、片句わかめは有名です。

野焼きや、かまぼこも江戸時代から魚の加工品として広く生産されていまし

さて、全国の地方では、麺類の店というと「うどん屋」が思い浮かぶところと、「そば屋」が思い浮かぶことがあります。松江では古くからある外食の麺屋さんはそば屋です。うどんはそば屋の一部で食べることができます。ところが、中国地方を見渡すと、うどん屋さんが麺屋さんを代表するところが目立ちます。岡山県をはじめとした瀬戸内は、讃岐うどんで有名な香川県との関係が深いからか、うどん屋が中心です。有名な話としては、大阪はうどん、東京はそばですね。それぞれの麺の中心が違うのは歴史的な裏付けがあることが多いと思います。



あご野焼



ヤマトシジミ

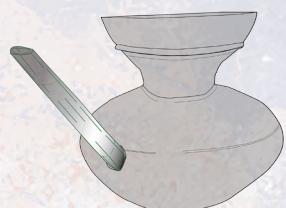
た。野焼きは夏が旬のあご（トビウオ）を主原料に、日持ちのための工夫としてすり身に火を通す野焼きを作っていました。日本酒を調味料として多く使うなど、松江ならではの味をはぐくんできました。竹輪よりも直径が大きく、お茶請けや酒の肴、おかずとして親しまれています。現在も松江を代表する土産物となっており、贈答品としても用いられています。長い食用の歴史と日本一の水揚げを誇るヤマトシジミは、そのまま味噌汁に使える真空パックや、様々な味付けをした佃煮などがお土産として人気です。

**日本酒** 出雲地方は日本酒発祥の地と呼ばれることがあります。これはおそらく、日本最古の歴史書『古事記』に、高天原から出雲に下ったスサノオノミコトが、「ヤシオリノ酒」を飲ませてヤマタノオロチを退治した、という神話にその根源があるのでしょう。また、『出雲国風土記』には、「この地に神々が集まって酒造りを行い、酒宴を開いた…」とあり、奈良時代からお酒を好んで飲んだ伝承が記載されていることも、そうした話のもととなっていると思われます。お酒は神事に不可欠なものもあり、神々の国と呼ばれ、多くの神話や伝承、神事が引き継がれている出雲のイメージとも合致しています。

近世以降の酒造りは、農業従事者が冬の農閑期の仕事として酒蔵へ出向いて行っています。そうした利用の仕方推定図



古墳時代のはそう(德利)



した。その後、派遣される蔵元の選定や技術の共有化が行われるようになり、自然発生的に杜氏集団が生まれたと考えられています。

杜氏集団としては秋鹿杜氏が古くから著名で、松江市の湖北地区に多くの杜氏がおられ、広く酒蔵に出かけて酒の仕込みをされており、その歴史は200年以上前にさかのぼると伝えられます。一時、衰退しかけたこともあったようですが、明治～大正時代にかけて杜氏講習会を起こし、大正5年（1916）には「秋鹿杜氏組合」が創設されました。大正14年（1925）には出雲杜氏組合と名称を改め、昭和14年（1939）には赤名杜氏（雲南杜氏）組合と合わさり、現在まで100年以上続いています。

現在では、ほとんどの出雲杜氏が社員杜氏として酒造り、営業など幅広く活動しています。松江市内には現在も4つの酒蔵があり、県内外で人気を博しています。



お抹茶と和菓子

**茶の湯文化と和菓子・お土産物** 江戸時代より茶の湯の文化が根付いた松江では、伝統的に守られ、引き継がれた茶道が盛んな地です。一方で、普段の生活の中で抹茶や煎茶を飲む習慣が残されているのも伝統文化といえるでしょう。お菓子だけでなく漬物や煮物をお茶口に、世間話に花を咲かす松江の習慣は、生活の豊かさの一つの形で

しょう。もちろん、いまでも松江で製造されたお茶は、県内外の人に親しまれ、お遣い物やお土産物としても有名です。

お茶だけでなく、茶の湯文化に欠かせない和菓子も広く普及とともに、お土産物として全国に知られています。特に、松江藩松平家7代藩主治郷（ふじまい）の時に、御用菓子司に好みの菓子を作らせました。不昧公が好んだと言われる伝統的な銘菓のいくつかは近代以降に復元され、今もその味と技が



松江に蔵元がある各種の銘酒



若草



山川



姫小袖



菜種の里

継承されています。「山川」「若草」「菜種の里」「姫小袖」などがその代表ですが、それ以外にも伝統的に作り続けられた銘菓が多くあり、京都、金沢と並んで日本三大和菓子どころともいわれています。

松江では、いわば殿様に献上するような特別なお菓子や高級生菓子が、近代以降はお抹茶や煎茶の茶口として一般家庭でも食べられてきたことも、お菓子処といわれる理由ですが、それ以外にも季節に沿って日常生活の中で昔から食べられているお菓子もたくさんあります。お彼岸にいただく「おはぎ」、春の「桜もち」、初夏の「柏餅」などがその代表でしょう。この近辺では、柏餅に巻かれる葉に表面がつるつるした「カダラ」が用いられることが多かったのが特徴だと思います（今では柏の葉で巻かれているものが多い）。一方で、桃の節句、端午の節句では、「エガ餅（いが餅、花餅）」、「チマキ（笹餅）」が各家庭で手作りされていました。チマキはほぼ全国共通ですが、エガ餅は限られたところにしか伝承されておらず、松江のものは特徴があったそうです。エガ餅はイガ餅がなまつた出雲弁と考えられますが、どこでも団子の粉で形作られ、表面を鮮やかに彩っているようです。松江では陶製の型で作られていたそうで、とても珍しいといいます。古代出雲歴史博物館の岡宏三さんによると、史料をたどれば、明和4年（1767）以降に書き留められた文献に「イガ餅」が見られるそうで、200年以上の相当古い歴史を持つお菓子ということになります。今では家庭で手作りするところは少なくなりました。とはいっても、チマキと同様に「花餅」としてスーパーなどで販売されており、隠れた



「イガ餅」（松江歴史館画像提供）

伝統和菓子といえるでしょう。

昭和後期ころからは新たなお土産用のお菓子が登場しますが、そのモチーフは歴史や風土に根差したものが多くなります。松江城をかたどったお菓子、「どじょう掬い踊り」をデザイン化したお菓子、神話をモチーフとしたお菓子や、勾玉をかたどったお菓子、ご縁をモチーフにしたお菓子など、文化遺産を背景としたお土産ものが多く発売されています。そのほかにも『出雲國風土記』ひのみさき日御碕本（県内で残る最古の風土記写本）をモチーフにしたパッケージのお菓子、「出雲國風土記」は、そのまま歴史通好みのネーミングと包装デザインで、中身も出西しゅっさいしょうがを混ぜ込んだお餅です。

老舗の和菓子店も、古くから伝わる伝統的な味や製法を受け継ぎつつ、新しい感覚や流行に合う新たな和菓子の開発に余念がありません。伝統に安住することなく、研鑽を続けておられることが、いまだ多くの愛好者に支えられる理由のひとつと言えるでしょう。



銘菓「出雲國風土記」  
(中浦食品株式会社)

## VII. 松江を代表する食文化と名物

松江の食は、豊かな素材に恵まれるとともに、城下町とそれを支える農漁村という風土的特徴から、伝統的な味を継承しながら特色のある食文化をはぐくみました。それは、松江に住む市民の豊かな文化的土壤の基盤となるとともに、その高いポテンシャルが多くの観光客を呼び込む大きな要素となっています。食文化は、時代の変化や地域間の交流など、歴史の流れの中で変化しながら残ってきています。これからも、伝統的な素材や料理法、食文化にこだわりながらも、時代に即応した新たな食文化を育てていくことが大切です。その基盤となる数多くの食の歴史文化の中から、特筆すべきものを挙げておきましょう。

### ○七千年の健康食シジミ

島根の歴史上、現在に残る最古の名物はシジミです。7000年前に大量のシジミの殻を捨てた佐太講武貝塚は、海にも近いのに、とにかくシジミでいっぱい。その出汁のおいしさに加え、安定して取れていたのでしょう。健康にいいことも知っていたのかも。その後も、貝塚といえばシジミです。弥生時代、中世とシジミ。松江城下町でたくさん出るのもシジミ。そして現在は、日本一のヤマトシジミの産地です。見た目は地味だけど、中身は絶品、これは今の島根県や松江市の姿に似ていますね。本物の魅力です。

### ○戦国時代より伝わる最上（西条）のほし柿

尼子、毛利の合戦までさかのぼるといわれる西条柿のほし柿。江戸時代には藩主にも献上されました。東出雲町畠集落には、柿の古木に囲まれて、柿を干すための柿小屋が今も活躍しています。伝統的な自然の手法にこだわったほし柿は、歴史ある景観と相まって、まさに400年フード、最上のほし柿です。

### ○江戸時代から親しまれた蕎麦切—出雲そば—

松江藩主松平家初代直政に仕えた上級武士が食べた蕎麦切=松江の蕎麦。おもに荒蕪地で作られた蕎麦が麺となって、グルメとなりました。やがて江戸時代後期には庶民にも広がり、割り子や釜揚げなど、この地の独自のメニューも生まれました。挽きぐるみで黒っぽい素朴な蕎麦は、香り抜群でよそにない出

雲そばとして、全国ブランドへとステップアップ。地元の人にも観光客にも愛される、まさに文化庁「100年フード」にふさわしい食文化となりました。

#### ○茶の湯が支えてきた喫茶の文化ーお茶の習慣と和菓子ー

松江は、京都、金沢と並んで茶処、菓子処として有名です。その要因に、江戸時代の松江藩松平家七代藩主治郷公の存在があります。松平治郷公は不昧と称し、茶の湯文化を極めた大名茶人です。松江には不昧公が育んだ茶の湯文化が、近代の顕彰活動を経て、今も生活の中に息づいています。まちでは、多くの茶舗や和菓子の老舗が暖簾を守り続けています。不昧公が目指した茶道は不昧流として伝えられ、茶会で使われた「若草」「山川」「菜種の里」の松江三大銘菓をはじめとした和菓子の数々は、現在にも受け継がれています。また、松江の茶の湯文化は、松江の歴史、風土等を反映しながら継承され、日常的な生活の中で培われてきた特有の文化です。市民のみならず、松江を訪れる観光客もこの茶の湯やお菓子を目当てに訪れ、お土産としても喜ばれています。

#### ○海水・汽水・淡水の恵み

縄文時代以来、日本海に北面し、潟湖（汽水域、淡水域）が中央を縦断する松江の地形と環境は、豊かな水辺に恵まれて、多種多様な水産物を提供してきました。その環境は今も生活の中に根付き、松江に特徴的な料理や食べ物を私たちは食しています。そして、それらは観光の大きな資源として、有形無形に貢献をしています。この恵まれた環境を大切にし、誇りを持ちながら未来に継承し、地域の発展にも寄与していくよう努力ていきましょう。

松江という恵まれた自然環境の中で伝えられてきた伝統食を残していきつつ、多くの人々に食べていただくための知恵と工夫が必要でしょう。

#### 100年フード宣言

我が国には、豊かな自然風土や歴史に根差した多様な食文化が存在しております、文化庁では、その中でも特に歴史性のあるものを文化財として登録する取組を進めています。

一方で、全国各地には、比較的新しいものであることなどを理由に文化財として登録されていない食文化であっても、世代を超えて受け継がれ、長く地域で愛されてきたものが数多く存在しています。

本事業では、そのような食文化を「100年フード」と名付けるとともに、地域の関係者や地方自治体が100年続く食文化として継承することを宣言する「100年フード宣言」の取組を推進していきます。

## ヒストリー作成体制

- ・事務局：松江市文化スポーツ部松江城・史料調査課、  
文化財課
- ・本文編集執筆：丹羽野裕が下記協議会および事務局内  
で協議をして執筆した。
- ・松江市文化財保存活用計画協議会構成員（令和4年  
度）  
禰宜田佳男（会長）、木幡均、小林准士、津村宏臣、  
石山祥子、鶴鶴順、伊藤知恵、長野正夫、河野美知、  
島根県教育庁文化財課、島根県觀光振興課、  
松江市觀光振興部、松江市教育委員会学校教育課

---

## 松江市のヒストリー集

特色ある松江の食と名物のヒストリー

令和5年（2023）3月31日

松江市文化スポーツ部松江城・史料調査課

---