

出石 出石そば 300年祭

出石名物といえば「皿そば」。年中、大勢の観光客がこの味を求めて、出石にやって来ます。

そばの技法が、信州から出石に伝来されて、今年、300年という節目の年にあたります。

これを祝して、4月から12月にかけて、「出石そば伝来300年祭」を開催します。

ぜひ、市民の皆さんも、さまざまなイベントにご参加ください。

【問合せ】出石総合支所地域整備課



出石そばのルーツ

出石皿そばの歴史は古く、1706年、藩主であった仙石氏が、信州上田からのお国替えの際に、そば職人を連れてきたことに始まります。「挽きたて、打ちたて、ゆがきたて」の伝統を守り、現在では約50軒のそば屋が軒を並べています。白磁の出石焼の小皿に分け入れられるのが特徴で、小皿を箸の高さぐらい（約15皿分）食べあげると「そば通」といわれます。



皿そば道中

上田～出石お国替えルート巡行

出石町商工会青年部が中心になって、仙石氏がお国替えに使用した街道（長野県上田市～豊岡市出石町）を歩いて巡行します。

■日 程 5月14日～6月17日(全国そばまつり当日)

■ル ー ト 上田市～松本市～中山道～山陰道～出石町
(約650km)

新そば発表会

出石で栽培した新そばを皆さんにご賞味いただきます。

■日 時 11月ごろ(予定)

■会 場 出石総合支所前広場(予定)

全国そばまつり

全国のそば処や有名そば店に参加いただき、「全国そばまつり」を開催します。

詳細については、5月25日発行の広報とよおかでお知らせします。

■日 時 6月17日(土)～18日(日)

午前10時～午後4時(18日は午後3時まで)

■会 場 大手前駐車場(出石総合支所横)

記念灯籠の設置

出石そば伝来300年祭の開催中、出石町商工会青年部と出石高校書道部が共同で制作した記念灯籠を出石城下町周辺の商店や事業所、家庭の軒先に吊り下げます。

