



出雲大社(島根県出雲市)

今日は、
いつも
島根県出雲市
の郷土料理を
紹介します。

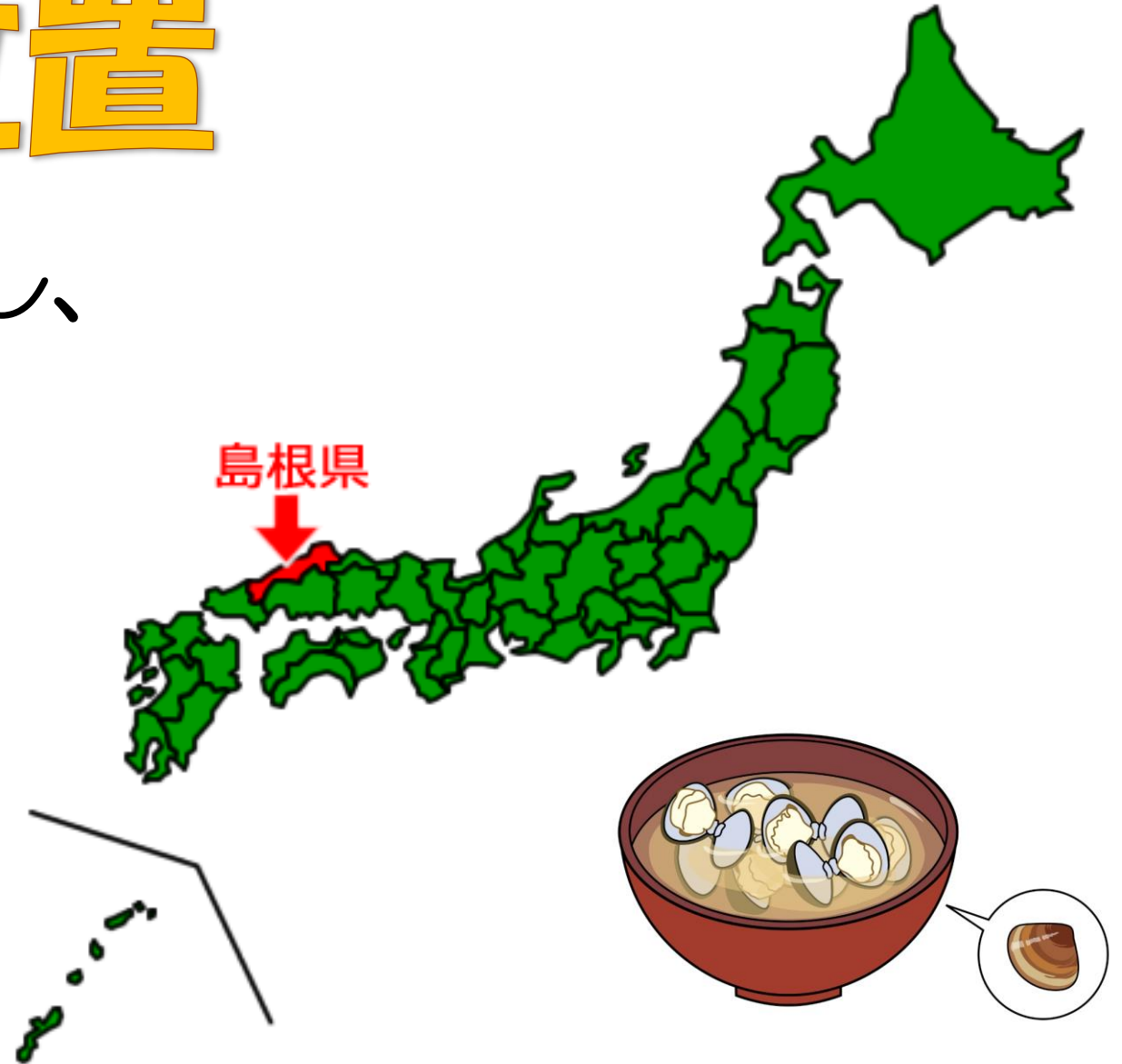
島根県的位置

中国地方の北部に位置し、
北側は日本海に面して
います。

日本海のおいしい魚が

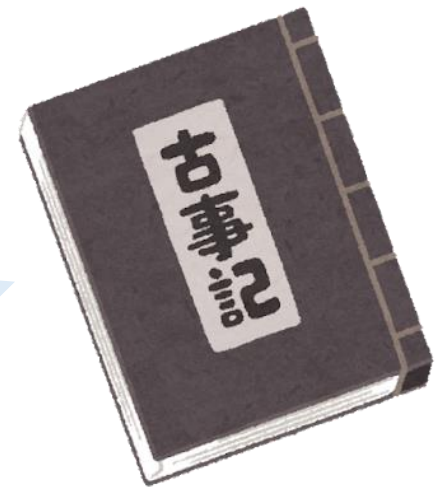
しんじこ

とれるほか、宍道湖の
しじみも有名です。



「神々の国」島根県

日本最古の歴史書「古事記」には、島根県を舞台にした神話が数多く記されています。



➡ 「神々の国」「神々のふるさと」と
呼ばれることも！

島根県出雲市の
象徴ともいえる

出雲大社



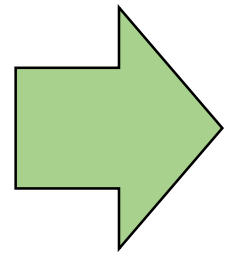
創建については「古事記」
にも記されています。

縁結びの神様・

おおくにぬしのおおかみ

「大国主大神」をまつり、
毎年多くの観光客が
訪れます。

旧暦の10月、全国の神様が出雲に集まるといわれています。
出雲以外の全国では神様が留守になります。



全国では10月を **かなづき**
「神様がいない1月」 = 「神無月」
と呼ぶようになりました。

一方、神様が集まる出雲では、

かみあいつき

旧暦の10月を「**神在月**」と呼びます。

かみむかえさい

かみありさい

「神迎祭」、「神在祭」

などのお祭りが
行われます。

神迎神事の様子

旧暦の10月10日

(今年は11月3日予定)



島根県出雲市の料理①

出雲ぜんざい



神在祭のときにふるまわれた
じんざい

「神在もち」。

出雲弁でなまって「じんざ
い」→「ずんざい」→「ぜん
ざい」となり全国に伝わりま
した。

出雲ぜんざいの特徴

小豆に塩味をきかせて、
甘さと塩気の両方を味わ
えること。
汁が多いことが特徴です。



島根県出雲市の料理②

出雲そば



神在祭でもふるまわれます。
岩手県の
「わんこそば」、
長野県の「戸隠そば」
にならぶ日本三大そば
の一つです。

出雲そばの特徴

粉を選別せず、
からのついたそばの実
をそのまま粉にするた
め、黒っぽい色。
そばの風味や香りが
強いのが特徴です。



神在月ににぎわいをみせる
島根県出雲市の郷土料理を
紹介しました。
給食室特製の出雲ぜんざい
ぜひ味わってくださいね！

< 参考資料・画像引用 >

・「神在祭」(出雲大社)

https://izumooyashiro.or.jp/r4_kamiari

・「うちの郷土料理」(農林水産省)

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/area/shimane.html

・「出雲観光ガイド」(一社出雲観光協会)

<https://www.izumo-kankou.gr.jp/6404>

