



# わが町、 グルメ自慢! ⑧



島根県  
出雲市

## 八百万の神々も食べた? 「出雲ぜんざい」



市内のぜんざい店にできた行列。  
若い女性の姿が目立ちます

このところ地元では、出雲のご当地グルメとして注目されている「出雲ぜんざい」。なぜ出雲のご当地グルメがぜんざいかというと、ぜんざいの発祥が出雲の「神在餅」という言葉に由来しているからなのです。

毎年旧暦10月、全国より出雲に八百万の神々が参集されるということで、このとき出雲では「神在祭」という祭事が執り行われます。出雲での「神議」のために参集された内外の神々に、出雲朝廷が歓待用として用いたものが「神在餅」。江戸時代の文献『祇園物語』には「赤豆を煮て汁を多くし、少し餅を入れたもの」とあります。それが出雲から京都に伝わる際、出雲弁(ずーずー弁)で訛って「ずんざい」、さらには、「ぜんざい」と訛って伝わったと言われています。



2012年北九州市で開催されたB-1  
グランプリにも出展しました

地元女子高生による  
コンビニスイーツ開発も  
行われています



このことに注目し、「ぜんざい発祥の地は、出雲」をコンセプトに平成19年2月に立ち上がったのが、「日本ぜんざい学会(現出雲ぜんざい学会)」です。歴史と味覚を世界に情報発信し、出雲という地域を広く知っていただけるよう活動しています。最近ではB-1グランプリへの出展や、地元女子高生によるコンビニスイーツ開発など、さらに活動が広がっています。

出雲ぜんざいは、縁結びの神社である出雲大社にちなんだ紅白の丸餅や白玉団子入っていることが定義になりつつありますが、蕎麦団子の入ったぜんざいなど、お店により様々なぜんざいを味わうことができます。

発祥の地で、ぜひご縁をつくって味わってください。

(執筆/出雲観光協会事務局 古島尚)

### レシピ

#### 出雲ぜんざい(4人前)

##### ●調理手順

1. 100gの小豆を洗います。
2. 水を1000ml入れ、中火で加熱、沸騰させ、30分置きます。
3. 煮汁を捨て、新しい水を500~800mlくらい入れます。
4. 中火で加熱し、沸騰したら小豆が柔らかくなるまで(1時間くらい)弱火で煮ます。この際、水が少なくなったら水を差してください。
5. 火を消して、落し蓋をし、30分くらい置きます。
6. 火をつけて砂糖を60g程度と塩少々を入れ、まざったら餅(あるいは団子)を入れて出来上がり。

#### 原稿大募集!

当コーナーではご紹介いただけるご当地グルメを募集しています。「わが町の自慢の逸品を全国にPRしたい!」という方は、ぜひ、本誌編集部までご一報ください。情報誌「ALPS」編集部 alps2@lifeplan.or.jp