

○荒木屋外観

76 江戸時代、かみありさい神在祭の時、全国から集まって来た信者の人々に、

神社の境内でそばが振舞われていたと言われています。

○そばをゆでる

その結果、出雲そばが全国に知られるようになったそうです。

○話す主人

荒木屋「外で参拝客のお客様が神事される

と寒いじゃないですか、そのまあ寒い中参拝してもらうのも気の毒なんで、あの屋台っていう形ですね、おそばを出雲大社の方で提供していたんですよ。おそらく釜揚げを出していたと思うんですけど。

○屋台

○釜揚げそば

○そば券

家の先祖はオシをやっています、オシというのは全国で布教活動をするんですけど、その布教活動するついでに、あのそば券を発行して全国からこられるお客様にも、おいしいおそばを食べていただけると、ついでにガイドもしてあげますよということ、たぶん出雲そばも広まったと思うんですけど・・・」

○割子そば

77 かみありさい神在祭によって全国に知られるようになった出雲そば。

○そばUP

78 殻かごと引いた出雲そば独特の風味が評判を呼び、今も、その味覚を求めて、大勢の人々が出雲を訪れています。

○にぎわう参道	㊦ 神在祭は、出雲大社以外の 幾つかの神社でも行われています。
○ぜんざいを作る	㊧ その一つ、佐太神社では 神在祭に境内でぜんざいを 振る舞っています。
○食べる人	
○神在餅	㊨ それは、佐太神社が神在祭で 今もお供えしている神在餅、 つまり餅と小豆 <small>あずき</small> を煮た雑煮 <small>ぞうじ</small> が 「ぜんざい」になったと 伝えられているからです。
○ぜんざい	㊩ つまり、出雲はぜんざい発祥の地とも言われているのです。