

東京2020 オリンピック聖火リレー 出雲市のルートが決定しました。

東京 2020 オリンピック聖火リレーは、令和 2 年(2020) 3 月 26 日(木)に福島県を出発、以降全国を回ります。島根県では、5 月 16 日(土)・17 日(日)の 2 日間、聖火が訪れ、県内を横断します。2 日目の朝、大田市を出発した聖火が出雲市に入ります。出雲大社正面鳥居前(勢溜)をスタート、旧大社駅前を通過し、ゴールとなる県立浜山公園陸上競技場まで 16 人(予定)の聖火ランナーによってリレーが行われます。

出雲市の聖火リレー

○と き：令和 2 年(2020) 5 月 17 日(日)

実施時間は決定され次第、ホームページ等でお知らせします。
(決定は令和 2 年 1 月以降になります)

○ルート：

スタート 出雲大社正面鳥居前(勢溜)

ゴール 浜山公園陸上競技場

※途中のルートは右図のとおりです。



近畿・大社会総会の様子。約200名の会員が出席しました。

関東	東京いずもふるさと会、関東多伎会、 関東湖陵会、東京斐川会
近畿	近畿いずも会、近畿平田会、 近畿佐田人会、近畿多伎会、近畿湖陵会、 近畿・大社会、近畿斐川会
広島	広島平田会、広島佐田人会、広島多伎会、 広島斐川会、ひろしま出雲会

おたずね／縁結び定住課 ☎21-6771

出身者会は出雲市の応援団！

本市の出身者で結成されている出身者会。関東、近畿、広島の 3 地域で旧自治体単位の会など十六の団体が、本市の発展を願って活動されています。出身者会の活動について紹介します。

各出身者会では、毎年総会や研修会、交流会を開催し、親睦を図っています。

また、会報やホームページ等で本市の観光や文化などの魅力を情報発信し、さらには特産品の購入やふるさと寄附を推進するなど、本市の発展を応援しています。

首都圏在住の本市出身者でつくる「東京いずもふるさと会」では、郷土顕彰事業の一環として、出雲地域に暮らす人々の遺伝子のルーツを探る研究に取り組み、今年、東京と出雲で研究成果を発表しました。

各出身者会とも新規会員募集中です。詳しくは、縁結び定住課までお問い合わせください。

出雲の伝統工芸「木地人形」

出雲市には、豊かな自然と歴史に育まれた多くの優れた伝統工芸があります。作り手の想いとともに出雲の工芸を紹介します。



製作者 松谷 ちどり氏

今回紹介する伝統工芸品は、大社町にある『吉や』の「木地人形」です。

この人形は、曲線を生かした独特な風合いになっており、材料は島根県産の白くて硬い「アオハダ」や粘りのある「ミズキ」が使用されています。特にアオハダを材料とする木工品は全国的にも珍しいとのこと。



『吉や』では、小さな人形の製作工程は全て手作業で行われ、墨や塗料を使い細部にわたり絵付けが施されています。墨で描かれている部分は、色落ちせず時間が経つにつれて木に艶が出て、また違った表情が見られます。実際に人形を手にとってみると、優しい手触り、木のぬくもりを感じることができます。

製作者の想い

普段の生活の中で、いろいろな風景を見ながらデザインを考えています。思いついたデザインで、楽しく絵付けをしています。できあがった人形たちを、年齢に関係なく多くの方々に見て、購入していただいているのがとても嬉しいです。

【取扱店舗】

「じくの店」

住所：大社町菱根 655-1

営業時間：10:00～16:00

定休日：毎週水・木・金曜日

アントワークスギャラリー

「ANTWORKS GALLERY」

住所：大社町杵築南 1342-8

営業時間：10:00～17:00

定休日：不定休

「山のうえの吉や」

住所：大社町日御碕 98-1

営業時間：10:00～17:00

定休日：不定休



手しごとマップホームページ

おたずね／商工振興課 ☎21-6541

OH!

地産地消コーナー まいがな出雲!

Vol.35 おいしい!! 出雲のブリ

今回は、ブリとその料理をご紹介します。

みなさん、ブリ、おいしいですね。刺身や照り焼き、ブリ大根、冬場はやっぱりブリしゃぶ! 島根県の漁獲量は全国でトップクラス。その中でも日御碕沖は対馬海流の恩恵を受けた好漁場であり、一大産地です。そんなブリは、生活習慣病予防に効果のあるEPAやDHAなどの栄養も豊富で、冬場の脂の乗る時期は更に増加します。また、皮の部分には、お肌にいいビタミンB2、コラーゲンも豊富。おいしくて、健康や美容にも効果が期待できるブリを食べないわけにはいきませんね!!

ブリは成長とともに呼び名が変わる出世魚としても知られており、ワカナ⇒ハマチ⇒マルゴ⇒ブリ(地域によっては違う言い方もします。)と呼び名が変わります。今回は、(有)渡邊水産 渡邊美和子さんを講師に招いて開催した、「出雲の海応援隊料理教室」のワカナを使った料理のレシピをご紹介します。とってもおいしく簡単に出来ますので、ぜひお試しください!!



地元でとれる食材のおいしさを再発見してもらい、積極的に消費してもらいたい! 地元食材や生産者に親しみをもってもらい、地域への愛着を深めてもらいたい! との思いで、毎月いろいろな情報をお届けします。

今月の担当 水産振興課 ☎21-6795

ワカナのエスカヴェシュ(洋風の南蛮漬け)

【材料】4人分

- ワカナ…切り身4枚
- 生野菜…カイワレ、レタス、
トマト、タマネギ等
- 〈調味液〉ポン酢…大さじ4
白ワイン…大さじ1
粒マスタード…適宜
- 〈その他〉小麦粉…適量、油…適量



【作り方】

- ①ワカナの切り身に塩コショウをし、小麦粉をまぶします。調味液を合わせておきます。野菜を食べやすい大きさに切っておきます。
- ②フライパンに油を多めに入れ、皮面を下に焼き、少し焼いてから蓋をします。返して身の方を焼きます。焼いたらお皿に取り出し、生野菜を散らします。
- ③フライパンに残った油に合わせた調味液を入れ、煮立たせます。
- ④煮立てた調味料を魚に回しかけます。