



IZUMI BRAND

平成28年度
出雲ブランド
商品を認定

市では、出雲のブランド力を活用し、全国へ向けた販路の拡大を図り、「出雲」の認知度やイメージを高めることが期待できる商品を出雲ブランド商品として認定しています。

平成28年度は新たに5商品を認定しました。また、平成25年度認定商品(5商品)の認定を更新しました。



新規認定商品



出雲産緑茶

株式会社 原寿園
今市町2076
☎21-2511

出雲産の原料のみを使用した「煎茶」「抹茶入り煎茶」「抹茶」。生産から販売まで市内業者が行い、出雲地方のお茶文化や歴史、生産地としての情報を発信しながら商圏を広げている。



いずもゆい
出雲結

株式会社 アツタ
渡橋町1210
☎0852-67-2270
(ATSUTA松江店)

ブライダルリング専門ブランド。指輪のコンセプトやデザインは、出雲の地からインスピレーションを受けて考案されている。職人の手仕事を感じられる着心地の良い商品。



アルファ化米

アルファ食品 株式会社
大社町北荒木645
☎53-2518

短時間で簡単に調理できるおいしいお米。大量調理の学校給食用、非常時の備蓄用食糧、家庭用や業務用と販売先も幅広く、販売量は業界トップを維持。



出雲の縁起
福こづち

株式会社 大社木工
大社町中荒木2730-1
☎53-2247

出雲大社のご祭神「だいこく様」の「打ち出の小槌」にちなみ、職人がひとつひとつ手造りで製作した縁起物。けやき特有の美しい木目と輝きのある逸品。



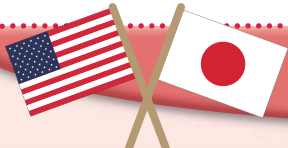
メディソル
高濃度水素水

メディソル 株式会社
奥宇賀町1058-1
☎0120-115-764

出雲北山の地下305mから自噴する天然湧水を100%使用した清涼飲料水。常温常圧下での最高濃度に限りなく近い水素濃度を実現。

更新認定商品

商品名	認定事業者
ハインスアルバム	島根ナカバヤシ(株)
出西窯の陶器	(株)出西窯
A4証書ファイル	(株)ソノ
出雲神話紙芝居	(株)かみありづき
寝装カバー	K B ツツキ(株)



国際交流のひろば

vol.17 姉妹都市交流協定締結30周年のサンタクララ市

みなさんは出雲市と姉妹都市のアメリカ・サンタクララ市を知っていますか？ 西海岸のカリフォルニア州にある都市で、IT企業として知られるアップル社やグーグル社のようなハイテク企業が集まっているシリコンバレーの一部がある街です。

こんにちは！

国際交流員のアレックスです。
姉妹都市サンタクララで通訳をしました！



今年、出雲市がサンタクララ市と姉妹都市交流協定を交わして30周年の記念の年にあたります。そのため、長岡市長と長廻議長がサンタクララ市を訪問し、アメリカ国際交流員の私も同行しました。

現地では、サンタクララ市のギルモア市長や市議会議員、サンタクララ姉妹都市協会の関係者などと会いました。出雲市長とサンタクララ市長は、両市の交流が30年間続いたことを喜び、これからも仲良くしていくことを約束しました。お会いしたみなさんからは、いろいろな記念品をいただいたり、お話しをすることができ、とても貴重な体験となりました。みなさんととても友好的で、肩書きのある人でも年上の人でも気楽に話すことが

できました。姉妹都市として本当に出雲市と仲良くしたいと思っていただいていると感じました。

意見交換の場では、「どうしたら自分の都市に国内外から観光に来てもらえるか」とか「どうしたら自分の都市をブランドとして売れるのか」といった話題が挙がり、一緒に考えました。姉妹都市で結ばれた出雲市とサンタクララ市が、お互いに同じような目標を持ち、ともに考えていくことで、きっと両市の仲の良い関係も永く続くと思いました。



国際交流員は、国際理解教育の場などに積極的に参加し、地域の国際化のために活動しています。
おたずね／国際交流室 ☎21-6576

OH!

地産地消コーナー まいがな出雲！

Vol.8 大社御縁鮓って何!?

島根県は全国でもトップクラスのブリの産地です。中でも大社湾の鱈島周辺で獲れるブリは、釣りの中では一番の漁獲量を誇ります。ブリの旬は冬！脂の乗りが良く寒ブリと呼ばれ、ちょうど全国の神々が大社にお集まりになるころに日本海を北から南下してきて、大社湾で多く獲れるようになります。

この寒ブリをブランド化しようと、大社の若手漁師5人でつくった「大社一本釣り青年協議会」では、11月から2月の間に一本釣りで釣った8kg以上の大ブリを、船上で神経締めして極上に仕上げた「大社御縁鮓」として売り出しています。



(松江水産事務所提供)

脂の乗った寒ブリは絶品!

協議会会長の飯島誠さんは、「大社と言ったら、大社御縁鮓だ!と言われるくらいに名前を

地元でとれる食材のおいしさを再発見して、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、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

売り込み、魚の値段を上げて、後継者育成にもつなげたい」との思いで、この取組を始められました。

期間やサイズが限定されるうえ、5人での取組であるため、まだまだ市場に出回る量も多くない、希少な「大社御縁鮓」。出雲のブランド魚としての成長を期待します。



会長の飯島誠さん

注目! 神経締めの効果

魚には、旨み成分の素となるATPという物質が含まれていますが、魚が暴れたりしてストレスを感じるとどんどん消費され少なくなります。

このため、活締め(脳を破壊し血抜きを行う)を行いATPの消費を抑えます。しかし、活締めだけでは、まだ神経からATPを消費するよう命令が出ているため、神経締め(神経を破壊)をすると、ATPの消費を極力抑えることができます。

これにより、ATPがより多く残り、旨み成分が多く生成されるためおいしさが増すのです。