

実践!イ Cheney 講座

とき **9.10** (日) 15:30~17:30

ところ **くすのきプラザ** 参加費無料
(大津町)

参加対象者 **20~40歳の独身男性**
※15名程度を募集

内容

STEP1 実践!センスアップ講座

STEP2 実践!プロフィール写真講座

STEP3 実践!コーディネート講座
(希望者のみ)

講師 有限会社ミュージックスタイル **吉田英司さん**

参加をご希望の方はメール・電話で参加希望講座・住所・氏名・年齢・連絡先電話番号をお伝えください。

主催/縁結び定住課 協力/出雲科学館 申込み・おたずね/株式会社 オリジナル

☎25-3108 E-mail: izumo.meets@gmail.com

【電話受付】9:00~18:00(土曜日は17:00まで)

【定休日】日曜日・祝日

詳しくは縁結びプロジェクトホームページでもご覧になれます。 <http://izumo-enmusubi-project.jp/>

恋活☆出雲科学館

Night Party

とき **9.16** (土)
16:30~19:30
(16:00受付開始)

【定員】
男女各15名
応募多数の場合は
抽選となります

ところ **出雲科学館** (今市町)

参加費/1,500円(軽食・材料費込)
男性・女性どちらも

対象 出雲市内在住または在勤の方で真剣に
結婚相手をお探しの20~40歳の独身男女

内容 科学でびっくり簡単おかしクッキング
宇宙を旅するプラネタリウム鑑賞
ゆったり過ごすパーティ&フリータイム



山陰
まんなか
共和国

中海・宍道湖・大山圏域市長会

中海・宍道湖・大山圏域市長会 通信

中海・宍道湖・大山圏域市長会は、中海と宍道湖沿岸の5市(出雲市、松江市、安来市、米子市、境港市)で構成しています。5市が連携して取り組むことで実現が可能になる事業や、より大きな効果が期待される事業に一体となって取り組んでいます。

『中海・宍道湖・大山圏域インバウンド機構』の設立

7月14日には、市長会と各市の経済界、観光協会とともに設立総会を開催し、圏域の観光振興の舵取り役として新たなスタートを切りました。今後、圏域がさらに発展していくためには観光振興は欠かせない分野の一つです。鳥取・島根両県、山陰インバウンド機構とも連携し、一体となって観光振興を進めていきます。

今年度取り組む主な事業

- *クルーズ客船寄港時のおもてなし(岸壁での観光案内、交流イベント)
- *外国人観光客受入環境整備、海外への観光プロモーション
- *三大都市圏への圏域PRプロジェクト
- *圏域観光の魅力アップ事業
(パンフレット等の作成、各種事業との連携・支援)



クルーズ客船寄港時のおもてなし

おたずね/政策企画課 ☎21-6612





出雲ブランド商品紹介

IZUMU BRAND

市では、出雲の認知度やイメージを高めることができる商品を「出雲ブランド商品」として認定しています。

企業の想いととも商品の魅力をお伝えします。



今回は長浜町に本社・工場を置くDoライト株式会社の「LED照明器具」(平成26年度認定)をご紹介します。

交流駆動×LED = オリジナル照明

— DoライトのLED照明器具の特徴は何ですか？

◆交流駆動方式

LED照明はほとんどが直流駆動であり変換器が必要ですが、交流駆動の場合は変換器が不要となるため、コンパクトで故障もしにくく省エネです。

◆放熱技術

照明器具は熱くなると寿命が短くなりますが、独自の技術によって放熱効果を高め、長寿命化と性能維持を実現しています。



放熱効果の高いLED照明

街路灯革命、「DoRe」(ドール)

— おすすめの製品は何ですか？

生活に身近な製品としておすすめなのが街路灯です。道路を明るく照らしながら、まぶしさが少ない技術には特許を取得しています。省エネ率83%、照明交換は15年不要といったメリットがもりだくさんの革命的な製品です。



Doライトの遺伝子

— どのような会社ですか？

◆オンリーワン製品開発

私たちは大手企業が作っているものは作りません。未経験ゆえの新しい取材にご協力いただいた影山社長発想力をもって開発を進め、大手が参入しない部分に挑戦し続け、オンリーワンの製品を生み出しています。

◆ご縁を大事に

異業種の方と話をすると、新たな発見があり連携に繋がります。素人でも組んでいけばできる。ヒントが出てくると思うんです。出雲の「縁結び」をキーワードに、人と人とのご縁を大切にしながら開発を進めています。看護師の方々の要望を形にしたハンズフリーライト「ルミナス」も島根大学医学部、(株)島根富士通との産学官連携によって生み出されました。

詳しくはHPをご覧ください。



出雲ブランド 検索

出雲ブランド商品

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.17 旨味たっぷりアカアマダイ!

いよいよ食欲の秋の到来です。今回は、秋が旬の魚であるアカアマダイの料理法についてご紹介します。

アカアマダイはその名のとおり赤みがかった見た目と、とても上品な甘さを持っています。出雲市では主に小伊津で水揚げされており、「小伊津甘鯛」として1尾1万円を超える高値が付くこともある高級ブランド魚です。

そんなアカアマダイの代表的な料理法は「炙り」です。三枚におろした後、皮を剥がずにバーナーで炙ってから刺身にします。これにより香ばしさが加わり、身と皮の間に詰まった旨味が一層引き立てられます。

そして、余ったアラは豆腐と玉ねぎを加えてお吸い物にします。アカアマダイからは味わい深い特有の出汁が出るため、玉ねぎの甘みと合わさり、最高のスープが出来上がります。食べる前に生姜を入れるとサッパリしておいしいです。

普段魚料理をされない方も、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

アカアマダイの炙り

〈材料〉 アカアマダイ…2尾
大根……………1/5本 生姜…………少量
大葉(飾り用)…2枚 刺身醤油…適量



- ①下処理したアマダイを3枚におろす(このとき皮は取り除かず残しておく)。
- ②大根の皮をむき、白髪大根(けん)にし、水に浸しておく。
- ③①の皮側をバーナーで炙った後、刺身にする。
- ④白髪大根、すりおろした生姜、大葉とともに盛り付ける。

アカアマダイのお吸い物

〈材料〉 アカアマダイ(アラ)…2尾分
豆腐…1丁 玉ねぎ…1/2個
分葱、生姜…少量
濃口醤油、酒、こしょう…適量



- ①アカアマダイのアラを食べやすい大きさに切る。
- ②豆腐を角切りにする。
- ③玉ねぎをスライスする。
- ④分葱を切る。
- ⑤アラで出汁を取り、玉ねぎ、分葱、豆腐の順に出汁に入れていく。
- ⑥濃口醤油、酒、こしょうで味付けをする。