



事業者の皆さまへ

平成31年度のふるさと寄附者に 進呈する特産品を募集します!

出雲の特産品のPRにつながる、この事業へのご提案をお待ちしています。全国へ出雲の自慢の特産品をPRし、一緒に「出雲」を発信していきましょう!ぜひ、ご協力をお願いします。詳しくは、市ホームページをご覧ください。縁結び定住課までおたずねください。

応募資格

市内に本店または、営業所等を有する事業者。市税等の滞納がないこと、など。

募集する特産品の要件

- ①出雲市の魅力を十分にPR・体感できる特産品であること。
- ②商品金額(特産品の定価・税込)は3千円から6万円の範囲で設定します。(送料別)詳しくは募集要項に掲載します。
- ③年間を通じて安定的に供給できる特産品であること。
ただし、期間限定品(1か月以上)、数量限定品(50個以上)も可とします。
- ④寄附者への特産品の発送は、市からの依頼に基づき、事業者において行っていただきます。

応募方法

- ①応募期間:平成31年1月16日(水)まで
(持参する場合は、平日の8:30~17:15。ただし、12月29日~1月3日を除く。)
- ②提出書類:「平成31年度ふるさと寄附に係る特産品提案申込書」および添付書類

おたずね/縁結び定住課 ☎21-6274

OH!

地産地消コーナー まいがな出雲!

Vol.29 お手軽レンコダイ料理



今回はレンコダイという魚とその料理方法についてご紹介します。レンコダイは小さめのタイで、一般的なタイであるマダイよりも深い、水深50m以深に生息しており、出雲市では、主に底曳き網や延縄等で獲られています。身が軟らかい魚で、主な料理法は塩焼きや煮付けですが、いい出汁が取れるため、お吸い物としても美味しい魚です。



レンコダイの鯛めし

【材料】 4~5人分
●レンコダイ(200~300g)・・・1尾 ●お米・・・3合
●塩・・・小さじ1~1.5杯 ●醤油・・・10cc ●野菜(三つ葉)・・・少々

【作り方】

- ①レンコダイの鱗を取り、内臓を取り除き水洗いし、両面をグリルで焼きます(焼き時間は合計15分ほど)。
- ②焼き上がり後、身をほぐし、身とアラ(頭と中骨)に分けます。
- ③鍋に水を入れ、ザル等にアラを入れ煮出します(弱火で沸騰後5分ほど)。
- ④③で取った出汁を冷ました後、炊飯器にお米・塩・醤油と出汁を入れて炊きます(塩加減はお好みで調整してください)。
- ⑤炊き上がったご飯にほぐした身を混ぜ、青みの野菜(三つ葉など)のをせて完成です。

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

11月10日に高松コミュニティセンターで小学生を対象とした親子料理教室を開催し、レンコダイを使った鯛めしと茶巾蒸しを作りました。講師をしていただいた有限会社渡邊水産の渡邊美和子さんが作成されたレシピを紹介しますのでぜひお試しください!



レンコダイと豆腐の茶巾蒸し

【材料】 4個分 ●レンコダイ(200~250g)・・・1尾
●木綿豆腐・・・1/2丁 ●卵・・・4個 ●しいたけ・・・1~2枚
●にんじん・・・1/2本 ●塩・・・少々
●タレの材料:レンコダイのだし汁・・・1カップ 醤油・・・大さじ1杯
みりん・・・大さじ2杯 片栗粉・・・大さじ1杯

【作り方】

- ①鯛めしのレシピの①~③と同様に行い、出汁を取ります。
- ②ポウルに水切りした豆腐を崩して入れ、溶き卵を半分、細切りにしたしいたけ、にんじん、レンコダイの身を入れて合わせます。
- ③小さめの容器にラップを敷き、残りの溶き卵を4等分して入れます。その上に②を4等分して入れ、ラップの口をねじって閉じます。
- ④蒸し器に入れ、中火で10~15分蒸します。その間にタレを作ります。タレの材料を鍋に入れ煮立て、最後に水で溶いた片栗粉を加え再度煮立たせます。
- ⑤蒸し上がったラップを外し小皿に盛り付け、タレをかけて完成です。

出雲の伝統工芸「ケヤキ挽物細工」

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。

今回ご紹介する伝統工芸品は、森山ロクロ工作所で製作される「ケヤキ挽物細工」です。

ケヤキ挽物細工とは、出雲地方に古くから伝わる工芸品です。「原木の選定」「乾燥」「木取り」「荒削り・仕上げ加工」「磨き」「漆仕上げ」など、いくつかの工程を経て作品が完成します。県内の良質なケヤキの木目の美しさを生かし、優しい印象の味わい深い作品です。

伝統工芸品「ケヤキ挽物細工」の特徴

専用の機械に木材を設置し、回転する木材に正面からカンナをあて、削る技法が一番の特徴です。原木の厳選や丁寧な加工技法によって、熱や水気に強く、使えば使うほど味がでる逸品に仕上がります。戦後、先代が木工技術者としてケヤキ挽物細工の製作を依頼され、その後独立しました。



製作者 森山 登さん

受け継がれる匠の技

普段使いできる拭き漆仕上げをしたお盆、茶托はもちろん、お客様の声をヒントに新商品の開発に力をいれています。

最近は洗剤で洗うことのできるパン皿、浅鉢、小鉢などの木の食器を製作しています。

こだわりが詰まった逸品

一番こだわっている工程は乾燥です。乾燥が不十分だと木が変形し、ひびが入るため、丸太の段階から約1年乾燥させます。

削りの工程は専用の機械を使い、手作業で行っています。品によっては乾燥から仕上げまで4～5年かかるものもあります。



【店舗情報】
取扱店舗：森山ロクロ工作所
住所：大津町714-3
営業時間：8:30～17:30
定休日：日曜、祝日



手しごとマップホームページ

おたずね／商工振興課 ☎21-6541

樹木のドクター

Vol.31



樹医からのアドバイス

カキノヘタムシガ

秋になって柿の実がなるのを楽しみにしていると、葉がかじられていたり実が落ちていたりすることがあります。主にこれらは蛾の幼虫が原因です。今回は柿の木につく代表的な害虫「カキノヘタムシ」を紹介します。

【生態】

カキミガ、ヘタムシといった名前であれば、この虫の防除をしておけば、秋には庭先の柿が食べられると言われるくらい馴染み深い害虫です。

樹皮下などで幼虫越冬し、越冬世代成虫は5月下旬から6月上旬に、第一世代成虫は7月下旬から8月上旬に発生します。幼虫は、初め芽を食害した後、へたの部分から褐色の糞を出しながら果実の内部に食入します。

被害を受けた果実は、時期により乾固して樹上に残ったり、赤熟してへたを残して落果したりします。一匹の幼虫が4～6個の果実を転食するため、発生が多いときは、収穫が皆無に近いくらいの被害を受けることがあります。

【防除方法】

ガの幼虫の発生から10～15日後が農薬の散布適期になります。幼虫が果実に食入すると、薬液が付着しにくくなるため、芽を食害している時期を狙って防除

します。春に天候不順になると発生が長期化するため、他害虫の発生程度と天敵への影響を考慮しながら、残効の長い薬剤への変更を検討するとよいでしょう。

基本的には園内定住性の害虫のため、冬季に枝の分岐部周辺の粗皮を丁寧に削り、越冬幼虫を除去することで翌年の発生を大幅に減らすことができます。
(参考：日本農業新聞)



ヘタムシによって食害されたカキの実

おたずね／出雲市樹医センター ☎226497

(出雲市樹医 渡部 勝)