

自治会(町内会)に加入し 地域活動に参加しましょう

自治会(町内会)は、隣近所に住む人たちで自主的に運営されている、最も身近な住民自治組織です。

市内には、現在約2,400の自治会(町内会)があり、交流と親睦を通じて連帯感を深め、ふれあいのある地域となるよう活動しています。

地域とつながった心豊かな暮らしをめざしています!!



「地域の行事に参加したい」
「他の町内の人と交流したい」

地域の祭りや文化祭、運動会などのイベントを通じて、交流と親睦を図り、心豊かに暮らせるまちづくりを進めます。



地域が盛りあがった夏祭り



「近所の人ともっと親しくなりたい」

スポーツや趣味の会を開催したり、旅行や親睦会などを実施しています。



「市の広報紙が欲しい」
「地域の行事や連絡事項を知りたい」

「広報いずも」など市や各種団体からの情報紙等を配布しています。また、地域の要望を市などに伝える活動をしています。



いざという時、 頼りになります!!

防災、子育て、高齢者支援、防犯・交通安全、環境美化・清掃など、身の周りのさまざまな課題に取り組んでいます。



「水害・火災・地震…
大きな災害が起きたときには…?」

まずは、身近な自治会(町内会)で、普段から交流している人々が頼りです。

また、自治協会などをメンバーとする自主防災組織が、地域における防災活動に取り組んでいます。



「子育てに不安はないですか?」
「地域をあげて子どもたちを支えませんか?」

子育て支援活動(子育てサロン、子どもの居場所づくり等)、子ども会活動、PTA活動への支援・協力、通学路の安全確認などを行っています。



地域で取り組む外国人との交流事業



「独り暮らしで不安はないですか?」

高齢者福祉活動(ふれあいサロン等)や独り暮らしの人の見守り活動を行っています。



出雲市自治会等応援条例

市では、住民相互の連帯感の一層の醸成と、安心で安全な地域コミュニティの実現を目的に、議員提案による「出雲市自治会等応援条例」を制定しています。

度重なる自然災害の経験から、地域のつながりの重要性が再認識される中、市や議会の責務、地域住民や自治会および事業者の役割を明らかにし、地域コミュニティの中心的な担い手である自治会(町内会)を応援しています。



出雲ブランド商品紹介

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。

今回ご紹介する出雲ブランド商品は、(株)大社木工の「福こづち」です。福こづちは、「だいてくさま」の「打ち出のこづち」にちなんだ縁起物で、昭和57年には、島根県ふるさと伝統工芸品にも指定されています。良質なケヤキの木目の美しさを生かして、職人が一つひとつ手づくりしており、大小さまざまなサイズの「福こづち」は、お祝い事の贈答用などとして県内外のお客さまから喜ばれている逸品です。

「福こづち」の魅力

熟練の職人による、材料選定、玉造、磨き、柄入、仕上げ磨きの工程を経て、美しい曲線と木目が引き出された「福こづち」が生まれます。

また、年数を重ねるほどに色艶が増し、味わい深くなるところも「福こづち」の特徴の一つです。



重厚感と美しい木目が魅力的です

「福こづち」のこだわり

素材には中国山地のケヤキを用いています。ケヤキは固く重量感があるほか、きれいな木目が特徴です。この木目を最大限に生かすために、木材を慎重に選別し、木目を計算しながら職人が一つひとつ手で形成していきます。



想いを語る尾添代表取締役

出雲の魅力を全国へ

近年は、県外の百貨店のイベントに積極的に出店して「福こづち」のPRに努めています。

より多くの人に「福こづち」を知っていただくことで、ご縁の国「出雲」にも関心をもっていただきたいと願っています。

出雲ブランド商品

出雲ブランド 検索



手しごとマップホームページ

手しごとマップ 検索



詳しくはホームページをご覧ください。

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.30 今月の食材はわかめ

年中出回るわかめですが、旬は春です。大社町の日御碕神社では、旧正月5日に和布刈(めかり)神事とよばれる、わかめにまつわる行事が行われ、出雲地域では古くからなじみのある食材です。

わかめにはいろいろな種類があります。わかめの根元の分厚い部分、ひらひら状の「めかぶ」、わかめの茎の部分の「茎わかめ」、わかめを板状にして乾燥させた「めのは」など、新わかめの味や香りを

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 健康増進課 ☎21-6976

この時季に楽しむことができます。

わかめには、カリウムが多く含まれ、体内の余分なナトリウム(塩分)を排出するため、高血圧予防に効果があるといわれています。また、カルシウムが豊富で骨や歯を丈夫にするほか、食物繊維も豊富なため、便通改善に役立ちます。

出雲産のわかめで春の味と香りをお楽しみください。

めかぶと長芋の梅ソースあえ

【材 料】 4人分

- めかぶ50g
- 長芋5cm程度(80g)
- しめじ1房
- 梅ソース
 - 梅干大1個
 - みりん小さじ1
 - しょうゆ少々

【作り方】

- ①めかぶは、熱湯でさっとゆで、食べやすく切る。
- ②長芋は、短冊切りにする。
- ③しめじは、小房にわけてゆでる。
- ④梅干は、種を取って刻み、梅ソースの材料と混ぜ合わせる(梅干の塩分により、塩加減は調節する)。
- ⑤めかぶと長芋、しめじを梅ソースで和える。

