

第28回 出雲ドーム2000人の吹奏楽

～ 響け!新時代のファンファーレ～

◇と き / 9月7日(土) ※時間は予定
16:45開演(16:00開場)

◇ところ / 出雲健康公園 出雲ドーム

◇出場団体 / 約 30 団体 (調整中)

◇入場料 /

《自由席》

一般2,000円(当日2,200円)

小学生～高校生1,000円(当日1,200円)

《指定席 正面スタンド及びバックネット裏2階》

一般3,000円(当日3,300円)

高校生以下1,500円(当日1,800円)

《指定席 一塁側及び三塁側》

一般2,500円(当日2,800円)

高校生以下1,200円(当日1,500円)

※就学前のお子様：自由席無料、指定席ひざ上無料

◇プレイガイド / アツタ楽器、ラピタ本店

ゆめタウン出雲、イオンモール出雲

出雲ドーム、ゆめタウン斐川

市役所文化スポーツ課 ほか

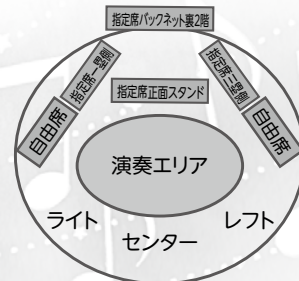
【ローソンチケット】Lコード 62502

※指定席前売券はローソンチケットでのみ販売

◇発売日 / 7月13日(土) ※自由席・指定席とも

今大会では、好評につき指定席を大幅に増設します!

出雲ドーム正面入口



詳しくは大会ホームページをご覧ください。



おたずね / 出雲ドーム2000人の吹奏楽実行委員会事務局(文化スポーツ課内) ☎ 21-6514

有料会員制結婚支援システム「しまコ」の閲覧が 出雲市役所でも可能になります!

わたしのご縁を検索しよう。



しまね コンピューターマッチング

しまコ

SHIMA-CO

有料会員制 結婚支援システム

結婚を望む独身男女の出会いや結婚の支援をする「しまね縁結びサポートセンター」では、会員自らがタブレット端末で画面を見ながら相手を見つけ、お引き合わせの申込みをするマッチングシステム「しまコ」の運用を昨年からはじめました。

これまで、「しまコ」の閲覧は、しまね縁結びサポートセンターでのみ可能でしたが、7月2日(火)から出雲市役所でも閲覧可能になります。ぜひご利用ください!

なお、「しまコ」の登録など、閲覧以外の手続き等は、引き続きしまね縁結びサポートセンターで行います。「しまコ」についての詳しい情報は、しまね縁結びサポートセンターにお問い合わせいただくか、公式サイトをご覧ください。(しまね縁結びサポートセンター松江 ☎ 0852・61・1150)

<出雲市役所での「しまコ」閲覧について>

日時:毎週火曜日、木曜日の9:00～16:00(要予約)

場所:出雲市役所5階 縁結び定住課(個室あり)

※閲覧には予約が必要です。「しまコ」のマイページから予約してください。



公式サイト

「しまコ」とは?

会員制のマッチングシステムです。結婚を希望する独身男女が自身のプロフィールを登録し、相手の情報を閲覧して会いたい人を探していただきます。お引き合わせの際には、しまね縁結びサポートセンターが認定する縁結びボランティアが、お手伝いします。とっとり出会いサポートセンター「えんとりー」とも連携しているので希望者は鳥取県の人とも出会うことができます。

会員になれるのは?

真剣に結婚を望む 20 歳以上の独身の人で、島根県内在住、在勤または将来移住の意思や予定がある人

会員登録に必要なものは?

入会登録料 1 万円 (2 年間有効)、独身証明書、身分証明書等

おたずね / 縁結び定住課 ☎ 21-6771

出雲の伝統工芸「おかや木芸の木工品」

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、(株)おかやの「木工品」です。
(株)おかやでは、約60年前から黒柿、栗、樺(けやき)などそれぞれの特性を生かして、その時代の生活スタイルにあった商品を手作りしています。
平成30年度、これらの商品を出雲ブランド商品に認定しました。

「おかや木芸」の特徴

国産の良質な木材から生み出される、インテリア家具や木工芸品。原木を仕入れるところから制作・仕上げに至るまで、おかやでは全ての工程を一貫して行っています。黒柿や栗などこだわりの木材を用いた商品で、どれも木の持つ特性を生かし、機能性も重視したデザインです。



製作者 岡 英司氏

製作者の想い

工芸観光で島根県へ来ていただくよう、PRをしております。おかやの店舗も国道9号線沿いにあり、県外の方からも来やすい場所になっております。ぜひ、立ち寄っていただきたいです。

「出雲黒柿」の特徴

黒柿は美しい木目と滑らかな木肌、導管が細く指物など細かい細工がしやすい木材です。しかし、加工が難しいため職人の技量が試されます。
<黒柿>丸箸(うるし塗)が日本ギフト大賞2019にて受賞した商品です。



【店舗情報】

取扱店舗：(株)おかや
住所：斐川町 直江4844-1
営業時間：10:00～18:30
定休日：不定休



手しごとマップホームページ



出雲ブランドホームページ

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.32 とれたて新鮮!玉ねぎを食べよう

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、いろいろなお届けします。

今月の担当 農業振興課 ☎21-6557

「玉ねぎ」と言えば、カレーや野菜炒め、サラダなど、さまざまな料理に使われ、とても身近な食材です。島根県内では、斐川地域が主産地となっており、現在、出荷時期を迎えています。

生産者に聞きました

～上直江ファーム 江角典広組合長、伊藤節夫さん～

農事組合法人 上直江ファームでは、平成10年から玉ねぎを栽培されています。品種は、「七宝早生」と「ターザン」で、この時期は「ターザン」が出荷されています。

玉ねぎは、苗づくりに始まり、苗の植え付け、掘り取り、天日干し、収穫、乾燥、調整を経て、ようやく出荷されます。



(左)伊藤節夫さん、(右)江角典広組合長

玉ねぎに病気がついていないか、どの程度生育が進んでいるかを確認するため、日々畑を巡回されているのが伊藤節夫さんです。

昨年からは栽培を始めた「七宝早生」について、「今年は大きく育ちました」と伊藤さん。

「伊藤さんのように玉ねぎをしっかり見守ってくれる人がおられるからこそ、安心して栽培できます」と江角組合長は話します。

苦労は多くてもよいものを

生産者の皆さんは、玉ねぎ以外の作物も栽培されているため、作業スケジュールが重なったり、天候に左右されたりとご苦労も多いようです。しかし、良い玉ねぎができれば、喜びもひとしお。何よりおいしく食べてもらえることを願っています。

生産者の高齢化が進み、後継者の問題もありますが、組合員とその家族も協力して作業を分担したり、機械を利用したりして、負担を軽くしながら栽培に取り組まれています。

生産者の皆さんが心を入れて出雲で育てた玉ねぎをぜひ味わってください。



(左)掘り取り後、天日干し中の玉ねぎ、(右)青々と葉の広がる玉ねぎ