

いよいよ勝負の後半戦に向けて躍動中!! ディオッサ出雲 FC リーグ前半戦を首位(無敗)で折り返す!!



5月5日⑩ 第3節ホームゲーム

【対戦相手】岡山県作陽高等学校

【試合結果】1-1 引き分け

ホームゲーム初戦は、昨年のリーグ覇者の作陽高校と対戦、前半26分にMF吉岡選手のゴールで1点を先制しましたが、後半アディショナルタイムにゴールを許し、惜しくも引き分けました。しかし、貴重な勝点1をあげました。

出雲市では、出雲シティセーラーズ事業の一環として、地元の女子サッカーチーム「ディオッサ出雲FC」のなでしこリーグ参入を支援しています。
今シーズンは、所属する中国女子サッカーリーグ1部において、第7節までを終え、6勝1分の無敗で首位に立っています！その戦いぶりをご紹介します。
皆さん、引き続き、ご支援をよろしく願います！

～選手紹介～



17 たちばな まみ
立花 真美

(新加入)

ポジション:FW

出身:愛媛県

春からの出雲暮らしにも、職場やサポーターの方々のおかげですっかり慣れました。そんな皆さんと一緒に喜べるよう1戦でも多くの勝利を報告したいと思いますので、応援よろしく願います！



6月9日⑪ 第4節ホームゲーム

【対戦相手】徳山大学

【試合結果】2-1 勝利

ホームゲーム第2戦は、リーグ首位を争う徳山大学と対戦、粘り強く守っていましたが、後半終了間際に先制されます。しかし、後半45分とアディショナルタイムに途中出場のFW山下選手が立て続けにヘディングシュートを決め、見事に逆転勝利をおさめました！



7月7日⑫ 第6節ホームゲーム

【対戦相手】吉備国際大学Charme
岡山高梁Defi

【試合結果】12-0 勝利

ホームゲーム第3戦は、吉備国際大学Charme岡山高梁Defiと対戦、前半から積極的に攻め、FW大庭選手がハットトリックを決めるなど、12-0で圧勝しました。

～選手紹介～



15 これえだ ゆき
是枝 佑紀

(3年目)

ポジション:MF

出身:兵庫県

今季は、第6節に、皆さんの前で初ゴールをお見せすることができ、うれしい限りです。これからもどんどん活躍しますので、ぜひ会場へ来てください！

今後の
予定

9月16日(月・祝) 皇后杯全日本女子サッカー選手権大会 島根県大会決勝

会場/出雲健康公園多目的運動場(出雲ドーム隣人工芝グラウンド) 時間/13:00キックオフ

※同日・同会場で9:00から10:30まで、レディース・ガールズフェスティバルin出雲を開催予定!

詳細は、ディオッサ出雲FCのホームページをご覧ください。

法人会員

◆年会費 10,000円(1口)

個人会員

◆年会費 一般会員 1,000円(1口)
キッズ会員 無料

※会員特典は、ホームページをご覧ください。

ディオッサ12会員募集

トゥエルブ

おたずね/お申込み先

ディオッサ12事務局
〒693-8530 出雲市今市町70番地
(出雲市役所文化スポーツ課内)
☎ 21-6786 FAX 21-6517

ディオッサスポーツクラブ
〒693-0058
出雲市矢野町999番地R棟
☎ 77-1015 FAX 77-7407





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。

「出雲結」の特徴を教えてください。

「出雲結」は、出雲発の婚約指輪・結婚指輪専門ブランドです。指輪のデザインは、「出雲の地」を想像し、その形状に落とし込みました。出雲に住んでいる人はもとより、県外で働いている出雲出身の人や出雲を訪れたことのない人にも出雲とのお縁を感じていただければと、ブランドを立ち上げました。

「出雲結」の指輪について教えてください。

八雲(やくも)にちなんで、縁結(えん)、想結(おもい)、風結(かぜ)、絆結(きずな)、時結(とき)、光結(ひかり)、雲結(くも)、祈結(いのり)の八つのデザインを展開しています。

それぞれ、二人のお縁や絆、出雲の風景をモチーフとしてデザインしています。



縁結(えん)



想結(おもい)



風結(かぜ)



絆結(きずな)



時結(とき)



光結(ひかり)



雲結(くも)



祈結(いのり)

おたずね/商工振興課 ☎21-6541

IZUMU BRAND

今回は、今市町にある「出雲結本店」で販売されている、「出雲結」(平成28年度認定)をご紹介します。(株)アツタ 出雲結担当 岩田修平氏へお話を伺いました。



出雲結

IZUMU YUI

市民の皆さんへ一言お願いします。

「出雲」という言葉は全国に通用する言葉。私たちが扱う指輪はほんの小さなものですが、お二人にとって大きな意味のある物。その指輪選びのお手伝いをさせていただくことを通じて、全国に出雲を紹介できればと思います。

出雲ブランド商品ホームページ

出雲ブランド

検索

詳しくはホームページをご覧ください。



OH! 地産地消コーナー まいがな出雲!

Vol.33 里の恵み 出雲のジビエ

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 森林政策課 ☎21-6279

ジビエとは、狩猟でとった野生鳥獣の食肉です。

5月16日、佐田町に捕獲したシカやイノシシの解体から加工まで一貫処理できる【出雲ジビエ工房】が完成しました。「安心・安全な出雲のジビエを、より一層展開していくための施設です。」そう話されるのは、NPO法人里の恵み山溪会 理事長の横山茂和さんです。

◎ジビエに対するイメージ

「ジビエにマイナスなイメージを持っている方が多いようですが、においに関しては、血抜きなどの処理や調理法が適切であれば、臭みはほとんどなくなります。硬さについても、調理の仕方によって柔らかくなります。肉の特性を知ることによって美味しく食べることができます。」シカ肉は、牛肉に比べて高タンパク質、低脂質(5分の1)、エネルギーが半分です。また、イノシシ肉は、豚肉と比べて鉄分がおおよそ4倍、ビタミンB12が3倍多く含まれています。このことから、ジビエは、高栄養価でバランスがよいヘルシーな食材といえます。

◎ひとつの命を、残さず食べる

解体したシカやイノシシは、ロースやモモのブロック肉以外に、ハムやジャーキーなどにも加工されます。しかし、食肉とするには捕獲方法や捕獲後の処理を適切に行う必要があります。「今後は、より衛生的で品質が保たれる捕獲方法や処理方法を、レクチャーしていきたい。大切な命を無駄にせず、里の恵みを精一杯有効活用します。」と横山さん。

農村地域に深刻な被害をもたらす野生鳥獣を身近にある地域資源と捉え、ジビエとして有効に活用する取り組みが広がっています。



5月16日に完成した出雲ジビエ工房



ハムやジャーキーなどの加工食品