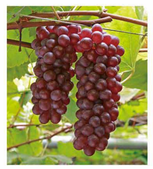
出雲の特産品MAP

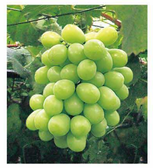
デラウェア

出雲市で一番多く作られており、ハウスでの加温栽培により4月下旬から出荷が始まります。糖度が高く、種なしの食べやすいぶどうです。



シャインマスカット

大粒の青葡萄で、糖度が高く、しっかりとした食感の果肉が特徴です。種なしで、皮ごと食べられるぶどうです。



神　紅

島根県のオリジナル品種です。高糖度で酸味が少なく紅茶を思わせるような芳醇な香りが特徴の紅いぶどうです。

メロン（アムス・アールス）

アムスメロンとアールスメロンの2種類が栽培されています。1本のつるから1個のメロンしか採らない、品質管理の行き届いたメロンです。

アスパラガス

ハウス栽培されたアスパラガスは雨風に当たる事がないので柔らかく品質の良いのが特徴です。疲労回復やスタミナ強化にも期待できます。

プラム

太陽、貴陽、ハリウッドの3種類が栽培されています。樹上で完熟させるため、甘みが強く、果汁が多いのが特徴です。

西浜いも

ほくほく食感の「紅あずま」と、しっとりと食感の「べにはるか」の2種類があります。ミネラル豊富な砂丘地で育ったおいしいさつまいもです。

いちじく

希少品種の蓬莱柿（ほうらいし）で、日本海の潮風と豊富な日光をたっぷり浴びて育てられています。小ぶりですが、甘みが強く、食物繊維も豊富です。

梨

二十世紀をはじめ、幸水、豊水、愛宕などが栽培されています。種類ごとに特徴のある甘み、果汁、食感が楽しめます。

神在ねぎ

出荷が可能となる時期が11月であることから「出雲神在ねぎ」と呼ばれています。甘みが強くて柔らかいのが特徴です。

しいたけ

「神々の国出雲しいたけ」の名称で栽培されています。肉厚プリプリで、とてもジューシーです。

出西しょうが

斐川町の出西地区で栽培されている生姜です。繊維が少なく、切れのある辛みと高い香りが特徴です。

ハトムギ加工品

全国有数の生産量を誇る斐川町のハトムギが、麦茶、珈琲、チョコレートなどに加工されています。

きゅうり

神西地区で盛んに栽培されています。味が濃ゆく、まっすぐなきゅうりが特徴です。

たまねぎ

斐川地域を中心に栽培されています。甘みとシャキシャキの食感が特徴です。

ミニトマト

多くの農家が栽培している「小鈴スイート」は、肉厚で食味もよいのが特徴です。

青ねぎ

出雲全域でハウス栽培されています。食味が良く、香り高いのが特徴です。

ブロッコリー

平田地域での栽培が多く、春と秋から冬に収穫されます。ビタミンやミネラルが多く含まれています。

シクラメン

200品種ものシクラメンが栽培されており、西日本でも有数の産地となっています。

アジサイ

島根県のオリジナル品種「万華鏡」「銀河」「茜雲」が栽培されています。

茶（緑茶・番茶）

平田地域で多く栽培されています。色、甘み、香りのよいお茶で、番茶等にも加工されています。

西条柿

ドライアイスで渋抜きしてから出荷されます。高い糖度としっかりした果肉が特徴です。

富有柿

オレンジ色の光沢のある果皮、甘みが強く、果汁が多いのが特徴です。

あんぽ柿

一つ一つ丁寧に手作業で加工される無添加の干し柿です。自然な甘さとしっとりとした食感が楽しめます。

キャベツ

斐川地域で多く栽培されています。色鮮やかで食味もよく、青果のほか加工用にも出荷されています。