



## 出雲市美化サポートクラブ募集中

市では、ごみのポイ捨てや飼い犬のふんの放置などがない「きれいなまち いずも」をめざして、道路・公園・河川などの清掃を定期的にボランティアで活動していただける市民の団体や事業所のみなさんを募集しています。市内の中学校・高校の生徒会やインターアクト部などの加入も大歓迎です。

現在40団体（市民団体：9団体、事業所：31団体）が美化サポートクラブに認定されています。加入されると、活動の様子を市のホームページに掲載します。また、ごみ袋の支給や清掃用具、腕章の貸出を行います。

申請の  
流れ

申請書の  
提出

市が審査・  
認定書の交付

清掃活動  
の実施

報告書の提出

- ・市民団体(年1回)
- ・事業所(年2回)



おたずね/環境政策課 ☎21-6989

## 人とペットの共存について考えてみませんか

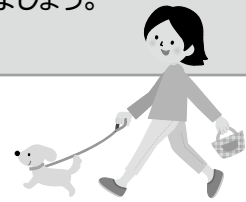
近年、ペットの飼い方に関するトラブルが増えています。

中でも、犬や猫の不妊・去勢手術を行わず、頭数が増えすぎて、多頭飼育崩壊に繋がる事例も起きています。

ペットを飼うことで、その人の人生が豊かになることもあります。しかし、その一方で多くの責任が生じるということも理解しておかなければなりません。動物の愛護と適正な飼育について理解を深め、ルールとマナーを守って、人とペットが快適に暮らし、共存できる出雲市にしましょう。

### 飼い主がすること

- 生涯を終えるまで責任を持って管理できる頭数を飼育しましょう。
- 必要に応じて、不妊・去勢手術を受けましょう。
- 首輪やマイクロチップで、所有者が分かるようにしておきましょう。
- 犬は必ず鎖などでつなぐか、囲いの中で飼うようにしてください。また、種類に応じてしつけや訓練をして、人に危害を加えたり、鳴き声などで近隣に迷惑のかけることのないようにしましょう。
- 猫は、交通事故や感染症から守るため、また他人の家屋への侵入やフン尿をすることで、近所でのトラブルにならないよう、室内で飼いましょう。



### みなさんができること

- 飼い主のいない猫に餌を与えるのであれば、責任をもって飼い主になってあげましょう。
- 犬や猫を飼いたいときは、保健所や愛護団体などからの引き取りも候補としましょう。

### 相談先

- 出雲市役所環境政策課 ☎21-6535
- 出雲保健所動物管理課 ☎21-8788

おたずね/環境政策課 ☎21-6535

# 第3期 出雲推奨商品「おいしい出雲」追加認定商品募集

出雲推奨商品認定委員会では、出雲市内において生産または製造されている魅力ある食品を出雲推奨商品「おいしい出雲」として認定し、積極的に情報発信することで販売促進に努めています。

このたび第3期の追加認定商品を募集しますので、食品関連企業の方はぜひ申請をご検討ください。

## 募集要領

1. **申請資格**・出雲市内に主たる事業所を有する法人、団体または住所を有する個人
2. **申請対象商品**・食品（生鮮食品、加工食品及び飲料などの飲食物）
3. **申請期間**・令和3年1月12日（火）～2月15日（月）
4. **認定期間**・令和3年4月1日～令和5年3月31日（2年間）
5. **認定費用**・認定登録料 1商品につき4,000円（2年分）

6. **申請方法**・所定の申請書類に必要事項を記入し、添付書類と商品を添えて、出雲産業支援センターまで持参または郵送により提出してください。

※認定要綱、募集要領及び申請書類等は、出雲産業支援センターホームページからダウンロードできます。

**出雲産業支援センター** 検索 (TOP⇒特産品⇒出雲推奨商品認定申請)

申込締切 **令和3年2月15日（月）17時** ※厳守

7. **審査方法**・認定基準に基づき、出雲推奨商品認定審査委員会が審査します。

8. **注意事項**・第2期（認定期間：平成27年8月1日～令和2年3月31日）の期間中に「おいしい出雲」の認定を受けた商品であっても、第3期での認定を受けるためには申請が必要です。



提出先・おたずね／出雲推奨商品認定委員会事務局

NPO 法人 21世紀出雲産業支援センター ☎25-2488

OH!

## 地産地消コーナー まいがな出雲!

### Vol.40「ヤマトシジミとシジミ漁」

今回は、ヤマトシジミとシジミ漁についてご紹介します。

ヤマトシジミは、宍道湖、神西湖、神戸川で採られている市を代表する特産品です。

味噌汁で食べるのが一般的ですが、シジミご飯やシジミラーメンなど、いろいろな料理に利用されています。旬の時期は年2回あるといわれ、産卵のため体が肥えた7月前後は「土用シジミ」、越冬のために栄養を蓄えた1月から3月頃は「寒シジミ」と呼ばれています。アラニンやオルニチンなどの栄養素が多く含まれ、肝臓に良いだけでなく、美容にも効果があるといわれています。

シジミ漁では、「ジョレン」と呼ばれる、長い柄の先に網籠を付けた漁具を使います。網籠の部分を水底に沈め、漁船や人力で引っ張り、砂の中にあるシジミを採ります。その後、サイズで分け出荷します。

また、漁業者は資源を守る取組として、操業する

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や、地域への愛着を持ってもらいたい！との思いで、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

曜日、1日の漁獲量、ジョレンの網目の大きさを決め操業しています。

今年度、水産振興課

では、宍道湖漁業協同組合に協力していただき、「シジミ漁見学会」を開催しました。参加者は、漁船に乗って漁の様子を見学、帰港後に選別体験やシジミ漁のルールなどについて説明を受けました。参加者からは、「シジミ漁の大変さがわかり、感謝してシジミを食べようと思う」、「選別が難しかったが体験できてよかった」などの感想が聞かれました。



みなさん、旬の「寒シジミ」を味わってみてはいかがでしょうか。