



## 令和2年度 出雲ブランド 商品を認定

市では、出雲のブランド力を活用し、全国へ向けた販路拡大を図り、「出雲」の認知度やイメージを高めることが期待できる商品を出雲ブランド商品として認定しています。  
令和2年度は新たに3商品を認定しました。

### 新規認定商品

## 積算らいでん

#### 【製品概要】

出雲発の建築設備工事業向け積算システムです。自社で開発、製造、販売、サポートを一貫して行っているもので、全国の電気設備工事業者や鉄道会社などで採用されています。電気工事業積算システムの分野における導入実績1位（H21年度情報化実態調査）となり、その後もトップクラスのシェアを維持しています。

#### 【認定理由】

電気工事業向け積算システムの販売数において、約6割のシェアを占めている全国トップクラスの商品です。

商品発売以来、蓄積した技術や顧客の要望を取り入れ商品開発が行われています。また、確実に販売数を伸ばしており、今後も更なる拡大が期待できると評価しました。

#### 株式会社シーエスエー

所在地：上塩冶町 153-1



## 合成樹脂成形用取出口ロボット

#### 【製品概要】

プラスチック（合成樹脂）製品を成形する射出成形機から製品を自動で取り出す産業用ロボットです。世界で初めて量産化し、性能においては数々の特許技術を有し、操作性、省エネにおいて優位性があります。海外にも生産拠点及び現地法人を設立し、販路を拡大しています。

#### 【認定理由】

世界で初めて取出口ロボットを量産化し、4件の特許を取得していること、また、材料の80%を地元市内の企業から仕入っているなど地域産業にも貢献しています。大手自動車メーカーや家電メーカーに採用され、海外にも販路を拡大しており、出雲を世界にPRできる商品であると評価しました。

#### 株式会社スター精機

所在地：斐川町直江 3538



# 導電性高分子ハイブリッドアルミ電解コンデンサ

## 【製品概要】

電解液陰極に電導度の高い導電性高分子を併用し、ハイブリッド陰極を形成したアルミ電解コンデンサです。ハイブリッドタイプは、同社が世界で初めて開発・量産化した製品で、出荷数量はトップクラスのシェアを誇っています。基本特許の取得、一部ライセンス供与も行っています。

## 【認定理由】

世界初の技術で製造しており、開発から製造まで出雲で行われています。

また、世界でトップクラスのシェアを誇り、大手自動車メーカー等を中心に世界、全国に販路を拡大しており、今後も5G基地局への導入や電気自動車への搭載により、売上の拡大が見込まれることを評価しました。

サン電子工業株式会社出雲工場

所在地：長浜町 337-1



おたずね／商工振興課 ☎21-6541

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.42 食卓の名脇役「青ねぎ」

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、いろいろな情報をお届けします。

今月の担当 農業振興課 ☎21-6557



薬味としてはもちろん、卵料理や炒め物の彩りとして、さまざまな料理に活用できる青ねぎ。出雲市では主に平田地域・斐川地域で約5.5haのほ場で年間を通して栽培されています。

～JAしまね いずも青ネギ部会 部会長 原広信さんにお話をうかがいました～

### ●青ねぎ栽培について

栽培は、たい肥による土づくりから始まります。

夏場は1か月半から2か月、12月以降は4か月程度で収穫できるため、年2～3回収穫できます。収穫作業は比較的行えませんが、生産者の高齢化が進む中、長時間座ったまま行う仕上げ作業は大変です。

### ●美味しまね認証(島根県の農産物の生産工程管理認証制度)を取得



美味しまね認証(基本認証)は平成22年度に「JAしまねいずも青ネギ部会県認証G」として取得しました。基準に従って記録や点検を行い、安全・安心な栽培に取り組んでいます。今後は美味しまね認証ゴールド(上位認証)の取得に向けて取り組む予定です。

### ●新型コロナウイルスの影響

価格については大きな影響を受けませんでしたが、部会や役員会をはじめ、品質や規格の統一を図るため、例年夏に開催しているJAしまね斐川ねぎ部会の皆さんとの「目合わせ会」も中止となりました。コロナ禍が収束し、早く集まれるようになればと思います。

### ●おすすめの食べ方

太めの青ねぎは酢味噌和えがおすすめです。刻んで食べる場合は、キッチンペーパーを重ねて青ねぎをさみ、軽く叩いて水気を取ることで、日持ちもよくなります。出雲産の青ねぎの「甘み」を感じていただきたいと思います。

1年を通して、日々の食卓で、出雲産の青ねぎをぜひご活用ください。