

出雲市中小・小規模企業振興モデル事業の取組

市では、市内の企業経営者等で構成されるワーキンググループ(以下「WG」)が主体となり、市内企業が抱える課題の解決や企業の成長・発展に向けたモデル事業を提案・実施する「出雲市中小・小規模企業振興モデル事業」を実施しています。

今回は、令和3年度まで3年間事業を継続した3つのWGの取組についてご紹介します。

神門通りうさぎプロジェクト

目的 商店街の自主財源確保と持続可能な仕組みづくり

出雲神話に縁の深い「うさぎ」を新たなコンテンツとしてブランド化し、街歩きを促す仕組みづくりや関連商品の開発・販売のほか、クーポン付き有料街歩きガイドブックやうさぎスタンプラリーの企画、開発した独自商品の情報発信などを通じて、商店街の自主財源確保に向けた収益モデルの構築に向けて取り組みました。



▲会議の様子



▲オリジナル商品一例
(カトラリー)



▲うさぎロゴ入り
自販機

空き家再生WG

目的 空き家再生による移住・定住の促進と空き家の商業利用の拡大

空き家の解体や修繕を行うワークショップを開催し、空き家活用のニーズの掘り起こしを行うとともにモニターツアーを実施しました。また、雲州平田駅前空き家を整備したシェアハウス「すずかけ荘」の入居者募集を行い、5部屋中3部屋の入居につながりました。



▲「平田暮らし体験ツアー」の様子



▲入居募集チラシ



▲募金箱
(ワークショップ作成)

ITによる生産性向上WG

目的 ITを活用した生産現場の生産性向上と技術の伝承

令和元年度に制作した「動画による作業改善ITツール」の更なる利便性向上のため、作業評価機能・音声マニュアル機能を追加しました。ツールを活用した企業において業務改善意識の醸成が図られるなど、業務効率化による職場改善につながりました。また、事例発表会を行い、ツール活用効果のPRを行いました。



▲会議の様子



▲作業改善ITツールの
追加機能



▲事例発表会の
様子

令和4年度は、モデル事業の最終年度です。

現在、「『出雲STYLE』ブランド開発グループ」、「出雲市内資金循環促進ワーキンググループ」、「多伎元気プロジェクト」、「飲食DXプロジェクト」の4グループが事業を継続しています。

おたずね／商工振興課 ☎21-6572

出雲のお店応援市民商品券でお買い物を！

使用期限 令和4年12月31日(土)まで

※期限を過ぎると使用できませんので、早めに使用してください。

詳しくは▶
こちら



おたずね／商工振興課（商品券事務局） ☎21-6219



募集要項などの詳細は、ホームページをご覧ください。
<https://www.izumi-o-brand.jp/>



出雲ブランド
商品ホームページ

令和4年度 出雲ブランド商品募集

出雲から全国、さらには世界へ！
オンリーワン・ナンバーワンの商品を募集します

制度概要

商品の販路拡大及び「出雲」の認知度やイメージをさらに高めることを目的に、全国さらには世界で通用するに値する商品を「独自性・優位性」「発展性」「信頼性・安全性」の視点で審査し、「出雲ブランド商品」として市が認定する制度です。

募集期間 11月1日(火)～
12月16日(金)まで

令和3年度 認定商品

(株)ジェイ・エム・エス出雲工場



申込み・おたずね／商工振興課 ☎693-8530 今市町70番地 ☎21-6541 FAX 21-6838

OH!

地産地消コーナー まいがな出雲！

Vol.50 農業者と先生を両立します！



もともとフルートの先生をされていましたが、お父さまから菌床しいたけ栽培を継ぎ、農業者と先生の両立をめざす錦織さんにお話を伺いました。

にしこり ちなつ
～菌床しいたけ生産者 錦織 知夏さん～

●しいたけ栽培について

昨年7月末から栽培を始め、昨年の収穫は2.34トンほどありました。今年は3トンいけたらいいなと思っています。夫婦で分担して作業しており、秋冬作で10月～5月頃までの収穫を見込んでいます。かわいがって育てると素直によく生えてくるように感じます。栽培サポートの面ではJAさんに助けていただいています。

●錦織さんの好きなしいたけの食べ方

しいたけをみじん切りにして、オリーブオイル・ニンニク・塩で炒めて食べるのがおすすめです。しいたけそのものの形で食べるのが苦手な方でも食べやすいです。また、これは生産者ならではの、以前は出荷で

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

きない小さいサイズのしいたけを天ぷらにして食べていました。

●新規就農者として感じたこと

菌床ブロックの搬入やその袋のカットが大変です。で、手伝ってくれる友達がいると最高です。私も手伝ってもらいました。



菌床しいたけは比較的誰でも取り組みやすい品目であると思います。

愛情を込めて育てられた菌床しいたけを、ぜひご賞味ください！