



出雲の八百萬の自然の恵を生かし
やおよろず
 この地に根を張って生きる生産人がつくりだす
 魅力的な商品とのお縁をお繋ぎいたします。



inori



kansha



goen

escort

vol. 01

出雲市ふるさと納税便り -えすこ-





八百万の自然の恵をどうぞご堪能ください。

ふるさと納税返礼品

出雲の食卓

Welcome to Izumo dining table

ようこそ、出雲の食卓へ！全国の皆様に、胸を張って、おもてなしができる「THE (ザ) 出雲の食卓」のお仕度ができました。こんなに豪華に、出雲の名産品や滋味豊かな溢れる美味しい料理が食卓の上に並ぶと、きっと、どなたでも迷い箸になることでしょう。

そんな時は、進む時計の針をちょっとの間だけ…、出雲時間*にセットすることをオススメいたします。そして、「出雲そば」、「しじみ汁」、「あご野焼き蒲鉾」、出雲で生まれ育ち、実りをつけた、滋味豊かな味わいを、心ゆくまでご堪能ください。

家族や仲間と一緒に食事をワイワイと楽しみたい時は、日本酒発祥の地で造られた清らかな地酒で“乾杯”というのはいかがでしょう。また、甘味好きの女性、男性の

出雲時間 *… 指定の時刻よりも少し遅れて行くことを意味する。

舌を喰らせる、こだわりのスイーツは、カフェタイムに笑顔の花を咲かせます。

例えば、チョイスした返礼品を最高に味わい尽くしたいという方には、お皿に盛り付けた料理を、じっくり愛でいただきながら…、おもむろに一口ぱくり。五感を働かせて、また一口ぱくり、さらに想像力も膨らませて…、一口一口を丁寧に楽しんでみるという食べ方をオススメいたします。きっと八百万の自然の恵みがもたらす、野趣に富み澄んだ味わいに、出逢うことになるでしょう。

選んだお品を自分好みに「足し算」、「引き算」しながら調理して、自分流に出雲の味覚をアレンジして、食事を楽しみたいのも、大変おつなものです。

思わず！笑顔がこぼれる。時空を超えた出雲の「食の旅」をどうぞお楽しみください。



ふるさとチョイス

出雲の食卓は、ふるさとチョイスの特集記事でもご覧いただけます。





笑顔の達人

のどぐろ丼 11

「ノドグロといえば島根」丼にすると最高です！ひと口頬ばれば、みんな満点の笑顔に！この自慢の美味しさを全国の皆さまのもとにお届けします。47CLUB 日本ギフト大賞2023 最高賞受賞。全国ご当地どんぶり選手権2019年・2020年連続グランプリ受賞。『殿堂入りどんぶり（殿丼）』に認定。

（有）日本海
出雲市高岡町 398
TEL (0853) 21-7272

1_3-018



出雲抹茶のシヨラテリース

（株）桃翠園
出雲市斐川町上直江 1482
TEL (0853) 72-0039

出雲の風土が生み出す、色鮮やかで深みのある出雲抹茶は、近年全国に知られるようになりまし。自社茶園で栽培した出雲抹茶（色、香り、味）を生かした、ちょっと贅沢なスイーツをお試ください。明治40年創業以来守りつづける「茶園から茶の間へ」の想いを新たな商品でお届けいたします。

1-165

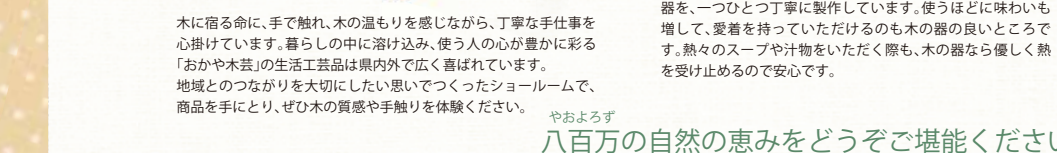


出雲の名工 Izumo craftsman 2

黒柿カップ・靴（スプーンフォーク）

（株）おかや
出雲市斐川町直江 4844-1
TEL (0853) 72-0538

8_4-002
1_6-005
1_3-019



（株）おかや
出雲市斐川町直江 4844-1
TEL (0853) 72-0538

木に宿る命に、手で触れ、木の温もりを感じながら、丁寧な手仕事を心掛けています。暮らしの中に溶け込み、使う人の心が豊かに彩る「おかや木芸」の生活工芸品は県内外で広く喜ばれています。地域とのつながりを大切にしたい思いでつくったショールームで、商品を手にとり、ぜひ木の質感や手触りを体験ください。

やおよろず
八百万の自然の恵みをどうぞ堪能ください。



出雲の地酒 2

あご野焼きを
おともに
グイッといかが！

（株）出雲国大社食品
出雲市大社町杵築北 3004
TEL (0853) 53-2125

1_4-001
1-126



旭日酒造（有）
出雲市今市町 662
TEL (0853) 21-0039

このお酒は、香り穏やかで、味福があり、温度帯を変えたり、料理との組み合わせで、新たな味わいを感じられますので、お楽しみください。

1_2-011 1_2-013

（株）吉岡製菓
出雲市斐川町荏原 3940
TEL (0853) 72-4566

「ルビーのいちご」は、小麦・卵・乳不使用の「フルーツ大福」です。今までにない口だけの良さと、餡とお餅といちごのマリアージュがとっても美味しいとの評判で、テレビで度々話題となった看板商品の一つです。『地元しまねから世界へ菓子を出す』の夢は只今進行中です！

1_3-001



笑顔の達人

ジョリカドー
出雲市天神町 233-28
TEL (0853) 21-8882

出雲ぜんざい和ロール 14

「見ても、食べても、美味しく」をモットーに、走り続け、お陰様で早34年目になります。まだまだ進化の歩みは止まりません。小豆の生地、甘さ控えめの生クリームと独特の食感が楽しめる求肥を巻き込んだ、「和」と「洋」の縁結びスイーツです。出雲ぜんざいのプリンがセットになった商品です。

1-162



（有）三和農産
出雲市船津町 439-7
TEL (0853) 48-1056

肥沃な大地、きれいな水の恵みで育てる環境と有機栽培にこだわっています。原料となるお米、もち米などの栽培から加工まで、自社で一貫製造し、安全で安心な商品を皆さまのもとへお届けしています。

1-111 1-109



えすと
Izumo Goen book

ものづくりで人を笑顔にする達人のご紹介

これってフルーツなの？

（株）いずも農園
出雲市斐川町出西 2307
TEL (0853) 25-8313

神話の国 出雲で育てた、誰かに教えたくなる極上の高糖度「超トマト」！一度食べたら忘れられない、トマトのイメージを超える味をご堪能ください。

1_2-020 1_2-021

0_000 の中には、**返礼品番号**です。パンフレットやふるさと納税申込サイトと連動しています。



出雲そば 4

（有）児玉製麺
出雲市今市町 1181-2
TEL (0853) 21-0388

創業百年の老舗から出雲の美味しい名物「出雲そば」をお届けします！麺の美味しさだけでなく、忙しい日常の中で、気軽に、手早く、美味しい麺が食べられることで、「いつでもご家庭に笑顔」が届けられるような商品づくりをめざしています。

1_1-023

（株）河村食材
出雲市東福町 250-15
TEL (0853) 63-1547

「体に沁みるおいしさ」出雲発!!
こだわりの宍道湖産大和しじみ食卓へ!
特許技術である「深層水を使った砂抜き処理」をし、どこまでも美味しく、しじみをお届けしております。

1-038 1-026



和牛オリビック 全国一位!

（有）藤増ストアー
出雲市知井宮 973
TEL (0853) 21-1839

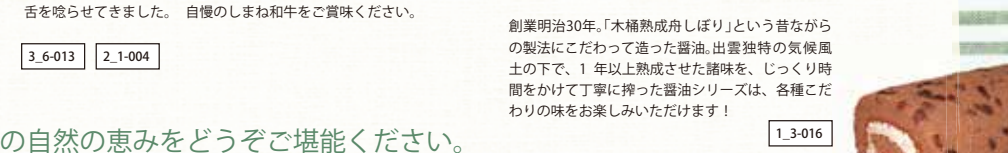
『藤増牧場』でのびのび育った、しまね生まれ、しまね育ちの黒毛和種です。しまね和牛の肉質は、きめ細かく、鮮やかな色合いの「霜降り肉」、深いコクと風味豊かな味わいから、多くのお客様の舌を唸らせてきました。自慢のしまね和牛をご賞味ください。

3_6-013 2_1-004

（有）岡茂一郎商店
出雲市平田町 861
TEL (0853) 62-2045

創業明治30年。「木桶熟成舟しほり」という昔ながらの製法にこだわって造った醤油。出雲独特の気候風土の下で、1年以上熟成させた諸味を、じっくり時間をかけて丁寧に搾った醤油シリーズは、各種こだわりの味をお楽しみいただけます！

1_3-016



（有）藤増ストアー
出雲市知井宮 973
TEL (0853) 21-1839

『藤増牧場』でのびのび育った、しまね生まれ、しまね育ちの黒毛和種です。しまね和牛の肉質は、きめ細かく、鮮やかな色合いの「霜降り肉」、深いコクと風味豊かな味わいから、多くのお客様の舌を唸らせてきました。自慢のしまね和牛をご賞味ください。

3_6-013 2_1-004

やおよろず
八百万の自然の恵みをどうぞ堪能ください。

手づくりでふん

人米水縁釀

出雲杜氏

出雲の食卓 15 生産者



「一の酒が造りたい」という先代の想いを、八十四年も前から代々にわたって継承され続けている、奇蹟の造り酒屋がある。噂を聞きつけ、本誌「えすこ」とのトップバッターの記事を飾るのにふさわしいと、応援かたがた取材にやってきた次第である。

そして、インタビューは始まった。



麹室に引き込む前に蒸したての酒米と近くで会話する事が大切です。

富士山のように愛される 日本一の酒が造りたい。

四代目 今岡稔晶



純米 | junmai
白く清らかで、島根県産の山田錦の柔らかな
上質な旨味を醸し出した、調和のとれたお酒。

◎「取材テーマ」について

知ること深まる

ふるまへの「愛」と「敬」

感謝して この地に根を張り 生きる

えすこ
Izumo Goen book

出雲といえば、「出雲大社」、「縁結びの聖地」と言われるほどに、その存在と名は、伊勢神宮と肩を並べるほどに全国に名高い。男女の恋愛の結び事をはじめ、仕事や人との出逢いなど、神議りによって、あらゆる「縁」を結んでくださる大國主命、スサノオ命が鎮座する聖地として、遙か遠い昔より、日本各地の人たちが途切れることなく、この出雲の地を目指し、神の恩恵を願いに「感謝」と「祈り」を捧げに訪れています。

ちの暮らしは先祖代々、支えられて来たといっても過言ではありません。この度の出雲ふるさと納税のPRパンフ制作にあたって、私たちは出雲の素晴らしい風土や土着文化を背景とする暮らしの中にあつてどこか当たり前となり、気づかなければ、顕在することもないであろう「感謝」「祈り」「縁」という想いを伝えたいという想いから、根底のテーマに据えました。

自然の恵を生かし、人の手を介してつくられる生産品の内側には、きつと、大なり小なり「感謝」「祈り」「縁」の心とともに、生産人として今も大切に育てている想いや考え、また生き様のような、目には、決して見えないけれど、確かな想いと願いのようなものが…

また、触れることは出来ないけれど、温かな愛と優しさが、ギュッと詰まっているものと察します。

人は、人の想いに触れ、考えていることや、その人自身の人となりを知れば、知るほどに…、その人への愛と敬が深まるものと言われます。

そして、そんな一端に触れた人は、もしかしたら、こんな風に思うのではないのでしょうか。この職人さんに会いたい！手間ひま惜しまず、気概をもつてつくるこの人の商品が欲しい！
そして、ぜひ出雲に行ってみたいと…
こんなにも長い取材テーマに、嫌な顔をひとつ覗かせることもなく、真剣勝負のインタビューを挑んでくる私たちの想いを、今岡さんは、真正面で静かに笑顔で受け止めてくれた。

「開口一番！」

“富士山のように日本”
愛されるお酒造り”を
目指しておられますが…

先代からの襷をつなぎ、今、何号目くらいで登ってこられましたか。眼下に見える景色はいかがでしょう？

「何号目なんて分かりません。まだまだ登っている途中にすぎませんよ。でもね、少しずつ視界は良好になってきているのかな…。」

「それは、私が23歳の時に、富士酒造を長年支えていただいていた出雲杜氏さんが、急に亡くなったことが切っ掛けで、私は予定より早く帰郷し、出雲杜氏の道を志すことになりました。

造り酒屋の息子といえども、当然ながら最初から美味しいお酒ができる訳もなく、それでも頑張つて造ったお酒を試飲会などで振る舞うのですが…、飲むやいなや、あきらかに肩間にシワを寄せる人の姿を見たり…。

地元の飲み屋に行った時には、なぜか富士酒造のお酒だけメニューの中に無かったりして、修行の前半は痛烈に悔しい思いを感じていました。

人の口に入るものですから、やはり、飲む人、飲む人が、これって本当に美味しいお酒だねと、ラベル一つでも覚えてもらえるお酒をつくりたいと、いつも思ったものです。
でも、ただ美味しいお酒をつくれれば良いというのではなく、初代の蔵元が志



Yaoyorozu
interview

したお酒への思いをきちんと醸せるお酒を造り、まず地元の方に、出雲富士の酒が慕われて、更に愛されてこそ、その存在を認めていただけたらという思いに至りました。今思い起こせば、遙か彼方、厚い雲の向こうに感じる山の頂に憧れを抱き、ただただ我武者らに研鑽して参つたように思います。」

今では、お客様からいただくブランドの信頼を崩さないために、どのお酒も同じだけの手間暇と情熱と愛情を掛けて造るというのが、富士酒造の絶対ルールだと胸を張る。

高いお酒だから手間暇を掛けるとか、安いお酒だから機械で造るといふ、つくり分けは一切していないという、今岡さんのみならず思いは本物である。

そのため、この蔵には、ひとつの製造ラインしかないと言ふ。お米を蒸すところとか、麹室とか、発酵したお酒を搾る全量木槽まで、伝統的なお酒造りを守り、丁寧に製造したものを販売していると言ふ。

時おりお客様から、「このお酒を家の神棚や仏壇にお供えさせてもらってもいいかいね」と尋ねられることがあるそうです。

そんな時は、「うちの蔵にあるすべての酒は手づくりですけん」とも清らかなお酒です。一生懸命お造りしておりますので、もし良かったら、神聖な御神前や御仏前にお供えいただけたら幸いです。」と言っているという。
いつでも全蔵人たちが、胸を張って

今、富士山の何号目くらいですか？

実は、私たち蔵人が、美味しいお酒を造っているのではありません。

答えられるような、清い酒造りの姿勢を人前で、しっかりと醸し出すことが大切であると云う。

今岡さんの徹底ぶりに

思わず凄いな～と言葉がこぼれた。

「出雲と言う土地柄でもありますし、お酒と言うものは、実は日常の生活や伝統文化にとけ込みながら、人に愛され続けていっているものです。飲まれるだけではなく、神にお捧げしたり、人の罪穢れを清めたりと、まさに神代の時代から、神事や祭事、お祝い事、お清め事などに用いられてきたので、私は、手づくりしたお酒が一番清いお酒のような気がしています。それに、手づくりをして醸し出されるお酒には、何とも言えない個性や味わい、お酒そのものに宿る命の清らかさがあると信じています。」

奇蹟のような人生の巡り合わせによって、生き甲斐となった清酒造り、今居てくれる蔵人たちとのご縁に、心から感謝している…

分厚くて柔らかな、職人の手をおもむるに見つめながら、真つすぐな気持ちでうちあけてくれました。

「私は日本酒発祥の地と呼ばれるこの出雲で、代々続く造り酒屋の息子に生まれ、今、こうして立派な酒蔵を構えさせていただくことを…、考えてみても、思ってみても、想像してみても、これは何かしら、私に与えられた宿命なのか？何かのご縁が結ばれていなければ、間違いなく不可能であったはずと思わずにはいられないのです。」

あらがうこと無く 風土を醸す



出雲富士では木製の四角の蒸籠型甕を使用しています。

「日本酒発祥の出雲で、出雲杜氏のひとりと認めていただけるようになりましたが、初代蔵元や出雲杜氏の先輩たちが、まさに天上界から我々の清い酒造りを見て、『おっ今日も、ちゃんとした、立派な酒造りをしてるなあ…』と言ってもらえるような…。」

いつでも、どんな時代になっても、伝統的な本物の酒造りの姿勢を貫き、次の世代にきちんと襷をつないで行くことこそが、私に与えられた大切な使命なのだと思います。

近年の酒造りは随分と様変わりをしている。技術の進化にともない、新しいセンサーや分析機器、AIなどの出現によって、自動化、機械化された現代的な酒造りの環境も整いつつある。そんな潮流の中で、昔ながらの手づくりの技にこだわる出雲杜氏の今岡さんにとって、「素手で触れて感じる」、「鼻で嗅ぎ分ける」、「口で味わう」、「目で視て見極める」、「耳で聴く」など、五感のセンサーを駆使した酒造り、味わいを決める経験値として、なんと言っても数値の世界では捉えきれない微生物たちの声なき声に耳を澄まし、対話できる蔵人の感性こそ、実はますます大切であると直感しているところだと言っ。

我々の五感には、どんなセンサーやAIでもかなわない…。

それを凌駕するほどの「富士山のよう

に日本一愛されるお酒を造る」という情熱と愛情と志があるのですね」と…。

澄みきった目をキラキラと輝かせ、満面の笑みをこぼす今岡さん。その笑顔の

出雲杜氏として、大きな夢を掲げ、酒づくりに全身全霊で挑み続けている今岡さん、富士酒造の魅力をしかと頂戴することができました。

帰り際、今岡さんから、これをどうぞ皆さんと！季節限定・新酒しぼりたての出雲富士を一本ずつお土産にいただいた。粋な計らいに、誰もの顔がゆるみ、今夜の晩酌を想像したのか…、思わずグイッと生唾を飲み込んだ。

日本一の酒造りの想いをこれから全国にしっかりとPRしますからねとお伝えし、取材と美味しいお土産のお礼も早々に済ませ蔵を出ようと、ふと出口の方に目をやると…。

出雲富士の白い暖簾が、太陽の日を燦々と浴びながら、清らかな春の風にひらひらと揺れて、私たちに優しく手を振ってくれているように思えた。

奥に、私たちは揺るぎない強い信念を感じとった。

でもねえ、こんな風に言っと…
誰でも驚かれますが、実は、私たち蔵人が美味しいお酒を造っているのではありません！

今岡さんの口から飛び出した、驚くような言葉に、取材陣も一瞬、何って？耳を疑った。

「直接お酒を造ってくれているのは、どうちらかと言つと、お米や麹菌、そして、この蔵に長いこと住んでくれている微生物たちなんです。私たち蔵人は、この有り難い微生物たちが、この蔵で休むことなく、お米から美味しいお酒になろうとしてくれている環境を守り、整えてあげることをしていだけなのです。

微生物たちも人間同様に呼吸をしながら毎日生きていますので、蔵を取り巻く環境に少しでも変化があれば、敏感に反応して、声なき声を私たちに上げてきます。あえて言わせていただくならば、その声を五感でキャッチして、私たちが求めたい方向に…、つまり、美味しいお酒になつてもらうために、微生物たちの働きを誘導しているというような感覚でしょうか…。」

富士酒造のお酒造りの真髄、「手づくりですけん」の想いを余すことなく、たつぷりと伺うことができた。

すべてが、目からウロコがこぼれるような、聴いているだけで、手に汗を握るすばらしい取材となり、私たちも、なんだか大きい宿題をいただきましたねと…、取材陣はそれぞれ顔を見合わせた。

あらがうことができない
出雲の風土
あらがうことができない
自分の宿命
あらがうことができない
微生物の働き
あらがうことができない
すべてのご縁

謙虚にすべてを受け入れ感謝する今岡さん、出雲杜氏のみなさんの思いの先に…

日本一愛される富士山の頂上へとつながる、清らかな道を見た。

人と人、人と食の良き縁を結ぶ出雲の地酒、出雲富士を味わいながら、今宵は夢つつと行きそうだ。

山陰と言えば日本海の幸ということで、定置網や一本釣りなどの鯛や白イカ、のどぐろなどの海鮮物か、出雲蕎麦、野焼きの蒲鉾といった名物が頭に浮かびましたが、その答えは、私たちの予想に反していました。

「もちろん日本酒は地魚に合いますし、日本全国どこに行かれても王道の美味しさの組合せです。でも、あえて私のオススメを申しあげるならば、答えは、天然ミネラルたっぷりの『板ワカメ』です。」

それは今岡さんで自身が常用して食べているものだとのこと。とにかく家の酒のあてには相性抜群で、めっちゃ旨いですから！と目尻を緩ませてお話しされる姿を見ていると思わず、今夜の晩酌はこれで決まりだなと、一緒に笑みをこぼしながら一人頷きました。

天日干しされた板ワカメを火でちょっと炙ると、磯の香りが芳ばしく華が開いて、とっても美味しくなるので、出雲富士のお供にぜひお試しくださいとのことです。

大切に育てた醪を、富士酒造に代々伝わる昔ながらの全量木槽で優しくゆっくりと搾ります。



清酒 出雲富士 醸造元
富士酒造合資会社

創業：1939年（昭和14年）
〒693-0001
島根県出雲市今市町1403番地
電話番号：0853-21-1510
定休日：土・日・祝
営業時間：8:30～17:30



<https://izumofuji.com/>

生まれは、兵庫県加古川市。幼い頃の思い出の中に、すでに柿との出会いがあった。

お正月が過ぎ、楽しかった冬休みもそろそろ終わりだなという頃に、うちの婆ちゃんか、いつもの様に昼食の後に、部屋と一緒にお茶でも飲まんかねと誘ってくれたんです。

私はきつと何か美味いお菓子でもくれるのかなと、部屋をのぞいて見ると、コタツで暖をとりながら、お婆ちゃんが何か得体の分からぬものにかぶりつき、美味しそうに、ムシムシ食べていたんです。あまりに美味しそうに食べているので、これは何と

そして、今、大切に育てているもう一つの
思いは、この地で「千年先にも柿のある風景」
を残すことという。

その壮大な夢へと繋がっていくご縁ストー
リーは、こうして始まった。

しかし、それも早々に叶えていると誤い
て、ちよつとたまたげた。それは、同じ平田地域に
柿園をもつ先輩柿農家さんたちが栽培した西
条柿の話。2012年に開催された野菜ソム
リエサミットという果実のコンテストの渋柿
部門に出品した平田の西条柿が、見事大賞に
輝き「日本一美味い柿」の称号をいただい
て、一躍、平田地域の西条柿ブランドの名は
全国に知れ渡ったという。

夢をきけば、この平田で栽培される柿（渋柿、甘柿）が日本一美味しいことを、全国の皆様に広めて、平田の柿ブランドの旗を高く掲げたいという思いを語ってくれた。

 inori

 kansha

 goen

すか。…

当時は、本気でプロミュージシャンの道を突き進んでいたけれど夢半ばであきらめ、地元の加古川市に帰郷し、ＩＴ関連の会社に入社したそうです。そして、折しも小松さんの運命を動かす一つの出来事が起こった。

２０１１年３月１１日、東日本大震災である。当時は、毎日パソコンに向かい、コンピュータにプログラミングする仕事をしながら、

さんの前身となるバンド「ぼす」とん茶の湯会」で、当時ドラムを叩いていた藤原さんに、実は先輩風を吹かせていたなんて、今では恥ずかしくて言えませんがねえ……と笑みを浮かべ教えてくれた。

時は経ち、縁あって島根大学に進学した。この頃は、農業をやろうとか、百姓になるなんてことは、頭の片隅にもなかったという。大学生生活を楽しく謳歌しながら、もっぱら大好きな音楽に目覚めて、島根では知られるほどの人気ロックバンドとなり、プロミュージシャンとして全国デビューも飾った。

訊いたら干し柿だということで、心踊らせて
パクツツと一口食べてみた…、
私は、その時から、柿が嫌いになった…。
今思い起こすとその柿は、お正月飾りについ

とにかく
甘くどろける西条柿

万福

Yaoyorozu
interview

これも偶然か、必然なのか…、親戚に岐阜県の大学で農学部の先生をしてる従兄弟が

入れたという。

なんでも自分で考えて、自分で食べ物もつくって、すごく懸命に生きている。こういう生き方もあるのではと……、この時、初めて農業という選択肢が、自分の人生にあるのだなと思った瞬間だった。

これからの人生は、「生きること」に直結するような仕事」に就きたいと考えていく中で、

みをもらって、被災地に一人向かったという。訪れた被災地は、想像以上で身も心も折れんばかりの救援ボランティアの活動の場が待っていた。津波に飲み込まれ倒壊した建物、ヘドロまみれの街中で、家族や家を失い途方に暮れる人たちの姿を、私は一生忘れることにはなっていました。

自分が生きて来た快適で便利な社会システムというのは、本当にとても脆弱で、一回揺らぐだけで、たちまち壊れて、自分も大切な人も守れないんじゃないかと、考えさせられました。

毎日毎日見ていたら、何だか、胸が締めつけられて、居ても、立っても居られなくなる衝動に突き動かされたんです。きつと自分に何か出来ることがあるはずだと！

日本一！

自他共に

yaoyorozu

天

島根県出雲産の西条柿は、
2012年に行われた『野菜ソムリエサミット』
(テーマ／柿において
大賞を獲得し、日本一美味しい柿と言われています。

西条柿を日本一つくる柿専門農家

よそ者で、若者で、バカ者が世界を変える！

「よそ者で、若者で、バカ者が世界を変える！」まさに、そんな褒め言葉がよく似合う！

出雲市平田地域・久多美地区の柿畑に、そんな奇跡を呼ぶ男がいた。

その男の名は、小松正嗣さん41歳、柿壺株式会社の代表である。

何だかご縁結びの出雲の神様に、ずいぶんと見初められてしまったのか…、

農業なんて右も左も分からなかった、ずぶの素人で、よそ者だった小松さんが、

自分に生きる力が欲しいとはじめた柿園が、なんと！わずか10年余りで、

日本一の西条柿生産農家になってしまった！何とも興味深い。一体どんなご縁によって、

よそ者だった小松さんが、どのようにして平田に根を張る生き方を見つけ、

柿農家をめざすことになったのか、興味津々、取材にうかがった。話を聴いていく中で、

心を熱くさせるこの男は、やはり、ただのよそ者で、若者で、バカ者では決してなかった！

柿壺株式会社／代表取締役

小松 正嗣さん

柿百姓

story. 02
Izumo city Goen book



KAKITSUBO

「正直に申し上げると、見た目で鮮度は見分けられますが、美味しさは、まったく分かりません。というのが答えです。あえて言わせてもらうなら、美味しさとは、風土がつくり出す『畑の土』なんです。柿壺の西条柿を食べていただければ、その理由は自ずと感じてもらえるはずです。西条柿の発祥の地は、広島県の東広島市とされています。中国地方で流通している西条柿を取り寄せて糖度計で計ってみると、だいたい18度くらい、メロンの甘さとほぼ同じです。ちなみに、イチゴは10度前後とされています。

そして、この久多美地区で栽培された西条柿はというと、実は20度を越える物が多く、他の果実と比べてみても圧倒的に甘いんです。皆さんがよく食される甘柿で、全国流通する岐阜県発祥の富有柿という品種があります。この柿の平均糖度は16度くらいです。主な生産地は、福岡や奈良、和歌山、岐阜が有名ですが、この富有柿も実はこの平田の土で栽培すると、やっぱり美味しく実るんですね。各産地から柿を毎年取り寄せて、食べ比べして確認するのですが、やっぱり平田の柿の方が美味がいいんです。」

この平田地区の大地は、太古に海から隆起した地形がもたらす重粘土土壌と聞きます。

「実に粒子が細かく畑作には適さない固い土地なんです。なので管理機の鉄の厚い刃も普通に折れるくらいで、非常に畑をつくるのに苦勞する場所です。けれど、柿もこの地に一度根を張ってしまつとしっかり根付くんですね。柿畑には、ミネラル分、カルシウム、マンガン、鉄分などの養分が必要で、普通の土地だと雨が降ると、流れていったり、融合

いて、この縁をいただいて相談した。ちょうど自分の教え子に、農家の跡取り息子さんが居るから、紹介するよということ。岐阜のトマト農家さんのところに行くことになった。そこで初めて農業を体験させてもらい、非常に農業が自分にぴったりだと感じたという。

そして、凄くよかったのが、家族みんなが同じ価値観になっている姿を見て、とっても感銘したこと。朝にお父さん、お母さんが摘み取ってきたトマトや農作物を、ともに暮らすお爺ちゃん、お婆ちゃん、お父さん、お母さん、子どもと一緒に選別したり、出荷の準備をしたりのお仕事を家族みんなの手を介して行う。子育て中の若奥さんでさえ、合間を見ては収穫のお手伝いをして、みんな一緒に助け合っている。それにとっても憧れを感じた。

「私を育ててくれた父は、情報エンジニアリング系の会社を営む経営者で、母は家庭を守る専業主婦でした。とにかく仕事一筋の家庭に育ちましたので、ひとつ屋根の下に暮らしていても、家の外と中で、守るべきもの、闘うべきものの対象が、互いに違っていてどこか家族みんなの価値観は違っていたように感じていました。

修行で出会わせてもらった農家さんのところには、家族の価値観が自然と一緒にになるような力や姿があつて、それが何とも心地よくて、求めるような生きる力強さもあり、純粹にいい暮らしがここにはあるなと思われしました。一緒に働くことで、お父さんお母さんの背中がいつも見えているところに、子どもが居ると、安心感も育つし、同じ目線で物事も見つめられるようになることも、農業で暮らしを立て、農業で心を耕しているのは、



＜柿壺の西条柿＞
平均糖度 20度超

「この一口の衝撃が、生きる力に飢えていた私に、これから進むべき人生の道を切り拓いてくれた。」

お百姓さんの大きな魅力だなと感じました。そして、いよいよ土地を見つけて、どこで農家をしようかと思っていたちょうどそんな頃に、風の便りで聞きつけた出雲市平田地区で牧場をやっていた大学時代の後輩から突然電話があった。『もし場所や畑とか、決まっていなくても、島根県の農業事情でも、とりあえず見においでよ』と声を掛けてくれた。そして、これが決めてとなり、この先、出雲市に永住するご縁へと繋がった。後輩から電話をもらったのは、ちょうど島根半島を連ねる北山が紅葉して、オレンジに色づいていた頃のこと。まさに美味しい柿が実りをつけている季節に、彼は、平田地区にやってきました。

後輩のお宅で、もてなしをうけ、食卓に並ぶちよつと変わった縦長の柿を見ていたら、一つまんでみらんかねえと、差し出された。思わず、「あの干し柿じゃないし、生だからねえ、これなら大丈夫」と、一口食べた。口の中で柿がとろけて、味わったことのない旨さが広がった！思わず、コレなに？、旨いなあ〜と！声を上げた。

してしまつけれど、この土地は、粘土質で粒子も細かいお陰で養分を逃がさない。そしてよいことに、北山の南向きの斜面は、風よけとなり陽当たりもよく果樹栽培に最適な風土環境を整えているのです。おそく先人達は、ここで自生した柿と同じ島根半島で自生した柿を食べ比べて、この平田の大地には、天から与えられた、『地の利』があると気づき、柿栽培を本格的にはじめたと推測します。西条柿が、島根県に持ち込まれたのは、16世紀の戦国時代、毛利氏と尼子氏が中国山地を挟んで覇権を争っていた頃とされます。柿は、干し柿にされ、保存食として珍重されてきました。平田からほど近くの秋鹿の地には、驚くべき、樹齢五百年を越える西条柿の巨木が、今も変わることなく秋になると実りをつけ、たくましく生きる姿を残しているそうです。

柿栽培をはじめて10年になりますか？

「私たちが収穫している畑の柿の木は、ほぼすべてが、何十年も前に先人達が、重機も入れないような山や、家の裏山などを懸命に開墾し、畑をつくり、苗木から育ててくれたものなんです。ひょっこりやって来た、よそ者に与えてくださったこの恵とご縁には、ただただ感謝しかありません。

今、柿壺では、仲間と力を合わせ、休耕田や空き地を見つけては、畑を耕し苗木を少しづつ植えて、次世代にこの柿の楽園を繋ぐ働きもはじめています。ただやってみて分かるのですが、めちゃくちゃ大変なんです。

まさに桃栗3年、柿は8年なんです。柿の木がしっかり大地に根を張ってくれるまでは、寄り添ってお世話をする子育てのような

千年先にも柿のある

風景を残したい。



柿壺さんのロゴマークやギフトパッケージってとてもおしゃれで素敵ですね。でも社名は、どことなく土着的なネーミングだと拝見しますが、どんな由来があるのですか？

「それは、一緒に暮らしていたお婆ちゃんの旧姓が『かきつぼ（柿坪）』と言っんです。思わず、え〜と驚いた！

『かきつぼ』というイメージはもともと頭の中にあったように思います。事業申請するために税務署に行った時、屋号を決めてくださいと言われて、その場で考えて決めました。4文字の名前が覚えやすいからいいなと考えを巡らされていた、まさにそんな時に、ふと、よく遊んでくれたお婆ちゃんの顔が頭に浮かび、柿坪の名が不思議と天から舞い降りてきたような。柿は、和名が良かったのと、『坪』を『壺』に変えたら、何だか壺の中から、いっぱい柿が溢れ出てくるようなイメージも湧いて来て、これはピッタリ



期間です。辛抱しながら愛情を掛けて待つだけなんです。

だから柿の木は、『柿壺』にとつて、家族のような存在なんです。私たちの柿畑には、現在、数千本の柿の木が根付いています。それぞれ個性があり、その個性を五感で見極めながら、大げさに言えば、右脳をつかって柿と対話をするんです。

『例えばこんな感じです。剪定して欲しい枝はどれなの？、とつて欲しい芽はありますか？』と訊いてやるんです。『そうすると、ここだよ〜』と教えてくれるんです。きつと、家族になっていくと、自然と以心伝心ができるようになるんですね。』

よそ者で、若者で、バカ者の小松さんの取材は本当に話題が豊富で、また面白い方向に話もどんどん広がって、話がつきません。取材の終盤に、ひとつ気づいたことがあります。

だ！。ぼつと考えた割には、しつくりはまって決めた。

お婆ちゃん子だった小松さんが、当時相母が食べていた干し柿を初めて食べて、嫌になつた記憶もあつて、柿農家になつても干し柿だけは作らないと思つていたそうです。

でも、今では、柿壺さんのつくる極上の西条柿の『干し柿』は大人気商品となっています。まあ〜何とも、あの不味い柿を、小松さんが一口食べると、すでに出雲の國へと引き寄せられる縁の糸を、柿坪はあちゃんから手渡されていたのかと思うと、何だか不思議な気持ちになった。

柿の学名は、ギリシャ語で「Diospyros kaki ディオスピロス・カキ」という。

ディオスは、ゼウス！神、ピロスは穀物で、カキとは、まさに「神様の食べ物」という意味になる。ヨーロッパ人が柿を見ても万国共通で、カキと発音する。日本中から八百万の神々が集つて出雲から、神様の食べ物発信するというのは、とてもインパクトもあり、すばらしい意味を持つはずだと考えているという。

「あくまでもこれは空想ですが、アダムとイブが食べた禁断の果実が、リンゴというイメージが定着しているけれど、旧約聖書には、ただ「果実（木の実）」としか記されていないので、実は、この神様の食べ物と言われるカキこそが、神様が決して食べてはならぬと禁じた、とつておきの美味しい果実だったのではと、想像を膨らませると、古代ロマンが出雲から世界に広がりますね。」と

美味しい果物の見分け方を教えてくださいと、よくお客様に尋ねられるそうです。

Yaoyorozu
interview

柿壺とは、まさに「ディオスピロス・カキ 神様の食べ物」を入れる「恵みの壺」であるということ。

柿壺のみなさんで掲げている『千年先にも柿のある風景を残したい』という、大きな志と未来への大きな約束をこの「恵みの壺」の中いっばいに入れて、守りぬこうとする生き様を取材を通じて感じさせていただきました。

そして、小松さんが、固い粘土からつくり出し、大切に守るこの壺こそ、紛れもなく、出雲市平田地区の奇跡の大地が生み出した、もうひとつの奇跡であつたとお伝えいたします。



最上級西条柿の干し柿

こだわりの分量で仕上げた干し柿は絶妙のしっとりとした食べ応えです。ひとつひとつ思いを込めて作り上げた柿壺の自信作です。

柿壺 株式会社

〒691-0066
島根県出雲市野石谷町20-2
電話番号:0853-25-8066
FAX番号:0853-25-8066



<https://kakitsubo.jp/>



仕事の傍らで、地域の人との交流を深め、まちづくりを盛り上げたり、継承される伝統文化の保存活動にも力を注ぎ、歴史文化の魅力も発信しているとのこと。さらには、この地元に住む人たちの人情や優しさ、おもてなしの心などに触れていく中で、この大社町に住まう人たちが貴重な観光資源であると捉えるようになり。人力車を走らせながら、地元の商店などにお連れして、魅力的で面白い商店主との語らいをとおして、人のご縁をつなぎ、その出会いを楽しんでいたという。ひと味もふた味も違う大社観光もしている。またあの人に会いに出雲に行く

学生時代に京都で車夫のアルバイトをしていた経験を生かして、人力車を引きながら独自の観光ガイドサービスをしたと考え、1年前に起業したという。もともと教育関係の仕事に就こうという思いもあったことから、風光明媚なところへ人力車でご案内することはもとより、出雲大社や神話のお話も、お客様のニーズ、興味や知識のレベルに応じて、ガイドも行えるという。

爽やかな笑顔で神門通りを駆け巡る

現在、「雲州人力社中」で稼働できる人力車と車夫は、糸賀さんだけというのが今の課題だ。年齢性別を問わず車夫仲間が欲しいという。7〜8台の人力車が、表参道を駆け抜けていけば、多くの観光客の目にとまりますし、需要も見込めるはずと言った。

糸賀さんには、一つの目標があると云います。出雲を本拠地とする女子サッカーチーム・ディオッサ出雲FCに所属される選手の方に、二足のワラジで事務職や工場勤務などにおさまっている方がいたら、ぜひ、「雲州人力社中」の車夫に、加わっていただき人力車を引つ張りながら、大社町の人力車観光を盛んにするお手伝いをお願いしたいとのこと。サッカーはチームワークで行うスポーツなので、選手の方は、基本的にコミュニケーション能力が高く、断然持久力や身体能力も高いから、

また糸賀さんに人力車で町を案内してもらいたいな...と思っていただけのようなリピーターさんが増えたら最高ですね。



Jinriki
POWER
Spot!

雲州人力社中 糸賀 太郎さん



そんな日には、出雲大社の表参道に爽やかな汗を落とし、軽快なテンポで駆け抜ける人力車を引く青年の姿をきつと目にするのでしょうか。ご搭乗いただいたお客様に優雅で快適な乗り心地を提供し、ちよつと特別な出雲の風に触れてもらうような観光を楽しんでいたきたいと語るのは、「雲州人力社中」の車夫、代表の糸賀太郎さんです。すらすらとした出で立ちに、腹掛け、股引き、法被の着こなしが、とてもスタイリッシュな30代の青年です。

60年ぶりの出雲大社の大遷宮にともなう、神門通り周辺では活況を呼び戻すために開発が進められ、昭和の雰囲気色濃く残っていた神門通りの町並みのイメージは一新された。和を基調に、現代的でおしゃれな店舗が軒を連ねるようになり、町並みに新たな息吹が注がれた。そこには、多くの観光客が、思わずお財布の紐を緩ませてしまいうような、気の利いた商品を扱うショップから、古き良き昭和の懐かしい佇まいにとけ込む様にデザインされたカフェなど、心躍らせてくれる店舗があり、県内外の観光客を楽しませている。

その一方で、裏路地に歩入ると、どこか懐かしい昭和の風情も変わることなく残っている。そんな場所には、地元で昔から親しまれてきた美味しい出雲蕎麦を打つ老舗のそば屋があったり、代々続く蒲鉾屋や和菓子屋も変わらない姿で息づいている。また、地元でこよなく愛されてきたソウルフード、大社焼きそば、ラーメンを出してくれ

きつと人力車の仕事は相性がいいはず。いろんな意味で相乗効果も生まれて、新たな出雲観光の名物になるのでは...。また、選手が人力車を引き神門通りを爽やかな笑顔で駆け抜けることで、まさに「動く観光スポット」と呼ばれるようなことになるかもしれないと笑みをこぼしながら語ってくれた。

糸賀さんのこの夢の実現を大いに期待して、心待ちにしたい。



雲州人力社中
島根県出雲市大社町杵築南
神門中833-3 (しんもん横丁広場)
電話番号: 080-6303-5229
e-mail: unshurickshaw@gmail.com
定休日: 不定休
※予約推奨

<https://unshurickshaw.studio.site/>



動く観光
Jinriki
POWER
スポット!

八百萬縁

story. 03
Izumo Goen book

車夫

雲州人力社中

うんしゅうじんりきしやちゅう





大社店 店長 平野 顕久さん



story. 04
Izumo Goen book

縁結び箸

有限会社 ひらの屋

店長

出雲大社勢溜の交差点から神門通り右側に、ひとときわ観光客で賑わう、小さな出店が軒を連ねる「縁横丁」が目に残ります。
その隣にすっと目をやると、出雲流の和スイーツを楽しもうと、蔵力フエ前には、今か今かと待ち遠しい時間を過ごす人達の姿が、そして、そのお隣に今回の取材先となる「ひらの屋」さんがあります。

商標登録「縁結び箸」
第5233547号

縁 ありて花ひらき 恩 ありて実を結ぶ

enmusubi bashi

入店する前に、外観を撮影しようとして、ファインダーを覗き込んでみると、タイミングよく、お目当ての店長さんが、こんなにちは！と、はつぽ姿で大きな縁結び箸のオブジェを手に抱えて、気さくな笑顔振りまきながら登場された。

まずは店内をご覧くださいというところで、挨拶もそこそこに済ませて、お店の中を拝見。なんとと言っても、当店の主力商品は「縁結び箸」ということで、箸のデザインから素材から仕上げまでこだわり、お客様のニーズや利用動機にお応えできるラインナップを取り揃えているという説明をいただいた。高価なものでは、島根の伝統工芸の八雲塗りの職人によって、手がけられたお箸から、買い求めやす縁結び箸まで、店内にはずらりと商品が陳列されている。箸を眺めながら、「これはお客様は大変だあ」と思わずにいられない。あれもいいな、これも捨てがたいなと、きつと迷い箸をしてしまう人も少なくないはず。

観光シーズンともなると、神門通りは人で溢れかえるという。まさに、ご縁結びの神様の総本山である出雲大社（いすもおおやしろ）のお隣元、二丁目一番地にお店を構えさせていただいていることも

ものが、良縁に恵まれる奇跡に巡り会ったというように今では感じています。

もともと地元は、ここから30分ほど離れた平田町。創業明治40年から続くお店や住まいがあるそうだが、今年から家族とともに大社町に移住されるという。

それは、この地をただ商いのために通勤する場所にしたくないという思いがあり、そろそろ自分の人生を捧げて、この地に根を張る暮らしを立て、貢献できることに力を注ぎながら、この大社町を益々活性化させるお手伝いをし、出雲大社にしっかりと恩返しをしたいという覚悟ができたからだという。

そして、60年先の大遷宮の時も今と変わらず神門通りが人で溢れかえり、全国から出雲大社に感謝の祈りを捧げに、人達が訪れる姿を見守りながら、子や孫にきちんと承継していきたいという。

そんな、ひらの屋さんの「縁結び箸」は、手にされた人達の、男女の恋愛ごとの縁だけでなく、家族、仕事、健康、人間関係など、人の目に見えないあらゆる「縁」が訪れますようにという願いが込められたものとして、良縁を結ぶ縁起箸として、人生の節目、会社や団体組織などでの周年記念のお祝いの品にしたというの要望があり、全国各地からオーダーを頂戴しているという。

そんな、ひらの屋さんの店内の壁には、出雲大社で縁をいただいたき、縁結び箸を記念に購入された1000組を超えるカップルの幸せそうな写真が、所狭しと並べられています。それは毎日のよ

うに更新されるという。良縁に恵まれて夫婦となり再び訪れた方、こんな素敵な恋人ができましたという、喜びと幸せを報告するために来ましたという方、それぞれに感謝の想いを伝えるために、出雲大社に御礼参りに来られた方たちが、ちゃんと私どものお店のことも覚えていてくださって、感謝の想いを届けに來られるという！この様なお客様の喜びと感謝の声こそが、お陰さまで、私どもの商いを元気にしてくれるパワーの源になっていると、笑顔で語られた。



Yaoyorozu
interview

あり、これ以上の幸せはないと言う平野さん。現在、出雲大社の「おおよし青年会」に所属され、神事のたびに、また毎月欠かさず、月初め祭、月並祭に参加して、この地で営業させていただくことへの喜びと日々の感謝を捧げておられるという。

「縁ありて花ひらき、恩ありて実を結ぶ」と詠う縁結び箸のはじまりは、平成の大遷宮に向けて神門通りが再開発されるタイミングで、「出雲神話にまつわる須佐之男命と櫛名田比売との出逢いの話をヒントにして、ひらの屋の「縁結び箸」という商品は誕生した。そして、出雲大社のお隣元で商いができるとい、有り難い仕事のご縁をいただいたという。

出雲の縁結びには「男女が巡り会う赤い糸のご縁」、「家族としての絆のご縁」、「良き人に出会う人生のご縁」、「健康な体に恵まれるご縁」、「良い環境に恵まれ仕事のご縁」と目に見えない人生のご縁を結ぶことを言い表しています。

私も、人の幸せのご縁を繋ぐお手伝いを力タチにしようと思った「縁結び箸」によって、ひらの屋という会社その

そこへ、丁度いいタイミングで、先日取材させていただいた雲州人力社中の糸賀さんが、人力車にお客様を乗せ、見事な腕前で神門通りの坂を下る様子が目に映った。爽やかな笑顔を振りまきながら、丁寧にお客様をエスコートする姿は、まさにお見事な心意気と感じ入った。近年の開発によって、確かに目に見える町並みは変わった。

けれど、この神門通りに流れ入る心地よい人の温かな想いや、全国から感謝の祈りを捧げに訪れる人達の想いは、今も昔も、何一つ、変わらなかった。

うに更新されるという。良縁に恵まれて夫婦となり再び訪れた方、こんな素敵な恋人ができましたという、喜びと幸せを報告するために来ましたという方、それぞれに感謝の想いを伝えるために、出雲大社に御礼参りに来られた方たちが、ちゃんと私どものお店のことも覚えていてくださって、感謝の想いを届けに來られるという！この様なお客様の喜びと感謝の声こそが、お陰さまで、私どもの商いを元気にしてくれるパワーの源になっていると、笑顔で語られた。

箸を通じて、この温かなご縁結びの交流がますます盛んになり、多くの人の喜びと幸せをつなぐ橋渡しになることを、心から願いつつ取材を終えて店の外に出た。そこには出雲大社のお詣りを終えて、良縁をいただいたと安堵する人の姿、ワクワクしながら良きご縁を願いに、これからお詣りしようとする人の溢れる笑顔が往来していた。



有限会社 ひらの屋 大社店
島根県出雲市大社町杵築南838-6
電話番号:0853-63-4649
定休日:水曜日
営業時間:9:30~18:00

<https://www.enmusubi-izumo.com/>



御箸のお焚き上げご希望の際は
ひらの屋までご連絡ください。



8月4日(ハシの日)「御箸」感謝 お焚き上げ祭
日頃お世話になったお箸に、これまでの感謝と新しいご縁を結ぶ願いも込めて神等去出(からさで)のやしろ万九千神社にて「お焚き上げ祭」を行っています。



Izumo Academy of Arts

公益財団法人 出雲市芸術文化振興財団

出雲芸術アカデミー
出雲フィルハーモニー



お陰様でこんな素敵な活動が行えます。

夢いっぱい♪ 春まちコンサート

市内の施設を訪れた
iPhil演奏家たちによるコンサートです。
アウトリーチ事業で出会い、
ともに時間を共有したみなさまに、
次はステージから感謝を込め、
より深く壮大な音楽体験を
お届けします

お陰様です

アウトリーチ事業 『音楽と音楽家の出前』

市内の施設をiPhil演奏家が訪れ、音楽を間
近で体感してもらう事業です。通常のコン
サートではあまり知ることのできない
楽曲の解説や楽器の紹介を交え、
音楽をより深く知っていただくことを
目的としています。

音楽院専任講師
森山 貴宏

ご寄附を

ありがとうございます

ございます。



出雲 Jr. フィル Jr.オーケストラ/Jr.コーラス

定期演奏会をはじめ、
当アカデミー主催のコンサートに
華を添えるのが出雲Jrフィルです。
出雲芸術アカデミーで学ぶ子どもたちを
中心に、OB・OGなども参加し、
日々練習に励んでいます。



子どもと大人が
一緒に楽しむんですね

ファミリー コンサート

毎年行われるファミリーコンサートでは、
1年の成果を発表します。
2才児から90才代まで、幅広い年齢層が
ステージを盛り上げます。
このコンサートでは、出演者一人ひと
りが主役となって演奏します。



音楽教育指導員
長岡 知穂



公式HP

公益財団法人
出雲市芸術文化振興財団
出雲芸術アカデミー
出雲フィルハーモニー
〒693-0002
出雲市今市町北本町2-1-10
＜出雲交流会館内＞
TEL.(0853)21-6371
FAX.(0853)21-6372

「ふるさと納税」寄附金の使い道
「音楽のまち出雲」の推進
出雲市は、愛好家のもとより、演奏家や指
導者をはじめとする音楽関係者を多く輩出
してきた「音楽のまち」です。
この地域特性を活かし、平成17年度に創
設された出雲芸術アカデミーでは、音楽芸
術を通じ、子どもたちの創造性と感性を高
め豊かな心を育んできました。また、高齢者
を含む地域住民の生涯学習に寄り添う
活動を行っており、多くの市民が参加して
います。
受講生には成果発表の場を設け、実際に
ステージで表現することの楽しさを体験し
てもらいます。そして、活動を支えてくださ
る方への感謝など、多くの経験を仲間と分
かち合います。受講生一人ひとりの成長が、
当アカデミーの財産です。
また、演奏活動の機関として出雲フィル
ハーモニー交響楽団(管弦)を擁しています。
演奏会やアウトリーチ活動を通してプロの
演奏を出雲市民に体感していただき、音楽
芸術をより身近なものとして感じていただ
いています。
みなさまからのご支援を通して「音楽の
まち」を継承・推進し、広く出雲市民の生活
をより豊かにしてゆくことが当アカデミー
にとっての地域貢献であると考えています。



「出雲婚」

出雲市オリジナル婚姻届



選べる
オリジナルファイル
「赤」と「彩雲」の2種

オリジナル婚姻届セット

婚姻届 + ファイル

C-010

大切な人との「確かな証」

今日という日をいつまでも残しておきたい。
そんな想いを込めた、特別な婚姻届を作りました。
ここから始まる新しい門出を出雲市はお祝します。

【セット内容】

- オリジナル婚姻届
複写式なので二人の筆跡を残すことができます。
- 記念用には、二人で特別な日付やメッセージなどを書き込めます。
- オリジナルファイル
(2種類からお選びください)
二人の婚姻届を大切に保存するためのファイルです。
部屋に飾ることもできます。

婚姻届

i z u m o k o n

izumokon
marriage
registration

問い合わせ先

出雲市総合政策部 縁結び定住課

TEL. 0853-21-6771 FAX. 0853-21-6599
E-mail enmusubi@city.izumo.shimane.jp



escort

出雲市ふるさと納税便り

えすこーと Vol.1



Check!

深掘り取材による
「えすこーと」原文
ノーマット版はコチラです！

編集後記

わくわくワーク耕し隊 隊長 岡 敬一郎

出雲の生産者さんの熱い気持ちを伝えたい！という思いから立ち上がった今回の編集企画。大好きなふるさとをわくわくPRLしたい！そして耕したい！という想いのもと、編集チーム「わくわくワーク！出雲耕し隊」は結成されました。

我ながら変な... いや、素晴らしいチーム名(笑)。

そして冊子のタイトルは「えすこーと」。出雲弁「えすこ(=いい感じ)」を使って、我々のイメージを「えすこ」に表現できたと思います。タイトルのとおり、読者の皆様に、えすこにえすこーとでできましたかいいね??

[企画/編集/制作チーム]

わくわくワーク！出雲耕し隊

《縁結び定住課》

岡敬一郎(隊長) / 川上正暁 / 飯塚雪子

《制作プロダクション | member》

松戸信明 Producer
夏目 薫 Creative director / Designer / Photographer / Writer

大好き出雲！
のご縁の輪を
全国に繋げたい

[発行元]

出雲市役所
総合政策部 縁結び定住課
＜ふるさと寄附係＞

〒693-8530
島根県出雲市今市町70
TEL 0853-21-6274 FAX 0853-21-6599
E-mail enmusubi@city.izumo.shimane.jp

[デザイン制作]

合同会社フォトエミー (エミーワールド事業部)

[印刷/製本]

柏村印刷株式会社

※本誌記事・写真などの無断転載・使用を禁じます。



出雲市ふるさと納税便り「えすこーと」

「えすこーと」とは、出雲の方言で、いい感じ、いい具合を表す「えすこ」と、付き添い、ご案内するを意味する英語「エスコート (escort)」を組み合わせた造語です。

ふるさと納税を通じて、出雲市の発展を願う郷土出身の方、出雲市に心を寄せて、ご縁を結んでいただいた全国の皆さまに、「笑顔の花が心に咲くような情報」を詰め込んで、感謝の思いと一緒にお届けしたいと思い、創刊に至りました。

やおよろずやおよろず
「八百万の自然の恵み、八百万のご縁」に生かされて、人に喜んでいただける商品やサービスを生み出す生産者の姿。豊かなものづくりの背景にある、目には見えない生産者の思い、生き様やご縁の働きをヒューマンドラマのように映し出し、生産者の魅力を余すことなくお伝えしてまいります。

本誌を通じて、出雲の風土に育まれる生産物、それを生み出す人の魅力を感じていただき、多くの方に「出雲市を応援したい!」「出雲に行ってみたいな!」「出雲のファンになりました!」と思っていただけたら幸いです。人と物、人と人、人と出雲が、「感謝」、「祈り」、「ご縁」の働きの中で、固く結ばれ、共鳴共感しあうことによって、豊かで「えすこ」な結びつきが益々育まれて行くことを心から願っています。

ふるさと納税で「出雲にエール（寄附）」を贈りたい方へ！

<選べる> ふるさと納税／申込サイト（出雲市）

下記の専用サイト（①～⑤）を開き、簡単に申込ができます。



①

ふるさとチョイス



②

ふるなび



③

楽天ふるさと納税



④

さとふる



⑤

ふるさとプレミアム

<寄附／手続きする>

順-1 QRコードを読み、専用サイトへ

順-2 寄附金額を決め、欲しい返礼品を選ぶ。

順-3 寄附金の使い道を選ぶ。

ふるさと納税とは、寄附額のうち 2,000 円を越える部分について
所得税と住民税から原則として控除される制度です。

（一定の上限あり）

後日、返礼品が届きます。

* 出雲市民の方は、返礼品を受け取ることはできません。



深掘り取材による
「えすこーと」原文
をご覧ください！

冊子

返礼品パンフレット



パンフを
希望される方は
電話 または メールを
ください！

↑ 返礼品が載った
パンフレットを見て
選びたいという方へ

パンフ郵送希望の方

お問い合わせ

出雲市役所 総合政策部
縁結び定住課 <ふるさと寄附係>

〒693-8530 島根県出雲市今市町 70
TEL 0853-21-6274 FAX 0853-21-6599
E-mail izumo-brand@city.izumo.shimane.jp

