

どがなかがも 大田市です

大田市ふるさと情報誌

VOL.51

2023.3

第12回全国和牛能力共進会で健闘

令和4年10月6日(木)~10日(月)に鹿児島県霧島市で開催された、「第12回全国和牛能力共進会」に、島根県の代表牛として大田市から3頭が出品されました。(「全国和牛能力共進会」は、5年に一度開催される和牛の品評会です。)

第4区(繁殖雌牛群・3頭1群)において、森徳行さん(温泉津町)の「しもはな」号、二柿真悟さん(温泉津町)の「はつはな」号、厚朴邦広さん(温泉津町)の「もしげかつ」号が、1等賞2席を獲得されました。

大田市25歳同窓会 を開催しました!



昨年12月29日に、大田町の大田商工会議所で'97・'98年生まれの大田市出身者を対象に、「大田市25歳同窓会」を開催しました。

このイベントは、大田市の若年層の人口が減少する中で、同窓会を楽しみながら、ふるさととの関わり方などを考えるきっかけを作り、将来的なUターンに繋げることからねらいとして、25歳同窓会実行委員会と大田市によって企画されました。

開催にあたり、県内に在住する25歳の有志による実行委員会を立ち上げ、昨年6月から準備を重ねました。実行委員会を代表し、渡邊慶太実行委員長は、「大田市の良さを感じていただけるイベントになれば」とあいさつしました。

楢野市長と渡邊実行委員長の乾杯の後、参加者は懐かしい顔を見つけて写真を撮るなど、旧友との再会を楽しみました。

当日は、大田市にまつわるビンゴゲームや、懐かしい人・場所などをテーマにしたスライドショーを実施し、盛り上がりを見せました。

ゲームでは、市内の企業15社などが、自社製品や食品券を景品として提供するなど、ご協力いただきました。

近年では、若い世代を中心に関心を集めているIT企業が、大田市に進出しており、働く場の創出に力を入れています。当日は、市内に進出されたIT企業の紹介を行いました。様々な分野で活躍する大田市の企業を知ってもらおうとともに、移住に役立つ情報の提供を行うことで、Uターンの促進を図りました。



楢野市長から景品を贈呈



実行委員会メンバー



交流を楽しむ参加者のみなさん



パネルの前で記念撮影!

保育園・こども園 のご紹介

大田市には、認定こども園が3か所、認可保育所が公立・私立合わせて15か所、地域型保育事業所が4か所、認可外保育所が1か所、幼稚園が1か所あります。(令和5年3月時点) 園ごとに特徴があり、ユニークで魅力的な取り組みで「おおだ」の子育てを支えています。今回は、このうち3つの園をご紹介します。

**社会福祉法人 みどり福祉会
認定こども園みどり保育園**

大田市仁摩町宅野1315番地
☎0854-88-3324
【入所定員】教育幼稚園利用 定員5名
保育所利用 定員20名
【開所時間】7:00~19:00



小規模保育施設の特性を生かし、子育てのパートナーとなる関係を築き、安心して開かれた保育を目指し、安全・衛生管理もきめ細かな対応を心掛けています。

「子どもたちが安心してのびのびと生きる力を育ていける居場所を提供したい」という思いは創設以来変わりません。愛情あふれる時間を過ごすことで、自分を大切に思う気持ちや、思いやりのこころを培っています。

**社会福祉法人 あげぼの会
あげぼのこども園**

大田市久手町刺鹿2608番地5
☎0854-82-8823
【入所定員】教育幼稚園利用 定員15名
保育所利用 定員120名
【開所時間】7:00~19:30



大田市街から5キロ東の港町にあるこども園です。心地よい海風を感じながら散歩をしたり、地域と積極的に関わりながら、「あかるく・たのしく・げんきよく」を合言葉に、出会い、ふれあい、分かち合いを大切に教育・保育をおこなっています。また、地域の未就園児の子をもつ子育てを家族を対象に親子活動(ハッピースマイルプロジェクト)を行い、子育ての支援をしています。

**社会福祉法人 放泉会
サンチャイルド長久さわらび園**

大田市長久町土江71番地3
☎0854-83-7171
【入所定員】保育所利用 定員120名
【開所時間】7:15~19:30



園舎は「子どもたちの宮殿づくり」をコンセプトに、園児が安全&快適に過ごせる生活と成長を考えた円形の建物です。園舎の周りは豊かな自然に恵まれ、のびのびとたくましく野外活動を楽しんでいます。年齢に応じた多彩なプログラムで子どもたちの豊かな感性を育て成長の音色を奏でています。職員は、働きやすい職場環境に心がけ、気軽に相談できるエルダー制度やNO残業を推奨し、パースデー休暇も取得できます。

※エルダー制度…新入職員に対して、必要な知識や技術を業務上直接関わりがある先輩職員が指導・サポートする制度。

大田市の伝統漁業「一日漁」で獲れた天然の大あなご!

大田の大あなごをぜひご賞味ください!

海の店 ささき

大田市五十猛町157-18
営業時間: 11:30~14:00
定休日: 水曜日
☎: 0854-87-0725

大田の大あなごの知名度を広めた名物「あなご天丼」!

岡田代表理事イチオシコメント

「大田の大あなご」が広がったのはこの店の「あなご天丼」の影響が大きい! 魚屋さんならではの鮮度の良さを生かした調理法で食感も肉厚でフワフワです。

金子旅館

大田市波根町1345
営業時間: 12:00~21:00
定休日: 不定休
☎: 0854-85-7130【要予約】

大田の大あなごをフルコースで提供!!

岡田代表理事イチオシコメント

刺身や蒲焼き、白焼きから肝のお吸い物まで「大田の大あなご」をフルコースで堪能できます。鮮度の良さや処理の丁寧さが食べた瞬間に伝わってきます。

全国でも屈指のあなごの水揚げ量を誇る大田市。その中でも大ぶりの「大あなご」が獲れることから、近年「大田の大あなご」のブランド化に向けた取り組みを進めています。令和4年2月には、「ひらめ」に加えて「あなご」が「市の魚」として制定されたほか、大田市内で「大あなご」が食べられるお店も約30店舗まで増えてきました。今回は、「おおだ一日漁推進協同組合」の岡田明久代表理事におすすめるお店を紹介していただきました!

道の駅でもあなご料理が食べられます!

道の駅ロード銀山

大田市久手町刺鹿1945-1
営業時間: 11:00~14:00(レストラン)
定休日: 水曜日
☎: 0854-82-1991

穴子寿司

道の駅どいせ仁摩

大田市仁摩町大岡42-1
営業時間: 11:00~17:00(レストラン)
定休日: 火曜日
☎: 0854-88-9001

大あなごドッグ

※店舗の情報は変更となる場合があります。事前に店舗へご確認ください。

ミニコラム

なんで大田で獲れるあなごはおいしいの?

●大田で獲れるのは「大あなご」!
いわゆる江戸前のはなごは、食べやすい30cmほどの小型のはなごであることが多いですが、大田市では50cmを超える大きなあなごが獲れます。大きくて脂ののりが良く、身が引き締まっているため、美味しいといわれています。

●大田市伝統の「一日漁」!
大田市内の底ぎ網漁は、日帰り(一日漁)で行われており、船上で漁師さんが活めを行っているため、鮮度が良いとされています。



おおだ一日漁推進協同組合 岡田明久代表理事



あなご料理は市内の様々な店舗で食べることができます。「あなご料理提供店舗」はこちらからご確認ください。

令和5年 大田市二十歳のつどい



新成人を代表し決意を述べる橋口さん(左) 濫野さん(右)



市長から記念品を受け取る田口さん

大田市民会館で1月4日、「大田市二十歳のつどい」を開催し、対象者(325名)のうち268名が出席しました。

令和4年4月1日に施行された成年年齢の引き下げにより今年から名称を「成人式」から「二十歳のつどい」へ変更して開催しました。

式典の前には、コロナ禍で開催を見合わせていたステイジイベントを3年ぶりに行いました。ジュニアミュージカル風花による「ミュージカル『どぶの主』(大森に伝わる昔話より)」が披露され、華やかな式典の幕開けとなりました。

式典では、決意表明が行われ、代表の橋口祥也さん(久利町)は「今後は私たち若い世代が故郷大田の良き伝統を継承し、今まで自分が支えてもらった分、少しでも大田市に貢献できるようにしたい。」と述べました。

濫野咲楽さん(長久町)は「進学のために地元を離れた。『帰りたい場所』として大田市を思い出す。「人となり」を形成してくれたふるさとのためにも、自分の利益に走らず、多くの人に貢献できる大人になりたい。」と決意を示しました。

また、石見銀山W A O Nカードの記念品が贈られ、代表して田口大真さん(仁摩町)が受け取りました。

シリーズ 石見銀山⑤1 シュトレンを大久保間歩で熟成

シュトレンをご存じでしょうか。酵母の入った生地をレーズンやフルーツなどを練り込んで焼き上げて砂糖をまぶし、熟成して作られる高級発酵菓子です。

14世紀にドイツのドレスデンで作られたとされ、シュトレン(Stollen)の名前は、その形からドイツ語で「坑道」を意味しています。実際にドイツでは炭鉱などの坑道内で熟成されているそうです。

この菓子を、石見銀山の坑道で熟成させる実証実験が行われています。製作は、本場ドイツで修行し大森町でドイツパンの店舗を営む日高晃作さん。

場所は、曜日限定で人数制限を設けて公開されている大久保間歩の坑内です。世界遺産として厳格に保存管理され、気温は年間を通じて一定、紫外線の影響もないこの場所が熟成にうってつけであったこと、来訪者に坑内の環境に興味を持ってもらい、来訪の満足度を高めることを目的とした実証実験です。

令和3年から始まり、2年目となった令和4年の実証実験では、坑内からの取り出しがモニターツアーとして実施されました。参加者15名は、石見銀山課職員による「石見銀山と自然との共生」の価値の解説を聞きながら登山。坑内では、かつて使われていたトロッコをデジタル技術で再現しながら解説を聞いたたり、石

見銀山の地質的な特長などを現地見学したりしました。そして、約2カ月間熟成されたシュトレンを取り出しました。石見銀山世界遺産センターで早速試食し、熟成していないシュトレンと食べ比べ、熟成の効果を味わいました。参加者アンケートでは95%以上の満足度があり、「食」と「歴史・文化」の融合に高い評価が得られました。

このモニターツアーを撮影編集した動画は、石見銀山世界遺産センターのホームページで公開しています。さらに石見銀山の地質とシュトレン熟成を紹介した大久保間歩の記事文が、訪日客向けサイト「ジャパンガイド」に掲載されました。英語翻訳者は、石見銀山を「A fortuitous mine」「思いがけない幸運な鉱山」と表現。まさにその類稀な価値がより広く知られていくことが期待されます。

大田市は、ユネスコの「平和と人権尊重」の精神に基づき、世界遺産「石見銀山遺跡とその文化的景観」の保全と活用をすすめています。



シュトレンを持つ日高さん



シュトレン



モニターツアーの動画

「お問い合わせ先」
大田市教育委員会石見銀山課
☎0854-8318134

ふるさと納税で「ふるさと大田」を応援しませんか？

ふるさと納税は、生まれ故郷や応援したい自治体に寄附ができる制度です。寄附額に応じて、大田の特産品をお礼の品としてお贈りしています。

みなさまからの寄附金は様々な事業に活用させていただいています。本誌でご紹介した大田市25歳同窓会や、「大田の大あなご」ブランド化も寄附金を活用した取り組みです。

◆◆ 寄附金の活用事例 ◆◆

①産後ケア事業



産後の母親を対象に身体の回復と心理的な安定を図り、母子とその家族が健やかな育児ができるよう、赤ちゃんのお世話やお母さんの休息をサポートしています。

②子どもと大人の交流の場づくり事業



鳥井町の昔に関する講話

子どもたちが夢と希望を持って成長していけるように、地域の大人等と交流し、学習や将来への意欲を高める場づくりを行っています。



ボッチャ体験

ふるさと納税のお申し込み方法は、大田市ホームページからご覧ください。インターネットでのお申し込みも可能です。

【お問い合わせ先】大田市政策企画部まちづくり定住課(☎0854-83-8029)



市HPはこちら

この情報誌は定住促進を目的に発行しています。

発行/大田市役所政策企画部まちづくり定住課 ☎:0854-83-8029 FAX:0854-82-5885

〒694-0064 島根県大田市大田町大田口1111番地 E-mail: o-tiiki@city.oda.lg.jp

大田市公式LINEを
ご登録ください

大田市定住PRサイト
「どがどが」はこちら

