

## ダイアリー

松江市PRキャラクター  
おまっちょ

10/11



フリーライター・譽田亜紀子氏が著作し、松江市・境港観光協会・出雲市が監修した「神様と妖怪に出会う旅」の刊行記念イベントが開催されました。

イベントでは松江・境港・出雲の3市長が各市のこだわりの場所やグルメなどそれぞれの地の魅力を紹介しました。



「八雲とセツを追いかけて  
神様と妖怪に出会う旅  
刊行記念イベント」

詳細は  
こちらから



## 小泉八雲とセツの 面白エピソード その3

～八雲とセツのちょっとしたエピソードをご紹介します～



アリシア・フォリー(愛称マティ)1854-1913年  
新宿歴史博物館

### 小泉八雲の“妻”の誕生日は？

小泉八雲もセツも再婚同士でした。八雲の最初の結婚はアメリカ時代で、八雲は24歳、お相手は4歳年下のマティという黒人の女性。しかし2人が結ばれた当時のオハイオ州の法律は、異人種間の結婚(八雲は白人)を禁じていました。そのため八雲は、違法な結婚が原因で新聞社を解雇されてしまいます。

マティが生まれたのは1854年2月4日(平川祐弘監修『小泉八雲辞典』恒文社)。セツは1868年2月4日。生まれ年は違いますが、驚いたことに、2人は同じ誕生日だったのです。

## 松江 目次

- 02 新松江市合併20周年記念式典
- 04 松江まちかどダイアリー／小泉八雲とセツの面白エピソード
- 05 松江市長 上定昭仁の「上を向いていこう」／まいぶんTIME
- 06 食べごろ松江／シリーズ松江の文化力×未来
- 07 松江の皆さんこんにちは。／マイレポート
- 08 12月4日～10日は人権週間です
- 09 インド・ケララ州との10年の歩み 新たな挑戦へ
- 10 冬への備えを万全に!
- 12 市税などの通知 証明書類が変わります
- 13 令和8年度 松江市国民健康保険(国保)  
人間ドック・脳ドック受診者の募集
- 14 インフルエンザの流行に注意しましょう
- 15 みんなに知ってほしい飲酒のこと／  
ガス缶は金属の指定袋に入れて出してください
- 16 マンション管理計画認定制度をご存じですか?／  
中海・宍道湖・大山圏域市長会通信
- 17 予算執行状況のお知らせ
- 18 市職員の給与・定員管理などを公表します
- 20 子育て・健康・福祉
- 22 12月3日～9日は「障がい者週間」です
- 23 情報ひろば
- 30 でかけてごしない～イベント情報～

松江市ホームページ



防災メールに登録しましょう。

QRコードを読み取って、  
空メールを送ってください。



商標について:QRコードは、株式会社デンソーウェーブの登録商標です。

# 松江市長 上定 昭仁 の 上を向いていこう

Vol.50



## 新松江市が 一〇歳を迎えました！

平成17年3月31日に1市7町村の合併によって新松江市が誕生してから、今年で20周年。この節目を市民のみなさんと祝う記念式典を、10月26日（日）、さんびる文化センターープラバホールにおいて開催しました。

県知事、地元選出国会議員、近隣自治体・姉妹都市の首長、市内の企業・団体、市民のみなさんをはじめ、総勢450の方々に参加していました。

記念式典の中で、市政の発展に力を尽くされた方々を表彰し、感謝の意をお伝えしました。今般、故・細田博之元衆議院議長と松浦正敬前松江市長に対して、「松江市名譽市民」の称号をお贈りしています。

さらに、式典において、今年誕生した松江市のPRキャラクター「おまつちえ」をお披露目し、デザインと愛称を考案されたお三方に表彰状をお渡ししました。これから「おまつちえ」をよろしくお願いします（○）

合併20周年に華を添えてくださった、松江プラバ少年少女合唱隊の透き通るハーモニーと、プラバホールの誇るパイオルガンの莊厳かつ織細な響きに、ご列席のみなさんから拍手喝采を頂戴しました。松江の未来が鮮やかに見通せる、素晴らしい



演奏でした♪  
合併20周年という大きな節目を契機に、輝かしい市史を築いて来られた先輩方に感謝するとともに、本市が持つ多彩な資源や魅力を改めて認識し、市民のみなさんが本市への愛着や誇りを育み、その発展に向けて力を結集できるものと確信しています。

### 「夢を実現できるまち 誇れるまち

松江」を創造すべく、本市は今後も市民のみなさんとともに力強く歩みを進めてまいります。ご理解とご協力をよろしくお願ひいたします。

## まいぶんTIME

市内の遺跡や出土品（埋蔵文化財）について紹介します

### Vol.26 飛翔する鳥

国内初の事例だよ

八幡町にある八幡鹿島山古墳からは、全国で初めて朝顔形埴輪に取り付けられた「鳥形装飾」が出土しました。これまでの研究では、鳥は死者の魂をあの世へ導くものとする考えが一般的ですが、この鳥形は広げた羽に盾形埴輪や甲冑形埴輪と同じ文様が施され、赤い顔料も塗られていました。古墳の周囲を飛び回り、守護するものとして飾られたのかもしれません。いずれにせよ当時の人々の死生観を考える上でも貴重な発見となりました。



# Matsue 12 December



<西条柿>



<柿小屋>



<枯露柿>

写真提供：畠ほし柿生産組合

【この記事に関する問い合わせ】農政課 ☎55-5232 【販売に関する問い合わせ】JAしまねくにびき地区本部園芸特産課 ☎55-3033

## 自然の甘い味わい 西条柿／ほし柿／



しまつえ旬もの食べてごしない

## 食べごろ松江

vol. 13



秋の訪れとともに色づく果物、柿。本市では「西条柿」が多く栽培されています。この柿は渋柿のため、そのままでは渋くて食べられませんが、手を加えることにより糖度の高いおいしい柿になります。西条柿の加工品の一つとして、ほし柿があります。西条柿が市内で広く栽培されていることがら、ほし柿も市内各地で生産されています。

ほし柿には、「あんぽ柿」と「枯露(ころ)

柿」があります。水分が多くみずみずしさを感じるオレンジ色の果肉で、ゼリー状の柔らかな口当たりが特徴の「あんぽ柿」、

甘み成分が結晶化した白い粉をまとい、内

部までしつかり乾燥させながらも適度な柔

らしさをもつのが「枯露(ころ)柿」です。

この「枯露(ころ)柿」を本市では東出雲

町上意東で多く生産しており、戦国時代には毛利氏と尼子氏の戦場で携帯食として用

いられていたと伝えられています。この

土地は、水分を保持しやすい土質であり、

さらに「ほし柿の里」として知られる畠地

は、標高が比較的高く、乾燥した風が吹

き込む傾斜地になつております。

この畠地区では、今年で設立70周年を迎

えた「畠ほし柿生産組合」の生産者が、西

条柿の栽培からほし柿の生産まで行ってい

ます。11月になると収穫した西条柿の皮を

一つ一つ手作業ではぎ、江戸時代にはすで

にあつたとされる「柿小屋」と呼ばれる専

用の乾燥場に干していきます。天候や柿の

状態を確認しながら、天日干しや補助乾燥

などの行程を経て約1ヶ月でほし柿ができ

ります。

西条柿は、柿の木の剪定作業から草刈

り、夏の暑さの中での摘果作業など、生産

者の皆さんが丹精込めて栽培されています。

その柿から作られるほし柿、「あんぽ柿」

と「枯露(ころ)柿」は、それぞれの特徴を

もちながら、どちらも自然の甘みがたっぷ

りです。

ぜひ、ふるさとの自然と生産者の思いが

詰まつたほし柿を、味わってみてはいかが

でしょうか。

き込む傾斜地になつております。

候に恵まれています。

この畠地区では、今年で設立70周年を迎

えた「畠ほし柿生産組合」の生産者が、西

条柿の栽培からほし柿の生産まで行ってい

ます。11月になると収穫した西条柿の皮を

一つ一つ手作業ではぎ、江戸時代にはすで

にあつたとされる「柿小屋」と呼ばれる専

用の乾燥場に干していきます。天候や柿の

状態を確認しながら、天日干しや補助乾燥

などの行程を経て約1ヶ月でほし柿ができ

ります。

西条柿は、柿の木の剪定作業から草刈

り、夏の暑さの中での摘果作業など、生産

者の皆さんが丹精込めて栽培されています。

その柿から作られるほし柿、「あんぽ柿」

と「枯露(ころ)柿」は、それぞれの特徴を

もちながら、どちらも自然の甘みがたっぷ

りです。

ぜひ、ふるさとの自然と生産者の思いが

詰まつたほし柿を、味わってみてはいかが

でしょうか。

西条柿は、柿の木の剪定作業から草刈

り、夏の暑さの中での摘果作業など、生産

者の皆さんが丹精込めて栽培されています。

その柿から作られるほし柿、「あんぽ柿」

と「枯露(ころ)柿」は、それぞれの特徴を

もちながら、どちらも自然の甘みがたっぷ

りです。

ぜひ、ふるさとの自然と生産者の思いが

詰まつたほし柿を、味わってみてはいかが

でしょうか。

西条柿は、柿の木の剪定作業から草刈

り、夏の暑さの中での摘果作業など、生産

者の皆さんが丹精込めて栽培されています。

その柿から作られるほし柿、「あんぽ柿」

と「枯露(ころ)柿」は、それぞれの特徴を

もちながら、どちらも自然の甘みがたっぷ

りです。

ぜひ、ふるさとの自然と生産者の思いが

詰まつたほし柿を、味わってみてはいかが

でしょうか。

西条柿は、柿の木の剪定作業から草刈

り、夏の暑さの中での摘果作業など、生産

者の皆さんが丹精込めて栽培されています。

その柿から作られるほし柿、「あんぽ柿」

と「枯露(ころ)柿」は、それぞれの特徴を

もちながら、どちらも自然の甘みがたっぷ

りです。

ぜひ、ふるさとの自然と生産者の思いが

詰まつたほし柿を、味わってみてはいかが

でしょうか。

西条柿は、柿の木の剪定作業から草刈

り、夏の暑さの中での摘果作業など、生産

者の皆さんが丹精込めて栽培されています。

その柿から作られるほし柿、「あんぽ柿」

と「枯露(ころ)柿」は、それぞれの特徴を

もちながら、どちらも自然の甘みがたっぷ

りです。

ぜひ、ふるさとの自然と生産者の思いが

詰まつたほし柿を、味わってみてはいかが

でしょうか。

西条柿は、柿の木の剪定作業から草刈

り、夏の暑さの中での摘果作業など、生産

者の皆さんが丹精込めて栽培されています。

その柿から作られるほし柿、「あんぽ柿」

と「枯露(ころ)柿」は、それぞれの特徴を

もちながら、どちらも自然の甘みがたっぷ

りです。

ぜひ、ふるさとの自然と生産者の思いが

詰まつたほし柿を、味わってみてはいかが

でしょうか。

西条柿は、柿の木の剪定作業から草刈

り、夏の暑さの中での摘果作業など、生産

者の皆さんが丹精込めて栽培されています。

その柿から作られるほし柿、「あんぽ柿」

と「枯露(ころ)柿」は、それぞれの特徴を

もちながら、どちらも自然の甘みがたっぷ

りです。

ぜひ、ふるさとの自然と生産者の思いが

詰まつたほし柿を、味わってみてはいかが

でしょうか。

西条柿は、柿の木の剪定作業から草刈

り、夏の暑さの中での摘果作業など、生産

者の皆さんが丹精込めて栽培されています。

その柿から作られるほし柿、「あんぽ柿」

と「枯露(ころ)柿」は、それぞれの特徴を

もちながら、どちらも自然の甘みがたっぷ

りです。

ぜひ、ふるさとの自然と生産者の思いが

詰まつたほし柿を、味わってみてはいかが

でしょうか。

西条柿は、柿の木の剪定作業から草刈

り、夏の暑さの中での摘果作業など、生産

者の皆さんが丹精込めて栽培されています。

その柿から作られるほし柿、「あんぽ柿」

と「枯露(ころ)柿」は、それぞれの特徴を

もちながら、どちらも自然の甘みがたっぷ

りです。

ぜひ、ふるさとの自然と生産者の思いが

詰まつたほし柿を、味わってみてはいかが

でしょうか。

西条柿は、柿の木の剪定作業から草刈

り、夏の暑さの中での摘果作業など、生産

者の皆さんが丹精込めて栽培されています。

その柿から作られるほし柿、「あんぽ柿」

と「枯露(ころ)柿」は、それぞれの特徴を

もちながら、どちらも自然の甘みがたっぷ

りです。

ぜひ、ふるさとの自然と生産者の思いが

詰まつたほし柿を、味わってみてはいかが

でしょうか。

西条柿は、柿の木の剪定作業から草刈

り、夏の暑さの中での摘果作業など、生産

者の皆さんが丹精込めて栽培されています。

その柿から作られるほし柿、「あんぽ柿」

と「枯露(ころ)柿」は、それぞれの特徴を

もちながら、どちらも自然の甘みがたっぷ

りです。

ぜひ、ふるさとの自然と生産者の思いが

詰まつたほし柿を、味わってみてはいかが

でしょうか。

西条柿は、柿の木の剪定作業から草刈

り、夏の暑さの中での摘果作業など、生産

者の皆さんが丹精込めて栽培されています。

その柿から作られるほし柿、「あんぽ柿」

と「枯露(ころ)柿」は、それぞれの特徴を

もちながら、どちらも自然の甘みがたっぷ

りです。

ぜひ、ふるさとの自然と生産者の思いが

詰まつたほし柿を、味わってみてはいかが

でしょうか。

西条柿は、柿の木の剪定作業から草刈

り、夏の暑さの中での摘果作業など、生産

者の皆さんが丹精込めて栽培されています。

その柿から作られるほし柿、「あんぽ柿」

と「枯露(ころ)柿」は、それぞれの特徴を

もちながら、どちらも自然の甘みがたっぷ

りです。

ぜひ、ふるさとの自然と生産者の思いが

詰まつたほし柿を、味わってみてはいかが

でしょうか。

西条柿は、柿の木の剪定作業から草刈

り、夏の暑さの中での摘果作業など、生産

者の皆さんが丹精込めて栽培されています。

その柿から作られるほし柿、「あんぽ柿」

と「枯露(ころ)柿」は、それぞれの特徴を

もちながら、どちらも自然の甘みがたっぷ

りです。

ぜひ、ふるさとの自然と生産者の思いが

詰まつたほし柿を、味わってみてはいかが

でしょうか。

西条柿は、柿の木の剪定作業から草刈

り、夏の暑さの中での摘果作業など、生産

者の皆さんが丹精込めて栽培されています。

その柿から作られるほし柿、「あんぽ柿」

と「枯露(ころ)柿」は、それぞれの特徴を

もちながら、どちらも自然の甘みがたっぷ

りです。

ぜひ、ふるさとの自然と生産者の思いが

詰まつたほし柿を、味わってみてはいかが

でしょうか。

西条柿は、柿の木の剪定作業から草刈

り、夏の暑さの中での摘果作業など、生産

者の皆さんが丹精込めて栽培されています。

その柿から作られるほし柿、「あんぽ柿」

と「枯露(ころ)柿」は、それぞれの特徴を

もちながら、どちらも自然の甘みがたっぷ

りです。

ぜひ、ふるさとの自然と生産者の思いが

詰まつたほし柿を、味わってみてはいかが

でしょうか。

西条柿は、柿の木の剪定作業から草刈

り、夏の暑さの中での摘果作業など、生産

者の皆さんが丹精込めて栽培されています。

その柿から作られるほし柿、「あんぽ柿」

と「枯露(ころ)柿」は、それぞれの特徴を

もちながら、どちらも自然の甘みがたっぷ

りです。

ぜひ、ふるさとの自然と生産者の思いが

詰まつたほし柿を、味わってみてはいかが

# 松江の皆さん こんにちば。



さくらい あ き こ  
櫻井亞木子

鶴田流薩摩琵琶奏者。日本琵琶楽コンクール優勝。小椋佳全国ツアーマスター。多数アーティストの舞台、映画、アニメ音楽に参加。松江城天守閣にて演奏。NHKテレビ、ラジオに出演。「耳なし芳一」をニューヨーク、アジアソサイエティ、マサチューセッツ工科大学にて公演。



←櫻井亞木子  
facebook

私が初めて「松江」という言葉を耳にしたのは間違いないなく母からでしょう。なぜならそれは、私の祖母が茶町の生まれだから。母は茶町の傍らにある自宅前の用水路の水に産湯を浸かった事で「洋子」と名付けられたそうですが、宍道湖に浮かび上がる朝霧のように、私にとって松江は幼少の頃より少し幽玄めいた所でありました。

大人になり、琵琶仕事として松江を何度も訪れるも、最近まで遠い親戚のいる「全国の仕事現場のひとつ」という感情に過ぎませんでした。

しかし、懇願していた結婚が叶った44歳、相手は偶然隣の中学校という地元同士だったので、話しかけて彼の父親が松江出身だったのです。更に驚くべきは、…といつてこれには単に琵琶奏者としての驚きに過ぎないのかもしれませんが、夫となつたその彼は、5歳の時に交通事故にあり左目の視力が極端に弱く、実は義父もこども時代に左目を怪我しているのです。もう皆さんおわかりですよ

ね？そつ、小泉八雲と一緒に鳥肌を感じていました。小泉八雲の代表作である「耳なし芳一」。芳一が琵琶で弾ずる平家物語。故に琵琶奏者は深い縁なのです。ニューヨーク公演の折には、中浦食品様が海を越え「ほついちの耳まんぢう」を送つて下さったことも感動的でした。

そうそう、もうひとつ。松江の皆さんは、旧日本銀行松江支店（現カヨコロドウ房）をご存じだと思います。実はあの建物の外壁工事の職人が、私の母方の祖父です。当時「洗出し」という技法で東京から祖父が呼ばれ、一時期住まいした事で祖母と出会います。私が今いるのもそんな一人の松江での出逢い。

松江市消費者問題研究会は、消費者被害の防止や環境問題、食品ロスの削減や地産地消など、消費生活に関するさまざまなテーマについて、研究や啓発を行っている団体です。

今年は、昨年から話題

となつてゐる「令和の米

騒動」とよばれる、米不足やお米の価格高騰の問題について、お米の生産や販売に関わる方をお招きし、現状や課題についてお話を伺う意見交換の場を設ける予定です。

お米の問題については、家計への影響を考え、パンや麺類など主食のバリエーションを増やすことや、外国産などの比較的手頃な価格のお米を購入することも対策として必要ですが、その一方で、国産米を積極的に購入することは、国内の生産農家さんへの応援や活性化につながり、結果的に国

内でお米を安定的に生産できる仕組みが守られます。また、農薬や化学肥料の削減など環境負荷を軽減して作られたお米を購入することや、地元産や被災地で作られたお米を購入することで、健康や環境、地域経済への貢献につながるとも考えられます。

今後も日々変化する消費者問題をテーマに、研究や啓発を実践していきます！

まちをよくする  
マileyポート

## 賢い消費者になるために

松江市消費者問題研究会 会長 万代 悅子

まん  
だい  
えつ  
こ



〈消費生活に関する研修の様子〉