

出雲ぜんざい

ぜんざいは出雲地方の「神在(じんざい)もち」に起因するといわれがあり、昔からこの地方では旧暦十月の神在月に振る舞われていたもの。その神在もち(小豆を煮て餅を入れた汁)が訛ってぜんざいになったともいわれています。出雲の新しい食ブランドのひとつです。



出雲そば

そば粉をひく際に甘皮も一緒にひきぐるみするため、色が濃く風味が強いのが特徴の出雲そば。食べ方の基本は割り子そば。朱塗りの丸い器に、湯でたてを冷水でシャキッと冷したそばが盛り込まれた三段重ね。そこに薬味とつゆをかけて食べるのが出雲流。出雲でしか味わえない本場の味わいをぜひお楽しみください。



いずもぶどう

●デラウエア
種なしぶどうの元祖「デラウエア」。とても甘くてジューシーです。ぶどう狩りもできます。

●シャインマスカット
糖度が高く、独特の旨味が堪能できます。しっかりとした果肉で種もなく、皮まで食べることが出来ます。



デラウエア シャインマスカット

しじみ

神西湖・宍道湖産のしじみは大粒で実の太りがよいことから昔から評判で、近年は旨味成分を増す保存法も開発され、さらにおいしくなりました。



多伎いちじく(蓬菜柿)

多伎の特産品として町の代名詞となったいちじくは、島根県のブランド産品に指定された人気の品。生果だけでなく加工品も、美容と健康にいいと評判です。



西浜いも

湖陵特産の西浜いもは、とにかく甘いのが特徴。その風味を活かした芋焼酎、芋アイスも人気です。



いずも西条柿 / いずもあんぽ柿

●西条柿
甘くて柔らかい柿です。なめらかで食べやすい品種です。

●あんぽ柿
西条柿を使用した、柔らかく甘味が強い和菓子のような干し柿です。



あんぽ柿 西条柿

出西しょうが

●まぼろしの生姜と呼ばれる出西しょうがは、生姜特有の繊維が少なく、キレのある辛味が格別。薬味にサラダに生姜御飯、そのまままるかじりでも召し上がれます。



出西焼

県内の伝統的な技法も継承しながら、陶土や釉薬は地元島根県産の原料を主体にすべて自家調合するこだわりと、健やかで温かい実用の陶器づくりを持っている。



海の幸 十六島のり・板わかめ・あご野焼・イカ一夜干し

●十六島(うつぶるい)のり
十六島地方でのみ獲れる岩のり。磯の香りが濃く、弾力があります。板状に干したものは、黒紫色でツヤがある。半生で搾ったものは「かもじのり」といわれています。

●板わかめ
海岸部で収穫加工後、板わかめとして出荷されています。香りがたいへんよく、海の最高の産物です。「めのは」とも呼ばれ、日御碕では「和布刈神事(めかりしんじ)」というわかめの豊漁祈願祭が行われています。

●あご野焼
「あご」は、山陰地方でのトビウオの別名。この身をすりつぶして味つけし、焼いたものが、出雲地方名物「あご野焼」です。

●イカ一夜干し
新鮮なイカを丁寧に加工した味わい深い逸品です。

