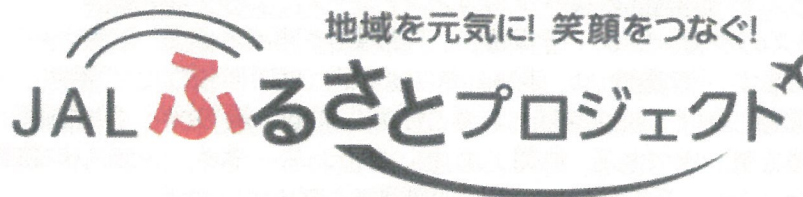




## 9月の「地域プロモーション活動」で「島根県」を特集

～機内誌・機内食など、さまざまな媒体を通じて地域の魅力を発信します～

2021年8月31日  
第 21053号



### [島根県 特集トピックス]

- ・ 機内誌「SKYWARD」9月号：日本語/英語・中国語記事で、「美肌」をテーマに古来より受け継がれてきた温泉地、和菓子、日本酒をご紹介します。
- ・ 機内ビデオ「Be Together -ステキなタカラと出会う旅-」：「JALふるさと応援隊」の客室乗務員が旅人となり、訪れた地域の素敵なタカラ(歴史・文化・自然・グルメ・人)を紹介します
- ・ 国内線ファーストクラス機内食：「皆美館」プロデュースの夕食を提供します

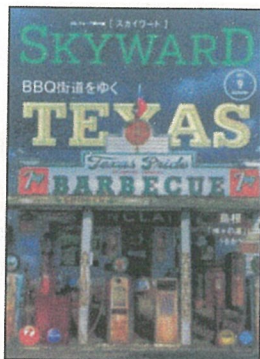
JALは、航空輸送事業を通じて、ネットワークを活かした地域特産品の発掘などの地域産業支援や、交流人口の創出による観光振興など、地域の活性化に向けて継続的にお手伝いする「JALふるさとプロジェクト」に取り組んでいます。

「JALふるさとプロジェクト」では、地域活性化の取り組みの一環として、より深く地域を紹介できるよう、歴史、文化、自然、グルメなどの魅力を月単位でお伝えする、「地域プロモーション活動」を行っており、9月は島根県を特集します。

地域プロモーション活動特集ページ URL：<https://japan.jal.co.jp/introduction/>

### 1. 機内誌「SKYWARD」9月号(日本語/英語・中国語記事)

日本語/英語・中国語記事では、「神々の湯にうるおう(CLEANSED BY THE HOT SPRING OF THE GODS)」と題して、「美肌」をテーマに神話として古来から伝わる温泉地の歴史を紐解きつつ、伝統を受け継いできた和菓子や日本酒をご紹介します。



日本語特集記事(イメージ)



英語/中国語特集記事(イメージ)





## 2. 機内ビデオ「Be Together -ステキなタカラと出会う旅-」

機内ビデオ(\*1)では、JALオリジナル番組「Be Together -ステキなタカラと出会う旅-」を放映します。

当番組は、客室乗務員が旅人となり、訪れた地域のタカラを紹介しています。

今回は、健康的な朝食をいただく「美肌朝食付プラン」のお参りツアーや、伝統を受け継ぐお茶と和菓子を味わい、美肌の湯で疲れを癒す旅を紹介します。

(\*1)国内線前方スクリーンでは2022年1月にご搭乗当日のフライトタイムが65分以上の下り便(奇数便)にて放映。国際線機内ビデオプログラム、国内線機内Wi-Fi無料プログラムで2022年1月~2月にご覧いただけます。エアバスA350・ボーイング787国内線仕様機材では、個人用画面で「JALスカイスクエア」としてご覧いただけます。

## 3. 国内線ファーストクラスで「皆美館(みなみかん)」プロデュースによる夕食を提供

国内線ファーストクラスの夕食(\*2)は、「皆美館」にて調理長を務める佐藤 治秀(さとう はるひで)氏による監修メニューを提供します。「皆美館」は、明治21年(1888年)に城下町松江にて創業し、約130年料亭旅館として、明治・大正・昭和にかけて松江を訪れた多くの文人墨客に愛された、宍道湖畔に佇む老舗宿です。また、「料理は心に残る思い出である。料理人の思いが伝わる一品を。」と語る佐藤調理長は、昭和48年(1973年)に「皆美館」に入社し、平成6年(1994年)より調理長を務めています。

今回の監修メニューには、十六島(うつぶるい)海苔や出雲長茄子、島根県頓原町に昔から伝わりとんぼら漬け、奥出雲の自然豊かな山々で育った奥出雲ポークや、島根県魚あごなど、東西に長く、日本海、宍道湖、中国山地に囲まれ、海、湖、山の豊富な食材に恵まれている島根県の食材が用いられています。そして、それぞれの食材に合う醤油、塩、味噌、酒などを選び抜き、代々受け継いできた皆美伝統の味を取り入れたこだわりの3種類のメニューを上旬・中旬・下旬と10日替わりで提供します。

(\*2)17:00以降の出発便対象。沖縄便は18:00以降の到着便で提供。上旬・中旬・下旬でそれぞれのメニューをご用意。

なお、特別企画として監修メニューにちなんだ特別御膳「神在kamiari」を9月上旬から10月末日まで、皆美館で提供し、地域の方にも国内線ファーストクラスの味をお楽しみいただけます。

主なメニュー例	羽田出発便: 上旬	羽田到着便: 下旬	羽田出発便: 中旬	羽田到着便: 上旬	羽田出発便: 下旬	羽田到着便: 中旬
小鉢	・冷やし茶碗蒸し十六島(うつぶるい)海苔館かけ 紅がに 三つ葉 ・しまね和牛肉みそと出雲長茄子 隠元(いんげん) 紅葉麩 針葱	・ミネラル豊富 隠岐あらめ炒め煮 枝豆 舞茸 ・石州穴子黒酢南蛮漬け 玉ねぎ 二色パプリカ オロチの爪	・隠岐の島岩もずくサラダ 鶏笹身 レタス 茗荷 胡瓜 梅紫蘇ドレッシング くこの実 ・極練り胡麻豆腐 多岐いちじく ブロッコリー 山葵 皆美特製たれ			
台の物	・達磨鯛(だるまだい)島根の酒蔵吟醸煮 浜田赤てん とんぼら漬け 二十世紀梨の三杯酢 蒟蒻田舎煮 丸十(まるじゅう)レモン煮 銀杏松葉串 蓮根煎餅	・奥出雲ポーク マスカルポーネソース 大根ステーキ 小松菜 厚焼き玉子 小胡瓜しまねの焼きねぎ味噌漬 あご野焼き 錦糸瓜梅紫蘇風味 栗不味公(ふまいこう)揚げ	・島根県魚「あご」のまぜこぜ和風ハンバーグ サラダ水菜 奥出雲高原ミニトマト 菊花和え ほうれん草 しめじ 白バイ貝分葱めた和え アマランサス かぼちゃサラダ 干しぶどう			
俵御飯	島根県産 プレミアムつや姫 たたら燗(ほむら)米					
味噌汁	あおさ海苔と湯葉					
茶菓	松江からこ橋					



「皆美館」



調理長  
佐藤 治秀氏



機内食イメージ  
(中旬 羽田着・下旬 羽田発)





今回のメニューに使用した、島根県産の食材



「奥出雲高原ミニトマト」(奥出雲農園)

### 《お米》

- 「島根県産 プレミアムつや姫 たたら焔(ほむら)米」(JALしまね/島根県雲南市)  
島根県雲南市は、古くからたたら製鉄の里として広く知られています。「たたら」と「稲作」の関係は深く鉄穴流しによって、新たな棚田が形成されました。昼夜の寒暖差が大きく米作りに適した地域で、丹精込め育てられた特別栽培米つや姫「たたら焔(ほむら)米」の上品な甘さと、しっかりとした粒感をご堪能ください。



### 《日本酒》

- 「月山(がっさん) 純米大吟醸」(吉田酒造/島根県安来市)  
戦国時代に難攻不落の要塞であった「月山富田城」跡、城下町の風情が残る安来市広瀬に位置する酒蔵で、寛保3年(1743年)に広瀬藩の許可を得て酒造りを始めました。かつて歴代藩主が愛飲し不味流茶道で珍重された名水が湧き出る古井戸を復元し、そこで得た超軟水を仕込みに使用。出雲杜氏の手で香りと味わいが柔らかく広がる酒を醸すとともに、冷蔵環境が保たれた仕込蔵において常に品質向上に努めています。「月山純米大吟醸」は精米歩合45%まで贅沢に磨いた山田錦を使用した純米大吟醸です。水の柔らかさを感じる優しい喉越しで、和洋問わず幅広い料理とお楽しみいただけます。



### 《今月のおすすめドリンク》

- 「奥出雲美人 トマトジュース」(奥出雲農園/島根県仁多郡)  
ジュースの原料となるトマトは山深い奥出雲町のハウスで栽培されています。この地域は昼夜の寒暖差が大きくとても美味しいトマトになります。「奥出雲美人 トマトジュース」はこのトマトを100%使用しており、添加物は一切使用していません。トマト本来の味を感じられる、体が喜ぶトマトジュースです。



### 《茶菓》

#### ●夕食時間帯

「松江からころ橋」(桂月堂/島根県松江市)

時は明治、松江の地をこよなく愛した小泉八雲は、よく下駄履きで町中を散歩していました。その頃、木製だった松江大橋を渡る時には、いつも楽しい下駄の響きがしました。カラコロン、カラコロンと。「おお、カラコロ、カラコロ」彼はこの橋と共にその響きを大変気に入っていたそうです。「松江からころ橋」は、そうした八雲のエピソードと松江大橋から望む美しい風景を楽しんでいたと名付けられたお菓子です。求肥餅(ぎゅうひもち)で小豆のこし餡を包み、胡麻入り煎餅でサンドした桂月堂独特の味わいをお楽しみ下さい。



### ●昼食時間帯

羽田発便:「水の彩 小豆」(彩雲堂/島根県松江市)

和菓子処松江で手作りの味を守る彩雲堂は、銘菓「若草」本舗として知られています。水面に映る陽光を模した涼菓「水の彩 小豆」は、ふっくらと炊き上げた小豆と三瓶山の名水を用いて作られています。豊かな小豆の風味とのど越し良い食感をご賞味ください。

羽田着便:「堀川めぐり」(風流堂/島根県松江市)

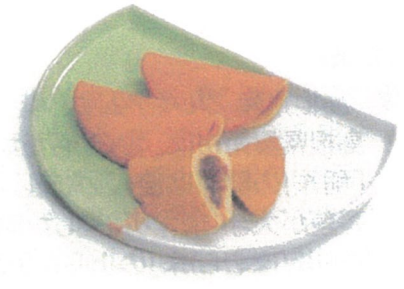
国宝松江城のまわりを巡る遊覧船「堀川めぐり」。これを舟形のお菓子で表現しました。北海道産大粒小豆を丹精込めて炊き上げた粒餡を、もっちりとふくよかな焼皮で包み、舟の形に仕上げたお心やすい一品です。



「松江からこぼ橋」



「水の彩 小豆」



「堀川めぐり」

#### 4. WEBマガジン「OnTrip JAL」にて公共交通機関を使った島根県の旅をご紹介します

全国各地の街の歴史や文化、グルメ情報などをお届けする「西村愛のゴーゴートリップ」で、島根の魅力的なスポットをご紹介します。

「西村愛のゴーゴートリップ」

URL : <https://ontrip.jal.co.jp/chugoku-shikoku/17472107>

「OnTrip JAL」

URL : <https://ontrip.jal.co.jp/>

#### 5. 「JALふるさとからの贈りもの」で島根県を盛り上げます

【「JALふるさとからの贈りもの」で島根県の商品に交換いただけます】

JALでは、日本各地の地域活性化への貢献を目的として、「JALふるさとからの贈りもの」を展開しています。お持ちのマイルを使って、日本各地の名産品や工芸品、体験クーポンなどに交換いただけます。

商品名:「[リセラファーム]はちみつバラエティ3種詰合せ」

必要マイル数: 10,000マイル

島根県の里山で採れた「純粋はちみつ」。フルーティな味わいで人気のはちみつです。そのはちみつに5種類のナッツを漬けた「はちみつナッツ」は、そのままでも、ヨーグルトやパンにのせて食べてもおいしくいただけます。スティックに入ったはちみつは持ち運びでき、コーヒーの砂糖代わりなどに便利です。



商品名:「のどぐろの開き」

必要マイル数: 10,000マイル

「白身のトロ」「日本海の赤い宝石」などとも呼ばれる高級魚のどぐろ。島根県西部の浜田漁港で水揚げされたのどぐろを、地元の塩「浜守の塩」と赤穂の天塩を使って干物に加工。脂がのったふっくらジューシーで上品な白身の味わいをお楽しみください。



島根県地域の商品一覧 URL : <https://www.jal.co.jp/jalmile/use/furusato/area/chugoku/>

そのほかの地域の商品一覧 URL : <https://www.jal.co.jp/jalmile/use/furusato/>





# 食育だより

大東学校給食センター  
加茂学校給食センター  
中央学校給食センター

雲南市地産地消月間  
2021年11月



11月は『しまねふるさと給食月間』です。

豊かな自然に囲まれた雲南市では、四季折々の野菜や果物、こんにゃくや豆腐などの加工品が作られています。新鮮でおいしく、安全な地場産物を11月は特にたくさん取り入れた給食を提供していきます。そこで、今回の食育だよりでは、お米と野菜について紹介します。



## 1. 給食は雲南市産のコシヒカリを使っています！

雲南市の学校給食には、雲南市産のコシヒカリを使っています。お米は、栽培から収穫までたくさんの時間と手間がかかります。また収穫されたお米もいろいろな工程を経て「ごはん」になります。



11月の雲南★まいもんの日には、

**雲南市のブランド米 プレミアムつや姫 たたら焔米** が登場します！！

雲南市のブランド米『プレミアムつや姫 たたら焔米』とは、平成28年に登場した雲南市のブランド米です。雲南市で栽培された「特別栽培米つや姫」に3つの条件が加わった厳選されたお米です！

- ① 鉄分を多く含んだ専用肥料による土づくりをすること
- ② 大粒であること（一般のお米は1.85mm以上ですが、1.9mm以上です。）
- ③ 粒の形が整っていて、タンパク値が7.5以下であること

（タンパク値が低い方がおいしいそうです。）※専用の機械で測ります→

栽培農家の「農業法人すがや」錦織 満さんにインタビューしてみました！



Q1. たたら焔米はどんなお米ですか？

山形県で生まれた、暑さに強い品種「つや姫」で、あっさりして、タンパクが低く健康に良いお米です。冷めてもおいしいのが特徴です。

Q2. おいしいお米を作るため一番大事なことはなんですか？

土づくりが一番大切です。田んぼによって土が違うので、成分を調べて、使う肥料の量などを調整しています。また、水の管理にも気をつかいます。暑い時期には田んぼの水が温かくなりすぎないように、水を入れっぱなしにしたりします。毎日田んぼに行って、生育の様子を確認しています。時間と手間をかけて育てると、きれいでおいしいお米ができるんですよ。

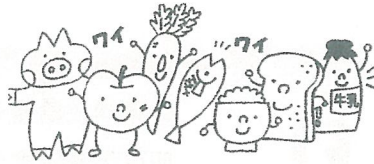


Q3. 子どもたちにメッセージをお願いします。

健康に良いお米です。みなさんに、おいしく食べて欲しいと思って作っています。たくさん食べてくださいわ。



# 食育だより



2021年12月9日

雲南市立加茂小学校

栄養教諭 坂根百合子

だんだんと、寒さも厳しくなってきました。畑の野菜は寒さに耐えて、甘くおいしくなっています。給食でも雲南・加茂のおいしい食材をたくさんいただきます！おたのしみに！

ほむらまい

## 『プレミアムつや姫 たたら焔米』おいしくいただきました！

11月19日の雲南★まいもんの日は、雲南市のおいしい食材をたっぷり使った給食を味わいました。



11月 雲南★まいもんの日

たたら焔米ごはん

木次パスチャライズ牛乳

奥出雲和牛の焼肉

じゃこ昆布あえ

雲南の三根五菜みそ汁

きすきヨーグルト



この日のごはん、『プレミアムつや姫 たたら焔米』は雲南市のこどもたちのために提供していただいたものです。給食センターに届いた米袋も紹介しました。一等米のマークや、雲南市認証の『たたら焔米』のシールも貼ってあり、食べる前からわくわくしていました。

当日は、お米の栽培の様子や生産者の方のインタビューの動画を視聴しながらいただきました。

こどもたちからはこんな感想が聞かれました。

いつものごはんよりも、白くてつやつやしている！

言葉では言い表せないけど、なんか違う！！！！

もちもちしていて、甘いです！！すごくおいしい！！

ごはんだけで食べられます！！

ごはんのおかわりも大人気でした！

こどもたちは、お米の違いがはっきり分かり、いつも以上によく味わって食べていました。どのクラスもこの日のごはんは、ほぼ完食でした！

今回、雲南のおいしい食材をまた一つ知ることができました。今後も、給食を通して、ふるさと・雲南がもっともっと好きになれるようにと思っています。

