

ひとりで悩まないで!!

## 子ども・若者支援センターにご相談ください!

子ども・若者支援センターは、子どもや、30歳代までの若者やそのご家族のさまざまな悩みごとの相談を受ける総合相談窓口です。どこに相談すればよいかわからないといった相談も受け付け、内容に応じ適切な支援機関を紹介します。

コロナ禍の中、支援センターでは、相談室にアクリルパーテーションを設置し、消毒やマスクの着用など予防のための対策をとりながら相談を実施しています。体験活動についても、ソーシャルディスタンスを確保して実施しています。

### ■どんなことを相談できるの?

支援センターに寄せられる相談は、不登校や学業に関する子どもの相談、ひきこもりや就労、コミュニケーションがとりにくいといった悩みの相談など、さまざまです。

必要に応じて、学校や医療機関などと連携し、通院や就労支援機関への相談にも同行支援を行います。子どもの相談も若者の相談も、本人の気持ちに寄り添いながら、より良い方向をともに考えていきます。

### ■体験活動について

支援センターでは、継続して相談している子どもや若者を対象に、社会参加の道を考える機会として、職場見学や農業体験、学習支援などの体験活動も行っています。

まずは支援センターに電話で相談してみませんか。

### 出雲市子ども・若者支援センター (今市町北本町1-7 出雲こどもホーム1階)

**面接相談** 予約制/月～金曜日の8時30分～17時(祝日、年末年始を除く)  
※まずは電話でご相談ください。ご希望に応じ、センターでの面接相談を実施します。

**体験活動** 対象は、当センターで継続的な面接相談をしている人です。  
面接相談を行いながら、必要に応じて体験活動をご提案します。

☆電話相談・面接相談のご予約は ヤッホー ナヤムナ  
フリーダイヤル ☎0120-84-7867



▲農業体験の様子

おたすね/市民活動支援課 ☎21-6297

## 「出雲市保幼小交流の日」の開催について

市では、保育・幼稚園教育から小学校教育へとつなぐ時期(接続期)において、子どもたちがスムーズに生活環境の変化に対応できるよう、翌年度に小学校へ就学する子どもを対象とした「出雲市保幼小交流の日」を開催しています。

交流の日では、小学校によって違いはありますが、子どもに小学校の児童や他の幼稚園・保育所等の友だちと一緒に遊びや学習を体験してもらうとともに、その活動を保護者の方に見学していただきます。令和2年度、令和3年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止としましたが、実際に小学生と交流したり校舎見学をしたりすることで、入学への期待感が膨らみます。

**日時** 10月18日(火) 午後 **会場** 各小学校

**対象** 令和5年度就学予定の子ども

### その他

- ・市内の幼稚園・保育所等に通園・通所している子どもの保護者には、それぞれの園・所から6月に案内しています。
- ・参加申込をされた方には、参加する小学校から、9月中旬に案内状を送付する予定です。
- ・市内の幼稚園・保育所等に通園・通所していない子どもの保護者で参加を希望される場合は、学校教育課まで、お問い合わせください。
- ・交流の日は保護者引率となりますので、参加される保護者の休暇取得について、事業所の皆さまのご配慮をお願いします。



交流の日の他にも、各幼稚園・保育所・認定こども園・小学校ではさまざまな交流活動を実施したり、小学校就学前後の保育・教育内容を工夫したりするなど、子どもが小学校での生活・学習環境に慣れるよう取り組んでいます。

おたすね/学校教育課 ☎21-6196



山陰  
まんなか  
共和国

中海・宍道湖・大山圏域市長会

## 中海・宍道湖・大山圏域市長会 通信

中海・宍道湖・大山圏域市長会は、中海と宍道湖沿岸の5市（出雲市、松江市、安来市、米子市、境港市）で構成し、圏域が一体となってさまざまな事業を展開しています。

### 『島根大学 若者を共に育てるプロジェクト』フィールドワークを開催しました

圏域市長会では、島根大学との包括連携協定に基づき、学生への圏域各市の特色・戦略・課題を学ぶ機会を創出し、将来的に圏域で活躍する人材の育成及び若者の地域への定着を目的とした「若者を共に育てるプロジェクト」事業を実施しています。

7月2日に「地域人材育成コース」の1年生59人が、授業の一環として、各市の5コースに分かれ、それぞれの地域の魅力や歴史などを取材しました。今後、現地での体験を踏まえて圏域の魅力を伝える記事を作成し、同コースの入学パンフレットに掲載する予定です。



【出雲市】

日御碕～出雲大社・神門通り～稲佐の浜～道の駅キララ多伎



おたすね／政策企画課 ☎21-6612 FAX21-6752

OH!

## 地産地消コーナー まいがな出雲!

### Vol.49 今月の食材「ヒラメ」

地元でとれる食材のおいしさを再発見してもらい、積極的に消費してもらいたい!地元食材や生産者に親しみをもってもらい、地域への愛着を深めてもらいたい!との思いで、いろいろな情報をお届けします。

今月の担当 水産振興課 ☎21-6795

ヒラメは、カレイとよく似ていますが「左ヒラメに右カレイ」といわれるように、両目が体の左側に集まっています。旨み成分のイノシン酸を多く含み、身はあっさりとした上品な味わいを感じます。

一年を通して水揚げされ、出雲市では底びき網などで漁獲されます。産卵期前の冬に旬を迎え、この時期のものは「寒ヒラメ」と呼ばれ、身が厚く締まり絶品です。

刺身もおすすですが、身を昆布で包み、冷蔵庫で寝かせて昆布締めにすると、旨みが増し、さらにおいしくなります。その他にも、ムニエルなど、和洋問わず、さまざまな料理で食べられています。



【写真提供：島根県水産技術センター】

皆さんも冬に向けてさらにおいしくなるヒラメを、味わってみてはいかがでしょうか。

また、島根県では、資源を守るため、自治体、漁業関係者が協力してヒラメの稚魚を放流しています。出雲市でも本年6月に、大社小学校5年生に参加いただき、約42,000尾の稚魚を放流しました。

