

田中 克 京都大学名誉教授 企画・指導

「鹿野町の文化と鳥取の海に生きる」

鹿野・鳥取観察会のご案内（募集）

地球環境「自然学」講座

古田晋平先生は約20年前、鳥取市内から鹿野町に移り住み、鳥取県の漁業振興に尽力されてきました。氏を移住させた鹿野町の魅力とは？ また最近の漁業事情は？現地で答えを見つけて下さい。併せてスギの町・智頭町では壮麗な石谷家住宅（重文）を見学、山林経営の現状を組合長が解説します。鳥大・小玉教授には、鳥取砂丘の興味深いお話と砂丘を案内していただきます。宿舎はいずれも天然温泉です。鳥取の森から里、海へいたる豊かな自然を存分にお楽しみ下さい。

- 実施日： 2017年10月30日（月）～11月1日（水）
- 募集人数：25名（田中先生、スタッフ別）
- 参加費：48,000円（参加人数による多少の変動をご了承下さい）
- 集合：JR大阪駅前 大和ハウス本社ビル前 7:50
- 行き先：智頭町、鹿野町、湯梨浜町、鳥取市（賀露港、鳥取砂丘）
- 行程：実施要綱説明会は10月14日（土）講座修了後に実施。



1日目 10月30日	大阪西梅田出発（8:00）⇒ 智頭町着（10:15）⇒ 石谷家住宅・智頭宿見学 ⇒ 昼食（石谷家住宅）⇒ 石谷林業木材セリ見学（13:00～）⇒ 智頭森林組合で智頭林業レクチャー ⇒ 用瀬で千代川を観る ⇒ 鹿野町・山紫苑着（17:15頃）
2日目 10月31日	鹿野往来交流館（歴史と文化・講演と散策9:00～12:00）⇒ 昼食（夢こみち）⇒ 湯梨浜町・鳥取県栽培漁業センター（13:30～）⇒ 青谷上寺地遺跡資料館（15:30頃）⇒ 国道9号線経由 ホテルレーク大樹（17:00頃）
3日目 11月1日	ホテル出発（7:40）⇒ 賀露漁港（魚セリ見学※・蟹っこ館見学）⇒ 鳥取県漁業概要（組合事務所）⇒ 鳥取砂丘学講演（サンドパル・11:00～）⇒ 昼食（砂丘会館12:30～）⇒ 砂丘散策（～15:00）⇒ みちの駅アワクランド⇒ 神戸三宮着（18:30頃）

※海がしけて漁ができない場合、セリはありません。この場合、ホテル出発時刻を8:00にします。

- 申込方法：
 - ① 講座日提出：8月26日（土） 参加申込書を13:00までに受付に提出下さい。
 - ② Eメール： 8月25日（曜日）正午までに、飯田のアドレスへ送信下さい。
 - ③ FAX： 8月25日（曜日）正午までに下記に送信下さい。
☆参加希望者が募集人数を超過の場合、抽選します。
- キャンセル： 交通機関、宿泊施設などの規程により必要な場合、キャンセル料をいただきます。
- 問合せ先： 飯田 正恒 TEL/FAX 072-689-3298 携帯 090-6055-7152
Eメール mstsn55@jupiter.zaq.jp
- 担当スタッフ： 飯田正恒 星田京子

*****（切取線）*****

鹿野・鳥取自然観察会 参加申込書

申込日： 月 日

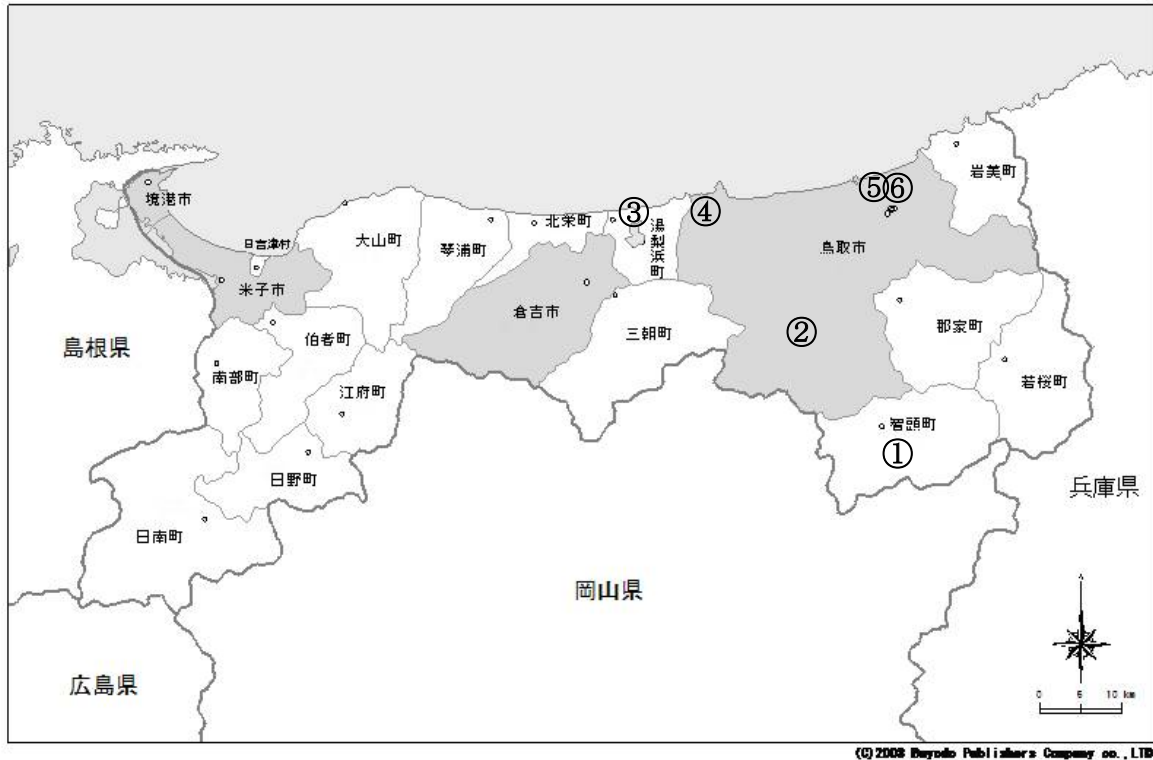
氏名	(ふりがな)
自宅電話	
携帯電話	
Eメール	(自然学受講生は記入不要)

鹿野・鳥取観察会のご案内

2017. 7. 22

地球環境「自然学」講座

1. 観察訪問地MAP



2. 訪問地

① 智頭町

鳥取県の東南に位置し、南と東は岡山県に接す。周囲は1,000m級の中国山脈の山々が連なり、その山峡を縫うように流れる川が合流し、千代川となり、日本海に注ぐ。その昔から、長い歳月を経て、鳥取砂丘の砂を育んだ源流の町。町の総面積の93%が山林で、吉野、京都北山と並ぶ昔からのスギの名産地であり、宿場町でもありました。今、観光カリスマ・寺谷町長のもと特色あるまちづくりに町を上げて挑戦しています。

◆ 智頭宿

奈良時代以来の畿内と因幡を結ぶ道で江戸時代には参勤交代の道でもあった智頭往来(因幡街道)と、備前街道が合流する地にあって、両街道の宿場として栄えた歴史があります。

智頭往来は歴史の通百選と遊歩百選に選ばれ、沿道には社寺や町家などの古建築が健在です。

諏訪酒造の大吟醸酒「鵬(おおとり)」は、漫画「夏子の酒」に登場した銘酒、試飲できます。

◆ 石谷家住宅

石谷家は、元禄年間(1688~1704)の初期に鳥取城下から智頭に移り住み、大庄屋を務めつつ地主経営や宿場問屋を営み、明治以降大規模な林業を営む事業家です。国政に参加する政治家でもありました。邸宅敷地面積3000坪、部屋数は40以上。江戸~昭和期の歴史が折り重なる和風建築の粋で、重要文化財。寺谷町長は当主を説き伏せ屋敷を町に寄贈してもらい、平成13年4月一般公開しました。年間見学者5万人にもなります。



智頭宿の光景



石谷家住宅の入り口土間



石谷林業セリの光景

② 鹿野町

鳥取市の西部、日本海から10キロほど内陸に位置する、人口約3,800人の町です。江戸時代初期に築城された鹿野城を中心にした400年の歴史をもつ城下町で、現在も江戸・明治期の建物が多く残り、道幅や水路もそのままの形で当時の面影を色濃く残しています。城下町としての歴史は、亀井茲矩が鹿野藩主として治めた1581～1617年の36年間ですが、町や道の計画、産業・新田の開発によって鹿野の基盤が作られ、その善政により亀井公は現在に至るまで町民から慕われ、公を偲ぶ“亀井踊り”が保存されています。城下町をボランティアガイドの案内で散策します。



鹿野城掘り割り



亀井踊り



城下町の町並み

③ 鳥取県栽培漁業センター（湯梨浜町）

栽培漁業の推進、魚貝類の資源調査、漁場環境の監視と回復を目的にした施設で、魚類の養殖、海藻類の増養殖及び魚病・養殖指導についての調査・研究や放流技術の開発、沿岸漁業の重要魚種の資源調査、海洋観測等の環境調査などが行なれています。この施設で平成12年から開発中の「マサバ」の陸上養殖は、井戸からくみ上げる海水を利用するため寄生虫（アニキサス）の混入の恐れがなく、刺身で食べられる日が近いようです。古田先生の案内で見学します。



センター全景（俯瞰）



マサバ

④ 青谷上寺地遺跡展示館

青谷上寺地遺跡は鳥取市青谷町にある、弥生時代の集落遺跡です。国道青谷羽合道路の建設にともない、平成10年から約3年かけて、延べ約55,000m²を発掘調査の結果、弥生人の脳をはじめとする多彩な遺物が出土し、大きなニュースになった遺跡です。2008年（平成20年）に国史跡に指定されました。なお、この遺跡にほど近い青谷横木遺跡から2016年12月、国内2例目の飛鳥時代の女子群像板絵が出土しています。

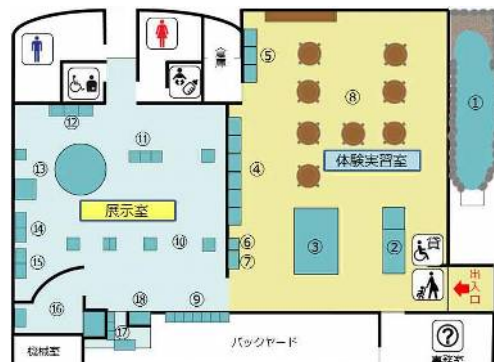


□ 賀露港

賀露港は、鳥取市の北西、千代川の河口にあり、1653年（承応2）、鳥取藩初代藩主の池田光仲が御船手番所（川口番所）を設置したのが始まりです。1953年（昭和28）に地方港湾に指定されましたが外国船舶の入港はほとんどないようで、漁港としての役割が主のようです。古田先生の案内でサカナのセリ、かにっこ館などを見学し、鳥取県漁業の現状をお聞きします。



セリ風景（イメージ）



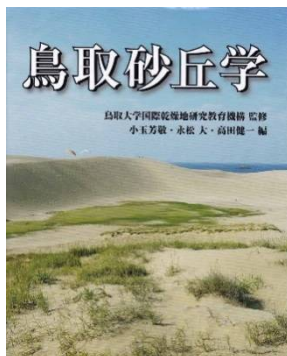
かにっこ館（平面図）



賀露市場

□ 鳥取砂丘

地域資源である鳥取砂丘への、鳥取大学の科学的アプローチは、自然科学～人文・社会科学まで多岐にわたりさまざまな角度から砂丘を捉えることを試み、蓄積された膨大な知見の一端を「鳥取砂丘学」（2017.3月 古今書院、）にまとめ上梓されました。今回、「鳥取砂丘学」を監修した鳥取大学・小玉芳敬教授に鳥取砂丘の魅力を存分に語り、砂丘を案内していただきます。この時期、砂丘ラッキョウの花が楽しめます。



鳥取砂丘学（表紙）



鳥取砂丘



ラッキョウの花

⑦ 千代川（せんだいがわ）

本流は智頭町沖の山（海拔 1319m）に源流を発し、日本海までの幹線流路 52 k m の一級河川。流域面積 1,190 k m²。本流にダムはないが、支川の袋川に殿ダム、美歎ダム、巻米川に茗荷谷ダム、北股川に三滝ダム、佐治川に佐治川ダム、袋川に百谷ダム、砂見川などがある。

（別紙Map参照）

今から 50～60 年ほど昔、千代川は天然アユが多く獲れたが、今は昔の面影はないという。その理由はなにか、この観察会で確かめたいと思っています。

2. 宿舎のこと

（1） 10月30日（月） 鹿野町 国民宿舎 山紫苑

昭和 30 年 2 月 18 日、城下町鹿野にほど近い勝谷村今市集落の田んぼから 42.5℃ のラドン泉が自噴した。地元民の奉仕で浴場がつくられ、集落の名を冠して「今市温泉」と名付けたが、その後の町村合併で「鹿野町」になったのを機に「鹿野温泉」に改め、昭和 46 年に町営国民宿舎「山紫苑」を建設しました。



料理長の腕がよく、おいしい料理を楽しめる宿として人気があり、鳥取市民はじめ全国にひろく利用者のある国民宿舎です。

〒689-0425 鳥取市鹿野町今市 972-1 TEL (0857) 84-2211 FAX (0857) 84-2462

（2） 10月31日（火） レーク大樹

湖山池畔にある天然温泉のホテルです。ホテルから臨む湖山池の景観は素晴らしいです。

もともと、鳥取県の教職員のための施設でしたが、現在は兵庫県浜坂の「渡辺水産グループ」が経営、平成 10 年にリニューアル・オープンしています。魚がおいしいとの評判です。



〒680-1439 鳥取市金沢 6 番地 TEL.0857-57-0301 FAX.0857-57-0305

3. 鳥取の「とうふちくわ」

一般的にちくわと言えば、魚肉が普通ですが、とうふちくわは全国でも鳥取県中東部に見られる独特の加工食品で、木綿豆腐と白身魚のすり身をほぼ 7 対 3 の割合で混ぜて蒸し上げる。味は非常に繊細で、噛みしめるとふんわり豆腐の香り。質素儉約を目指した結果、グルメにまで到達してしまった感があります。



B1 グランプリにも出場する郷土を代表する料理の一つに成長している。日常の食卓から冠婚葬祭、そして土産物としても愛され続けているとうふちくわ。鳥取県民のソウルフードともいうべき食品です。