

ふるさと米子 探検隊

第13号 米子の産業 入門編 2009年3月30日



米子の産業を探検してみよう!

編／発行 米子市立図書館

TEL0859-22-2612 FAX0859-22-2637

http://www.yonago-toshokan.jp

探検隊13号では、米子の町のいろいろな仕事について探検します。皆さんは産業構造といむずかう難しいことばを聞いたことがありますか? 海や山の自然からめぐみをもらう農業や漁業を第1次産業、物づくりの製造業せいぞうぎょうや建設業けんせつぎょうを第2次産業、商売やレストランのようなサービス業を第3次産業といいます。米子市は、全国の同じような人口の町と比べて、第3次産業とよばれる仕事で働く人が多いことが大きな特徴とくちょうです。

米子市の産業の特徴は何だろう? 遠くに住む友だちに自慢じまんできる米子の名物は何だろう? それでは産業探検の始まりはじまり!

探検隊の参考資料

図書館には、みんなの探検を助けてくれるたくさんの資料があります。

- ・「新修米子市史 第4巻 通史編現代」米子市史編さん協議会／編
米子市 2008 Y224／37
- ・「とっとりの農林水産業」鳥取県小学校教育研究会社会部／編
鳥取県農林水産部農林総合研究所企画総務部 2008
Y612／ツ
- ・「米子市中心市街地活性化基本計画」米子市／編・刊 2008 Y318／37
- ・「米子商業史」米子商工会議所米子商業史編纂特別委員会／編 米子市 1990
Y670／37
- ・「海に湯が沸く一世紀」皆生温泉開湯100年記念事業実行委員会／編・刊 2001
Y224／K13
- ・「中国・四国の伝統工業 調べよう日本の伝統工業」国土社／編・刊 Y75／K5 1996
- ・「CATALOGUE (カタログ)」日本製鋼株式会社／編・刊 Y56／Y3-4
- ・「日本氷温食品協会ご案内」日本氷温食品協会／編・刊 Y558／558／N1

(資料名の後の数字と記号は「請求記号」です(ラベルの番号)。資料の配列場所を示しています。図書館にはこの他にもたくさんの資料があります。)

商都 米子 50年の移り変わり

米子の町は、むかしから鉄道や道路の便利がよく、交通の行き来や産業をおこすのにとっても便利な場所と言われてきました。今では高速道路や国際空港、お隣の境港市に大きな港などができて、むかしとくらべてもっと便利になっています。また、よその土地から米子にやって来た人でも、商売で成功した人がたくさんいました。そんなことから、米子の町は“商都（商売の盛んな都市）”とか“山陰の大阪”と呼ばれてきたのです。

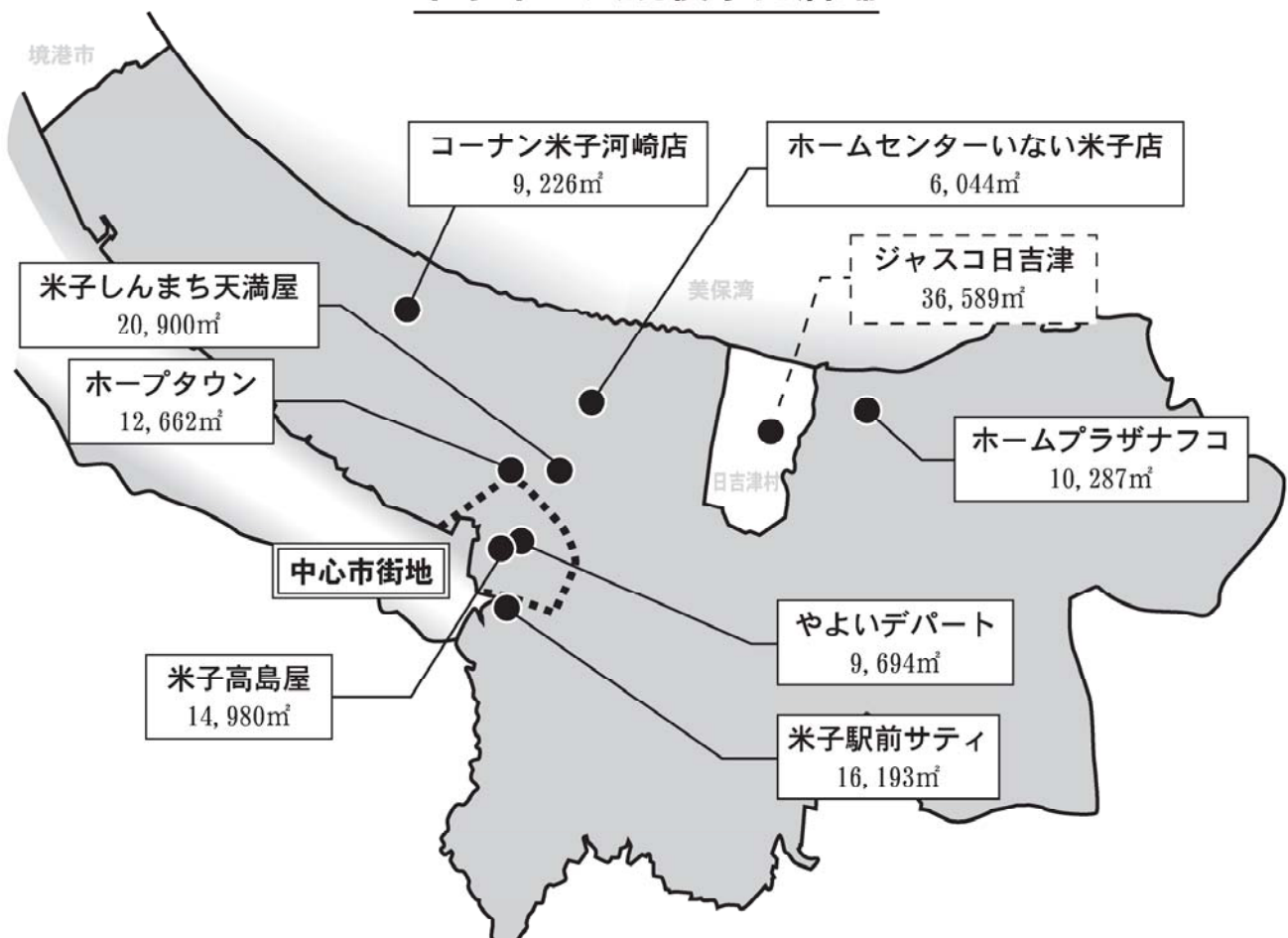
※ 1951（昭和26）年には「土曜夜市」が始まり、1959（昭和34）年には、本通商店街と元町通りに、山陰では初めての商店街アーケードが完成しました。

※ 1963（昭和38）年には駅前通りに「米子ストア（のちの大丸）」。

翌年の1964（昭和39）年には角盤町に「高島屋」。1969（昭和44）年には「やよい」が開店するなど、この頃から米子市の町中で、大型店同士の大変な競争の時代がはじまります。

※ また、国道9号線が整備され、外浜産業道路（1968年開通）や国道431号線ができてからは（1993年開通）、郊外の方につぎつぎと大きな駐車場を持つ大型の商店が開店しました。買い物客もしだいに町の中心にあるお店から、郊外の大型店に車に乗って買い物に行くようになりました。

米子市の大規模小売店舗



（「米子市中心市街地活性化基本計画」H20より）

※ 米子市の郊外に大きなお店がつぎつぎとできていくと、市内の中心地に住む人の数が少なくなり、中心市街地に住む人はお年寄りが多くなりました。都市の人口が、町が大きくなっていくにつれて郊外にひろがり、町の中心部の人口が少なくなることを、人口のドーナツ化現象といいます。米子市は、町の中心部に、むかしの元気をとりもどそうとして、行政と民間の人たちが協力して、「米子市中心市街地活性化基本計画」というプランをすすめています。

皆生温泉は観光の宝

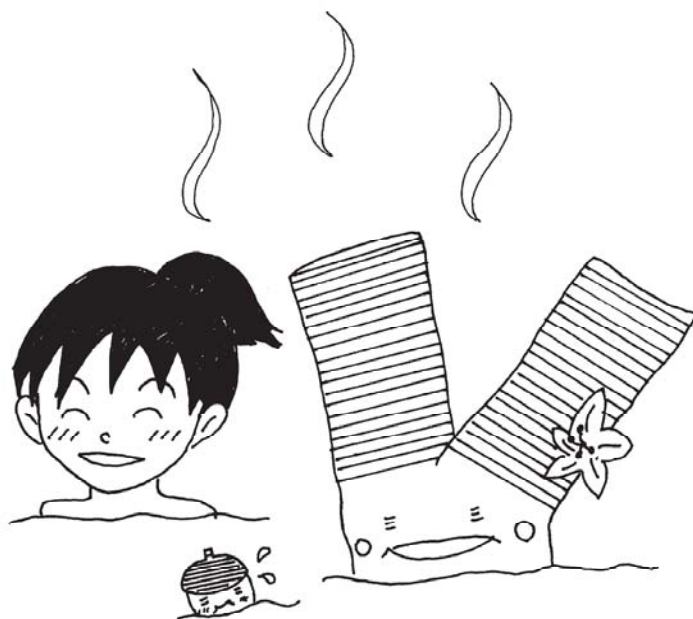
「皆が生きる」と書いて、「カイケ」と読みます。1900（明治33）年、海岸の浅瀬に熱湯が湧き出ているのを漁師が見つけたのが、皆生温泉の始まりだといわれています。海水の成分をふくんだ塩辛い湯が有名です。温泉の特徴は、ナトリウム・カルシウム分が多く、湧き出す湯の量は毎分4456.5ℓと豊富な湯量で有名です。

※ 皆生温泉は、米子市皆生温泉3丁目から4丁目にかけて観光旅館やホテル40軒が集まり、5,000人も人が泊まることができる、山陰では最大の温泉地です。

※ 温泉が発見されてから長い間地元の人たちが知るだけでしたが、有本松太郎という人が、1921（大正10）年に皆生温泉土地株式会社をつくり、温泉地として開発をはじめました。有本は皆生を碁盤の目のように区画して、旅館を建てたりしました。1925（大正14）年には、角盤町ー皆生の間に電車が開通しました。伯備線が1928（昭和3）年に開通すると、遠いところからも湯治客（温泉にくる観光客）が来るようになり、全国に知られるようになりました。

※ 松林の続く弓ヶ浜、伯耆富士と呼ばれる大山、皆生温泉は美しい景色の温泉地として有名です。「日本の朝日100選」に選定されているほか、「日本の夕日100選」、「日本の渚100選」、「日本の白砂青松100選」、「都市景観100選」にも選定されています。

※ 1981（昭和56）年には日本で最初のトライアスロン競技が開催され、その発祥の地（始められた場所のこと）として毎年大会が開かれています。たくさんの方が、ボランティアでこの大会を支えています。



米子市の産業地図

境港市
かんしょ

白ねぎ集出荷予冷施設
甘藷キュアリング施設
白ねぎ共同青果場
(弓浜畑作地帯)

境港の貿易
平成20年(単位/TEU)

品 名	輸 出
板 紙	2,090
ロール紙	1,127
アモルファス	655
古 紙	508
農機具/同パーツ	479.9

品 名	輸 入
マッサージチェア/パーツ	2,304
ク レ ー	1,048
建築資材	790.9
鋳 物	645
タピオカ澱粉	277

※TEUは20フィートコンテナ1個のこと

※境港市は漁港だけではなくアジアの国々を中心に約20か国と貿易する、国際貿易都市でもあります。(境港貿易振興会)

鳥取県的主要漁獲物 漁獲量と全国順位

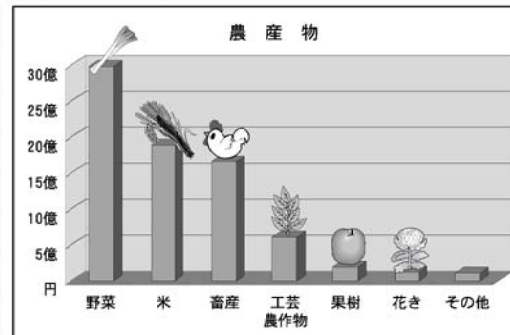
種 類	順 位
ベニズワイガニ	第 1 位
クロマグロ	第 1 位
ズワイガニ	第 2 位
ハタハタ	第 3 位
マアジ	第 4 位

※境漁港はベニズワイガニ、マグロ、マアジの漁獲高が日本一です。
(「とっとり農林水産業」H21年版より)

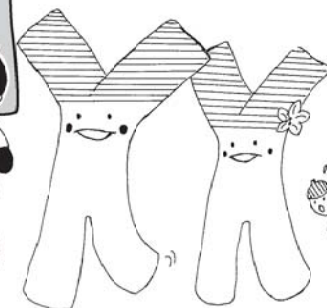
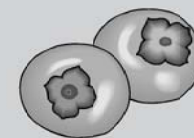
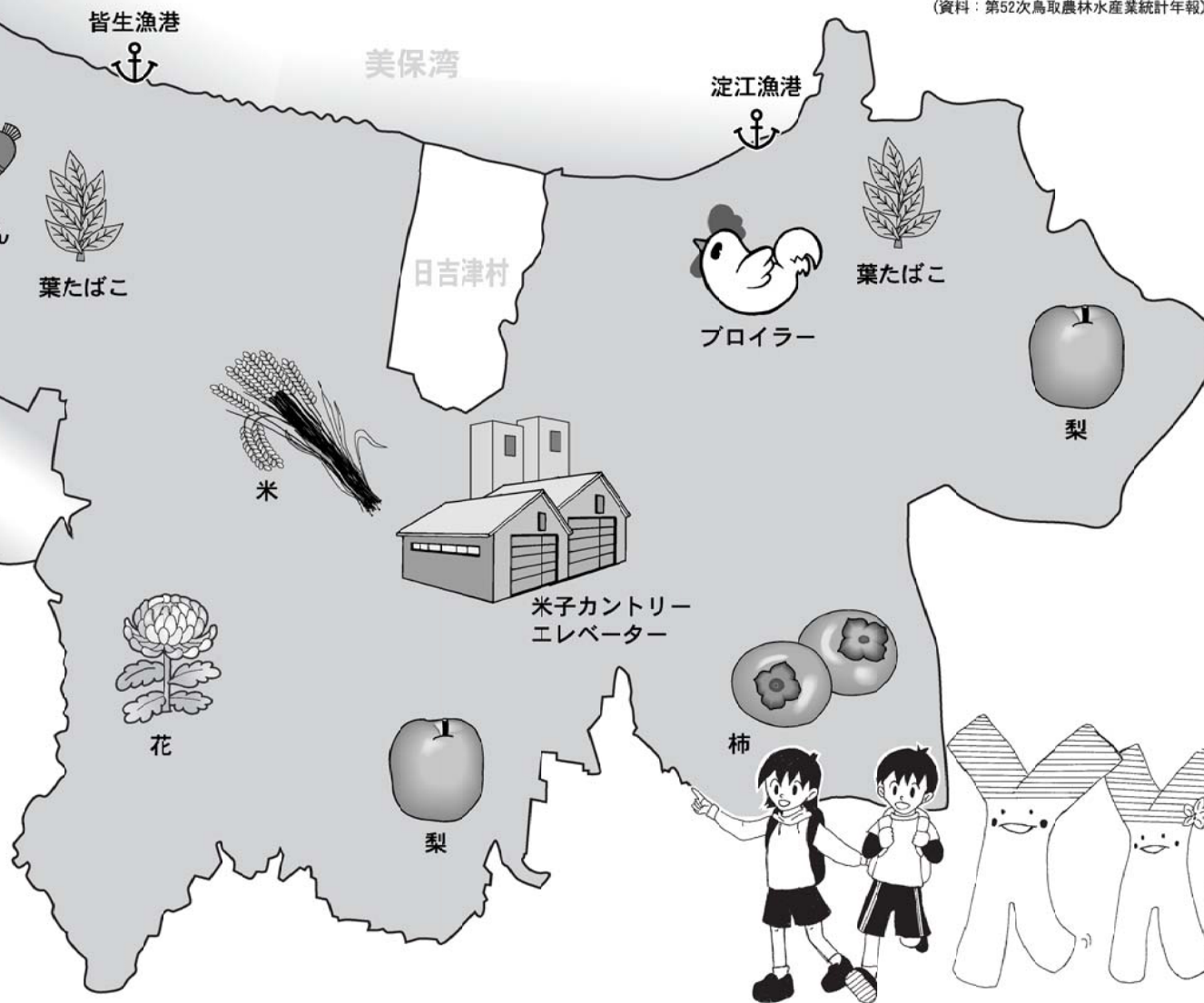


米子市の農業産出額 (平成15年)

品 目	産 出 額
野 菜	29億8千万円
米	18億9千万円
畜 産	16億6千万円
工芸農作物	6億1千万円
果 樹	2億円
花 き	1億3千万円
そ の 他	1億2千万円



(資料：第52次鳥取農林水産業統計年報)

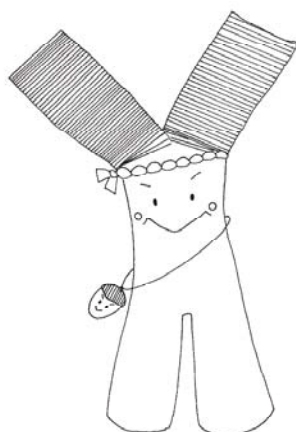


農業と水産業

米子の農業

前のページ4P～5Pを見てみよう。米子市の農業は、弓ヶ浜半島の畑作地帯^{はたさく ちたい}、市内南部と淀江^{いなさく}の稲作（水田）地帯の三つに分けることができます。

※ 弓ヶ浜半島の畑作地帯は、探検隊第8号「弓ヶ浜 農業の歴史の巻」で学んだように、陸稲^{りくとう}→さつま芋^{いも}→綿づくり^{わた}→桑づくり^{くわ}→葉タバコ→白ねぎづくり。つくり手の大変な苦労^{くろう}が重ねられて、つくられる作物^{さくもつ}が変わってきました。現在では白ねぎづくりがもっとも盛んです。



2001（平成13）年からは、西日本一の生産地^{せいさんち}となっています。

※ 鳥取県は花の栽培^{さいばい}が盛んなところですが、「北栄町^{ほくえい}のストック、ユリ」「伯耆町^{ちよう}の花壇苗^{ほう きちよう}」「大山町^{か だんなえ}のばら」「智頭町^{だいせんちよう}のりんどう」とならんで、「米子市の陰田地区^{いんだ}のきく」栽培が有名です。

※ 市内南部と淀江地区には稲作が多く、山沿いでは畑地、梨、柿、りんごなどがつくられています。



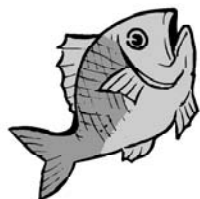
漁業

鳥取県の海岸線^{かいがんせん}は長さが約129kmもあり、砂浜の海岸が多いのが特徴^{とくちょう}です。鳥取県の各地で漁業^{かくち}はさかんにおこなわれ、サバ、カツオ、マアジ、スルメイカ、ベニズワイガニ、マグロ、ブリ、ハタハタなどがたくさんとれます。

鳥取県人のカニ消費量は日本一です。

平成20年 淀江と皆生の漁港くらべ

	淀 江 漁 港		皆 生 漁 港	
水 揚 量 (kg)	1 さわら	64,276.3	1 ばい貝	20,102.9
	2 わかめ	37,500.0	2 甲いか	16,973.2
	3 あじ	32,259.2	3 かき	15,310.0
	4 しらす	24,900.0	4 さわら	13,941.5
	5 たい	20,615.0	5 きす	12,806.9
水 揚 高 (円)	1 さわら	57,034,364	1 ばい貝	20,782,000
	2 わかめ	19,687,500	2 きす	10,941,000
	3 あじ	16,910,427	3 甲いか	10,604,000
	4 たい	13,877,257	4 かき	8,042,000
	5 はまち	10,450,930	5 さわら	7,506,000



世界に誇る米子の技術！

米子製鋼株式会社

- ※ 米子市富益町にある米子製鋼所の歴史はとても古く、つくられたのは1904（明治37）年にさかのぼります。「たたら製鉄」という、日本の伝統的な製鉄の技術を引き継ぎ、広島鉱山合資株式会社として設立され、木炭銑鉄と特殊鋼の製造を始めました。つぎの年から「米子製鋼所」という名前になり、いまに続いています。
- ※ 米子製鋼は鑄造技術（鑄型に溶けた金属を流し込み成型・製品をつくること）と優れた精錬技術（不純物の混ざった金属を混じりけのない金属によみがえらせる技術）で、製鉄業界から高い評価を受けています。最近では、独自の技術を使って、大型ステンレス鋼の製品市場に進出して注目されています。
- ※ 「大型二相スーパーステンレス鑄鋼製品」の開発に世界で初めて成功したことにより、鳥取県から平成20年度技術革新賞をもらいました。



エル一式電気炉

株式会社氷温研究所

- ※ 米子市大篠津にある氷温研究所は、1985（昭和60）年、鳥取県が開発した食品加工の技術「氷温」の研究をする会社としてつくられました。自分のところで直接食品を売ることとはしないで、よその食品会社への技術提供、特許の契約などで会社を運営しています。
- ※ 「氷温」という技術は、鳥取県の研究者だった山根昭美さんが、20世紀梨の保存の研究をしている時、偶然に見つけた技術です。氷に近い温度で食品を保つと、添加物を使わないで、食物を長い間新鮮な状態に保つことができるという技術です。研究の失敗から、新しくすばらしい技術が誕生したのだそうです。
- ※ 1996（平成8）年には、ちいき経済賞「フロンティア・テクノロジー賞」を受賞。1998（平成10）年には関西医科大学との共同研究「肝臓の氷温保存」で「最優秀ポスタープライズ賞」を受賞するなど、食品加工の業界だけではなく、医学界からも注目される研究所になっています。



研究室室内風景

十八万石^(お饅頭)

赤貝ごはん

どんぐりうどん

どう吉くんのどうやき

いもほた

白ねぎ

ヨネギースグッス

浜かすい

みらくのかいてん焼き

こざえもんず
吾左衛門寿し

大山おこわ

白とち餅

干しがし

二十世紀なし

でこまん

浜っこ

白ようかん

いただき^(ののこさん)

ふまんじゅう ちとせ六方焼き

岩ガキ

かさ
淀江傘

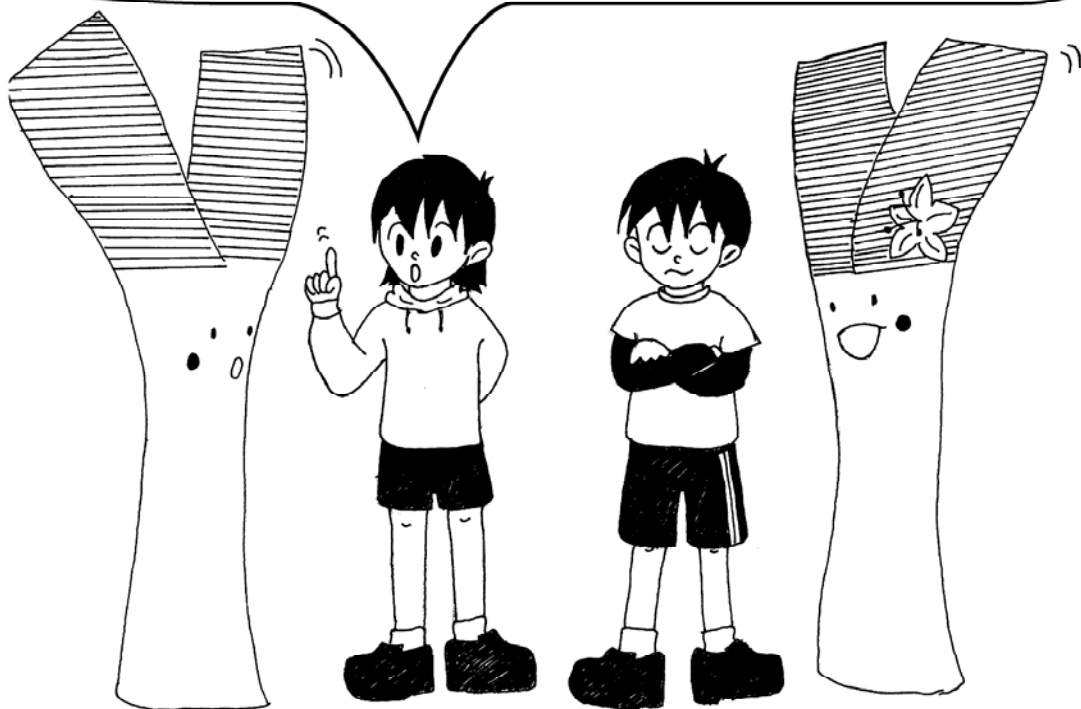
よなごの水道水

中海七珍
(コネ・エノハ・マーカシ・
オダエビ・クロメバル・
アカバイ・アオデ)

松葉がに

高島屋のたこやき

ほっしょうじ
法勝寺焼き皆生窯^(焼き物)



米子の名物・名産品って何だろう？
みんなもいっしょに考えてみよう！

