

KAIKE PRESS

皆生温泉のこれからを伝えるメディア
「カイケプレス」

2023Jul. 16

第16号／令和5年7月発行



特集 夏本番!!にぎわう 皆生温泉の海のウラ!? たくさん人の想いと活動で支えられている美しく、たのしい海



皆生温泉ならではの魅力と言えば、やはりまず思い浮かべるのは温泉・海・砂浜・松林・大山などの、自然の魅力ではないでしょうか?それもそのはず、長い皆生温泉開発の歴史は、100年以上も昔に海辺で沸く湯の発見にさかのぼり、海・砂浜は切っても切り離せない特色です。そして、その環境は絶え間なく人の手をかけて守られてきた歴史もあります。

昭和初期には、たら製鉄が廃れると共に、上流から皆生の砂浜に流れ込む砂が減り、急激に海岸線が後退はじめました。護岸工事も行われましたが数年で崩れ、浸食との闘いはその後40年近くも続きます。そして、沖に平行の離岸堤が造られると、やがてトンボロと呼ばれる砂州ができはじめ、ようやく砂浜の後退を食い止める手立てが見つかります。

こうして人の手で守られてきた皆生の海岸。現代でも様々な取り組みにより、美しく楽しい砂浜は守られています。特に、海水浴がはじま

る夏前には様々な清掃活動が行われます。今年は、7月6日、裸足で歩ける砂浜を残そうという趣旨で、鳥取県内各所で開催されている『鳥取県ホンダ会』さんの、大がかりなビーチクリーン活動も皆生のビーチで行われました。ホンダグループ従業員・関係者の方々や皆生温泉の関係者など総勢約120名もの参加者が集まり、また、Hondaが開発して、全国のビーチクリーンを巡って活躍している『ビーチクリーナー』も登場。砂に埋まったゴミはしっかりと掻き出しながらも、砂の中の生き物への影響が少ないように配慮されています。人の手と、素敵な理念で作られたビーチクリーナーで、しっかりときれいになりました。「この活動がはじまってしばらくはそんなに人数が集まらない時期も長かった。しかし、最近はSDGsの浸透など社会の動きも加わり、ビーチクリーン活動にも注目が集まる

予約で確実! 便利!!
エリア内100台以上!!!
皆生温泉で遊ぶなら駐車場はアキッパ!!

〈広告募集中〉このスペースでお店や会社のPRしませんか 毎月4,000部発行

ようになってきた。それに伴って、関係者もやる気がどんどん湧いてきている。今後もこうした活動はぜひ継続していきたい」と鳥取県ホンダ会の金口会長も語ります。

美しく、たのしい海・砂浜はたくさんの人が関わって、初めて守られ実現できています。これからも、何年も何百年も先の世代にまで、今以上に美しく、たのしいビーチを、皆生温泉を受け継いでいきたいですね。

※歴史に関する記述参考資料:皆生温泉観光様HP



【令和4年度皆生海岸清掃実施団体】多くの方の清掃活動で砂浜は守られています(^^♪

- | | | |
|--------------------|------------------------|--------------|
| ● 海と日本プロジェクト(株)m&m | ● 軽費老人ホーム福原荘 | ● ビーチスポーツパーク |
| ● ボランティア団体未来 | ● 鳥取県自動車整備振興会西部支部指定事業者 | ● 福米西小学校 |
| ● 環境を考える企業懇話会 | ● 皆生温泉旅館組合 | ● 福生西小学校 |
| ● 小さな親切運動山陰本部 | ● 鳥取県トライアスロン協会 | ● 米子ボーイズ |
| ● 皆生温泉エリア経営実行委員会 | ● フィリップモ里斯ジャパン山陰営業部 | ● 福生中学校 |
| ● (株)チャイルドフォース | ● 米子グレートサウスライオンズクラブ | ● ワンプライム(株) |
| | | ● 個人 |

※米子市役所に届け出のあった活動を抜粋してご紹介しています。

きてみてカイケ



8月4日[金]ペちゃくちゃかいけ公開収録- これからどうする?皆生-

令和5年8月4日[金] 18:00-20:00 当日来場大歓迎です!!

『ぐるぐるかいけ』など、春・秋のオープンエアな活動が活発化する皆生温泉。

次のステップとして、皆生温泉エリア全体の居心地の良い空間整備について、あり方の議論をスタートするためのキックオフミーティングを開催します。

ぜひぜひ来場いただき、知って・関わって、もっともっとまちを心地よくしていきましょう!!

場所:米子市観光センター 2階多目的ホール

主催:皆生温泉エリア経営実行委員会

水一広場8月開催!!

日時:8/2(水)17:00~21:00 場所:米子市観光センター

「落ちない線香花火」

夏を楽しむ水一広場…

夏を感じられるアイテムを身につけたり

持参したりしてもらうと良いことあるかも?!

詳細はSNSにて!!



隔月連載コラム

「孫さん、
ウェルビーイングって何ですか？」

ウェルビーイングってなんだ？

ウェルビーイング(well-being)という言葉が今、注目を集めています。健康や幸福の発展概念として、社会福祉・医療・心理などの分野で使われ、普及はじめたものです。しかし、最近では、政府による働き方改革の推進や価値観の変化なども背景に、ビジネス界など、多くの分野で用いられています。

ウェルビーイングは、定訳がありません。単なる「健康」でもなく、happyであることの「幸福」とも違います。「福祉」と訳されることもありますが、福祉は「welfare(ウェルフェア)」という異なる用語があります。

心理学者のセリグマン博士によると、ウェルビーイングは一つの状態というよりは「構成概念」であり、少なくとも5つの要素を含みます。それは、「ポジティブな感情」、「エンゲージメント」、「良好な関係性」、「意味・意義」、「達成」の

5つです。セリグマン博士によると、ウェルビーイングは単なる幸福な状態とは異なり、「持続的な幸福」と深い関係があるそうです。

しかし、幸福・幸せとは何でしょうか。それは個人によって異なるものなのではないでしょうか。ここでは、個々人が何を幸せに感じるのかという「意味」が問われています。例えば、何らかの事故や病気で体に障害をおったとしましょう。そのとき、その人のウェルビーイングは損なわれたということになるのでしょうか?それでも、その障害を抱えたことで人生の深い意義に気づいたり、障害があるからこそ新しい挑戦ができるようになったという「意味」を感じることができたら、その人のウェルビーイングはむしろ向上したと言えるかもしれません。

古代ギリシアの哲学者アリストテレスは、人間にとて最も価値の高い善きものとして「エウダイモニア(幸福)」という概念を述べています

(『ニコマコス倫理学』)。ここでいう「幸福」とは、人間を人間たらしめる至上の価値であり、単なる快楽とは違います。快楽だけでは、人間は深い幸福に達することはできない。むしろ、心の中の神(ダイモン)に従って、良く生き、良く行為することが、真の意味での幸福と考えたのです。この「エウダイモニア」が、現在のウェルビーイングに近い概念だとも言えそうです。

宮沢賢治の『銀河鉄道の夜』には「ほんとうの幸い」という言葉が出てきます。「ぼくのおっかさんが、ほんとうに幸いになるなら、どんなことでもする。けれども、いったいどんなことが、おっかさんの一番の幸いなんだろう」とカムパネルラは言います。本当の幸いを求める旅は、ウェルビーイングに通じているのかもしれません。

孫大輔 家庭医(総合診療医)/鳥取大学医学部地域医療学講座講師

エリア経営だより

このコーナーでは、毎月の「皆生温泉エリア経営実行委員会」定例会の内容を一部お伝えしていきます!まだまだ未定のこぼれ話も楽しんでくださいませ!!

《 今日は7月6日(水)13:00から開催された定例会より 》

6月25日境港に寄港したクルーズ客船「MSCベリッシマ」の乗客、皆生温泉への誘客活動について報告

全長316メートルで国内最大級。境港でも過去最大級の客船である「MSCベリッシマ」の乗客に対して、皆生温泉では無料シャトルバスを運行し誘客活動を行いました。シャトルバスは定員100人に対し、87人が利用し、予想以上の成果を得ました。今後の展開にも期待が持てます。

まちなみ整備「令和5年度灯りの整備」について

本年4月22日にお披露目式が行われた皆生温泉の海岸沿い遊歩道街灯。海浜公園～湯喜望白扇までの区間の照明設置が整備され、夜の街あるきや散歩など、ここちいい空間がまたひとつで来ましたね。令和5年度はさらにその区間が延長される予定です!!ぜひぜひお楽しみに!!

連載インタビュー

カイケを動かす人

皆生温泉エリアで活躍する様々な人へインタビューをしています。

今月は、

**「食堂市場-ichiba-」
山根智子さん**

にご協力いただきました!!



インタビュアー：はじめまして！よろしくお願いします。

山根さん：よろしくお願いします。

インタビュアー：早速ですが、山根さんのことを教えてもらってもいいですか！

山根さん：はい！食堂市場を昨年の9月17日にオープンさせてもらって、旦那と一緒に運営しています、山根智子です。私は高校卒業後から様々な飲食店や事務職での仕事をしていました。旦那は全く飲食とは関係のない職業です。

インタビュアー：飲食店や事務職での経験、旦那さんは全く違う職業であったところから、ここまでどうやってたどり着かれたのですか？

山根さん：元々、飲食店で働きながら、「いつかは自分のお店を持ちたい」という思いを抱いていました。今みたいに、食材のこだわりとか、こういうお店にしたいという強いコンセプトがあったわけではなく、漠然と飲食店を開きたいなーって思っていたんですよ！…(つづきはwebへ)

自家栽培のお野菜を使ったサラダとスープです。
シンプルな味付けだからこそお野菜の甘みなど
本来の味を感じる逸品。

カイケラボWebで
全文をご覧ください

