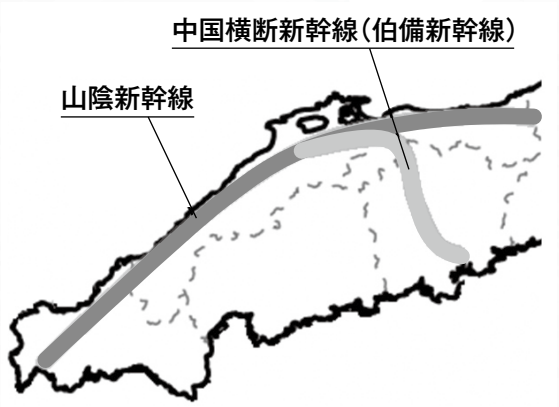
新幹線の整備推進について

●中海・宍道湖・大山圏域では、新幹線や高速道路などの基幹的な社会基盤整備が、他の地域と比べて遅れをとってきました。このことが、人口や産業を流出させ、他の地域との格差を拡大させる要因の一つとなっています。

●この圏域の新幹線（基本計画路線）は、昭和４８年に決定された「山陰新幹線」と「中国横断新幹線（伯備新幹線）」の２路線が存在しますが、４５年以上にわたり進展をみていない状況です。

●次の世代に「新幹線」という資産を残すため、２つの新幹線の実現をめざし、取り組みます。



山陰新幹線

基本計画では「起点　大阪市、主な経過地　鳥取市付近・松江市付近、終点　下関市」と定められています。

中国横断新幹線（伯備新幹線）

基本計画では「起点　岡山市、終点　松江市」と定められています。

＊「中国横断新幹線（伯備新幹線）整備推進会議」では、岡山と「鳥取県西部町村～米子～松江～出雲」を結ぶ「特急やくも号のルート」に近いものをイメージし、「伯備新幹線」と呼んでいます。

＊東西を走る「米子～松江～出雲」は「山陰新幹線」との供用区間となります。

中海・宍道湖・大山圏域への導入効果

●新幹線が開通すれば、とても短い時間で移動できるため、仕事や観光、レジャーなどに気軽に行き来できるほか、滞在も長くできるようになります。また、新幹線を使えば、引っ越しや単身赴任をしなくても通勤できるようになります。

●定住促進、観光・ビジネス交流の拡大など、大きな経済効果が期待されています。

【出典：京都大学大学院工学研究科　藤井聡研究室試算】

中国横断新幹線（伯備新幹線）整備推進会議について

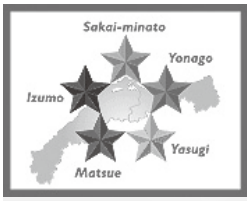
出雲市を含む、圏域の市町村、市町村議会、経済団体の計44団体で構成し、令和元年５月に設立しました。

中国横断新幹線（伯備新幹線）、山陰新幹線の実現に向けた国への要望活動などを行っています。

《国への要望内容》

1. 「中国横断新幹線」（伯備新幹線）及び「山陰新幹線」を次期整備計画に位置付けること
2. 新幹線整備にかかる予算総枠の拡大を図ること
3. 整備事業費の地元負担のあり方の見直しを検討すること
4. 並行在来線を経営分離しないために必要な措置を検討すること

【おたずね】 交通政策課　☎21−6819
中国横断新幹線（伯備新幹線）整備推進会議
（事務局：松江市歴史まちづくり部交通政策課）
☎0852−55−5209



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

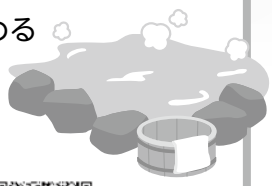
中海・宍道湖・大山圏域市長会は、中海と宍道湖沿岸の5市（出雲市、松江市、安来市、米子市、境港市）で構成し、圏域が一体となってさまざまな事業を展開しています。

「山陰湯めぐりスタンプラリー」のお知らせ〔(一社)中海・宍道湖・大山圏域観光局〕

圏域5市のスタンプラリー参加温泉施設を巡って、心も体もリフレッシュ！湯めぐりマスターをめざしてスタンプを集めよう！しまね和牛ロースステーキなどの豪華賞品が抽選で当たります。

応募コース

「湯めぐりマスターコース」 各エリアから1つ・合計5つ以上のスタンプを集める
「湯めぐり入門コース」 圏域内で5か所以上のスタンプを集める



応募期間 9月30日（水）まで（当日消印有効）

参加温泉施設、応募方法等詳しくは観光局のホームページをご覧ください。
その他にも圏域内を周遊できる魅力的なキャンペーンを実施予定です。
ホームページアドレス　https://www.sanin-mannaka.jp/

◀観光局
ホームページ

おたずね／政策企画課　☎21-6612

OH!

地産地消コーナー まいがな出雲！

Vol.38 秋の味覚「いちじく」

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　健康増進課　☎21−6979

ぶどう、なし、プルーン、柿…秋が旬の果物はいろいろありますが、出雲の特産品といえばいちじくが有名です。中でも多伎町では、甘味が強い「蓬莱柿（ほうらいし）」という品種の生産が盛んです。

いちじくが中国から日本に渡来したのは江戸時代で、当時の人はいちじくが柿に見え、「南蛮柿（なんばんがき）」「蓬莱柿（ほうらいし）」などと呼んでいたようです。いちじくは1日に1個づつ熟すので「一熟」と呼び、これがいちじくになったといわれています。

いちじくは「不老長寿の果実」といわれるほど栄養価の高い果物です。たんぱく質を分解する酵素や、でんぷん・脂肪を分解する酵素も含まれているため、消化を良くし、整腸作用にも効果があります。また、これらの酵素の効果によって、飲酒後にいちじくを食べると二日酔いになりにくいといわれています。

いちじくはそのまま食べるのが一般的ですが、ジャムやワイン煮、天ぷらなど、いろいろな料理方法でその味を楽しむことができます。ふっくらと大きく、果肉に張りと弾力があるもの、果頂部が割れて中が少しのぞいているものがおすすめです。今回は、「いちじくのワイン煮」を紹介します。一味違った味わいのいちじくをぜひお試しください。

いちじくのワイン煮

【材料】4〜5人分
- いちじく（皮をむいたもの）…1kg
- 白ワイン…100cc
- 砂　　糖…60〜80g

【作り方】
1. 鍋に、いちじく、白ワイン、砂糖を入れ、約30分間、弱火で煮る。
2. 冷やしていただく。

（レシピ提供　出雲市食生活改善推進協議会多伎支部）