

＊
ときの話題夕映えの会
結成30周年の年にあたって夕映えの会
会長
小川 マキ

新年おめでとうございます。

旧年中のご支援ご協力に感謝申し上げます。本年もよろしくお願いいたします。

コロナの発生からここ3年近く、夕映えの会の活動も足踏みを余儀なくされております。そういう中だからこそ、会員同士の助け合い活動である「生活支援」と「配食」は続けてまいりました。またコロナ籠りを防ぐ一助として「お元氣会」(夕映えの会の茶の間)は毎月行い、皆さまからは楽しくてためになると好評をいただいています。10月には「ゆうえい会」と一緒に「ゆうばえマルシェ」を開催、ゆうえい会の駐車場の一角でお馴染みの「夕映えの会焼きそば」をさせていただきました。子どもさんたちのお客様で賑わい早々の「売り切れ御免なさい」となりました。今年こそコロナが落ち着き、秋日和を楽しむ夕映え祭りが出来ることを願っております。

おかげさまで結成30年

さて夕映えの会は今年で結成30年を

迎えます。これも地域の皆さま、会員の皆さまのご支援ご協力の賜物と心より感謝申し上げます。

30年前を振り返りますと、内野・西内野地域には福祉施設は皆無でした。そういう中で「住み慣れた地域で安心して暮らせる福祉の充実した支え合いの町づくり」を目指して「夕映えの会」は発足しました。今ではこの地域にも、特別養護老人ホームをはじめ様々な施設が出来ております。

しかし、施設が出来ても高齢者の暮らしは決して安心出来るものではありません。保険料は年々上がりスタート時の1・5倍ほどになっています。

保険料の負担感が増す中で、新たに制度の変更が取り沙汰されています。要介護1・2は介護保険から外して総合事業へ移行、ケアプランの有料化、利用料の2割化なども議論されていると聞いております。まさに「保険あって介護なし」になりつつあります。このような動きには異を唱えなければなりません。

「夕映えの会」は2008年、設立15年を記念して「結んで開いてそしてみらいへ」と題した小冊子を発行し皆さまに15年間の歩みをご覧いただきました。

今年30周年には、それ以後の15年を記録した小誌を作り、桜の咲く頃にはお手元にお届けしたいと思っております。また5月には記念講演会を開きます。多くの方々と、地域の町づくりや夕映えの会の今後の発展等々を語り合

たいと願っております。

30周年の節目が平和と進歩の
画期となりますように

世の中は目まぐるしい程の速さで変わっております。ITや医療・科学等々の進歩は人類の幸福に大いに寄与しております。

一方、環境破壊や温暖化対策の遅れで深刻な気候変動が起き、青くて美しいこの地球が深く傷ついております。世界が丸となって守らなければならぬ地球の一隅では、あろうことか悲惨な戦争が続いております。一刻も早い停戦を願っております。

「夕映えの会」30周年の今年が、平和で優しい年になりますとともに皆様のご多幸をお祈りいたします。

佐潟で咲いた最後のオニバスの花
平成7年久保田昌輝氏撮影 県展入選作品

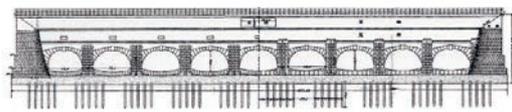
「新川 橋物語」 第十二回 今はない「新川暗閘」

越後新川まちおこしの会
世話人 加藤 功

「新川暗閘」は、昭和29年まであった内野名物の河川構造物です。現在の西川水路橋と同じく新川の上の西川の水を流すもので地元の方は「堤防」、「堤防」と呼んでいました。



川にドンと根を張り、川からは「堤防」の如く見えた新川暗閘



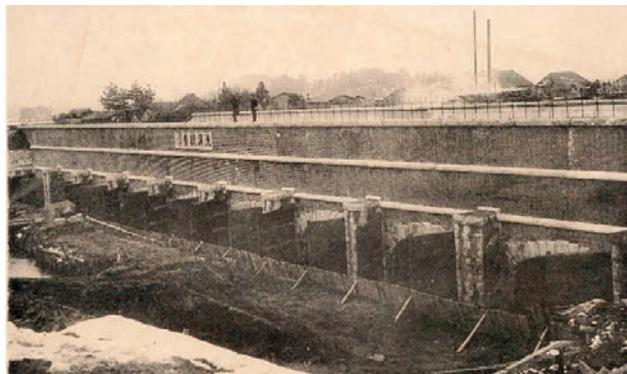
新川暗閘完成後上流側からの写真と9門の構造図

文政3年、三瀧周辺の悪水を海に流すため、人の手によって新川が掘られました。その後、幾たびか改修工事を行いました。明治29年の横田切れ大洪水で木製の底樋が破損し、通水能力の減衰が目立つようになりました。

その為、明治39年、新潟県は根本的な改修を考え、底樋を近代的なものにすべく河川法を適用し、底樋の大改修を県営工事で行う事になりました。

新暗閘の設置場所は、旧底樋よりやや上流の位置に移動して建設する事になりました。アーチ部と側壁に煉瓦を使い、川底には花崗岩を敷き、側壁を鉄筋コンクリートで構築し、アーチ型九門の暗閘に海水の逆流を防ぐための木製扉を全暗閘に取付けたものでした。

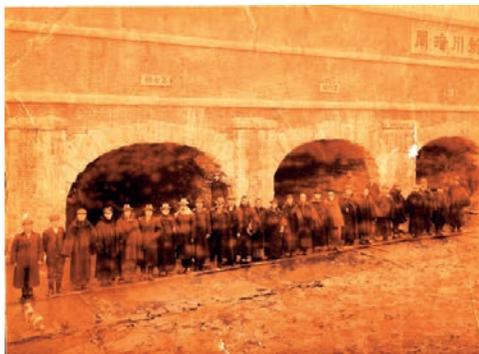
大量に使われた煉瓦を焼くために、榎尾村に工場（現在の榎尾交差点近く）が建てられ、用土は角田山の麓の稲島から運んで焼きました。



建設中の新川暗閘 煉瓦工場の煙突と逆流防止扉が見えます

暗閘前後の河床を丈夫にするため、上流側と下流側を鉄筋コンクリートで固めました。このセメントは北海道から海路新潟港に搬入し、そこから川船に載せ替え、信濃川と西川を経て舟運で現場に搬入したのです。

花崗岩は、東蒲原郡馬下の石山から切り出し、阿賀野川を下って小阿賀野川から信濃川へ出て、西川經由でここに運ばれたものです。



大正2年、新川暗閘の竣工式に参列の工事関係者

明治42年改修に着手、高さ十尺（約3m）、半径三間（約5.5m）、幅七十尺（約21m）、長さ三十八間（68m）のアーチ型の暗閘（底樋）九門が大正2年に完成しました。

この新川九門暗閘完成により、新川の排水能力は、新川開削当時の11倍に増え三瀧周辺の干拓が進みました。



暗閘上の西川を新潟に向かう船、当時の西川は広がった

昭和になり機械排水が発達し排水機が増えたと、新川への排水量が増えていきました。

だが新川暗閘建設以来40余年を経て藻の発生と泥の沈殿で流れが悪くなって閘底には土砂が沈積し、九連の暗閘中三連は半閉塞状態になって流水を妨げ、ダムの状態になっていました。

昭和29年、農林省直営の国家事業として暗閘をダイナマイトで爆破撤去し、鋼造のトラス水路橋を架け、西川と新川を立体交差させ現在に至っています。新川暗閘が現在でも残っていたら、重要文化財となるだけに残念です。

下記の二次元コードを読み取ると、暗閘の映像がご覧いただけます。





さつまいもと鶏肉の炒め煮

五十嵐中島 三浦美代子

材料

- ①さつまいも 200g
- ②鶏肉 (モモ肉でもムネ肉でも可)
- ③調味料
 - 砂糖 大さじ 1と1/2
 - 酒 大さじ 1
 - オイスターソース 大さじ 1と1/2
 - 油 適量

作り方

- ①芋は1.5cm位の一口大に切り、電子レンジ600Wで2分～3分ほどかける。
 - ②ナベに適量の油を敷き鶏肉の皮目から焼きコンガリしたら返して焼色がついたら水250CCを入れる。
 - ③沸騰して2分したら芋を入れ3分煮る。
 - ④砂糖・酒を先に入れ、1分煮て、その後オイスターソースを投入して2分煮る。
- ※オイスターソースは牡蠣を主原料とする調味料。コクのある旨味が特長。スーパーにも手軽なお値段で並んでいます。
- ※日持ちし冷めても美味しくお弁当にピッタリ。
- ※砂糖やオイスターソースは好みで加減を。
- ※さつまいもは血圧低下に効果のあるカリウムが野菜類の中で最も多く含まれています。老化防止のビタミンE、脳神経のエネルギー源となるビタミンB1も多い逸材です。

地域の声・話題コーナー

新中浜 上地道子

ピザ作りを楽しみました

昨年11月24日、15人でピザ作りをしました。夕映え新聞252号に掲載されたピザレシピ。今回はレシピを考案した大学南の藤尾鈴子さんが講師として参加してくれました。みんなでワイワイ言いながら楽しく作りました。簡単でお店以上の美味しさ！さっそく家でも作って、家族から大変喜ばれた方もいました。



お元気会の予定

1月

とき 1月26日 (木)
10:00~11:30

ところ 西コミセン

内容 体操・正月遊び



2月

とき 2月16日 (木)
10:00~11:30

ところ 西コミセン

内容 体操・ポッチャ



お詫びと訂正

前号262号において、「紹介します！わが家のとっておき簡単料理」の項で寄稿者のお名前が誤って掲載されました。レシピの誤植とあわせ訂正しお詫びします。

誤) 五十嵐中島 作間則子
正) 五十嵐中島 佐久間則子
誤) 玉ネギ1個 キュウリ3本
正) 玉ネギ1個
キュウリ3本は unnecessary 文章でした。

困

りごとありませんか？
お気軽に生活支援活動を
ご利用ください



夕映えの会・事務局長
生活支援活動担当
神立秀明

生活支援活動は、夕映えの会の助け合い活動です。一度利用してみませんか？

○この前まではできた家の外回りの片付けが難儀になってきた。

○冬の間のゴミ出しは転倒が心配。

○冬の間だけでも安心して買い物に出かけたいけど不安。

○趣味の会のお出かけなどなど。ちょっとした困りごと。ちょっとしたお手伝いをお願いしたい。そのような時、生活支援070-4314-3980 神立または、ご近所の夕映えの会役員にお気軽にご相談下さい。

高齢者に学ぶ伝統食づくり

第九回 冬になくはならない はりはり漬



えんどこ 伊藤 優子



松前漬けとはりはり漬け、一見同じ物の様に見えます。一番の違いは、やはり漬けには地元の大根が入っている事。食べた時に「やはり」と音を立てることからその名がついたとか…。

えんどこでは11月中旬頃から大根を畑から収穫します。漬物用の白首ダイコンを使います。昔からよく作っていたと言う御年95歳のメイトさんのいる日に大根の切り方、干し方を教わりました。でもあまりの手際よさについていけず「ちよっと待って！」と何度もストップをかけながら、ようやく大根5本分を干すことが出来ました。やはり漬けを漬ける前日に数

の子の塩出しをしました。その際塩を抜くのに塩を使い、3時間おいてまた塩水に漬ける。長年の経験と知識。勉強になります。

大根を2週間ほど干しその後お湯で洗い、大根を切りました。「いったい何回噛めばいいの?」と思うくらい大きなものや、「みじん切り?」ほどの大根。会話が弾んで、時に大笑いしながら楽しくはりはり漬を作りました。

寒い冬を乗り越えるための保存食として、昔から親しまれている郷土料理のはりはり漬。各家庭で甘かったり、辛かったり、人参を入れたり、漬汁の配合も様々です。今年のえんどこのはりはりは、皆さんのお口に合いますかね。ご賞味あれ。



西内野コミ協・健康福祉部 健康教室で転倒予防開催

12月10日

「転ばぬ先の知恵」と題して行われた健康教室、やはり日々の運動による転ばぬ体づくりが大事というお話にガッテンしました。



佐潟は平成8年ラムサール条約湿地に登録されました。ハクチョウ、オオヒシクイ等の渡り鳥やカワセミ、オオヨシキリなど、豊かな自然にはぐくまれてたくさんの鳥たちが生息しています。またかつてはオニバスが生息する北限地としても有名でした。一面掲載のオニバスの写真はアマチュア写真家・久保田昌輝さんの手によるもので、佐潟で咲いた最後のオニバスの花です。佐潟では水質が年々悪化、アオコが発生しハス類は激減しているそうです。砂丘湖・佐潟の水源は湧水と雨水。濁廻りの環境をどう自然循環型に立て直すかです。久保田さん、キーワードは「蘇れ、佐潟！」だねと明快です。(M記)

Information

ゆうばえ新聞 通信員大募集

お住いの地域のとおき情報をお知らせください。冬の寒さで身も心も縮みがちですが、春は一步步近づきます。読者のみなさんの身の回りのこと、ペットの可愛らしい様子や季節の可憐な花々など写真一枚を添えてお送りください。

編集責任者 高橋 実

電話 025-264-5000 ゆうえい会

F A X 025-261-4430

携帯 090-2661-8249

メール takahashi_m@niigata-min.or.jp

【配食事業部】 070-4453-5228 (小島)

安否確認とあわせて食の確保をお手伝いさせていただきます。込み合っていますので、利用日のご相談をさせていただきます。

編集後記