

## ゆうばえ

発行日:2023年3月1日  
(2023年3月-4月号)  
発行人:小川マキ  
〒950-2172  
新潟市西区内野上新町11810番地3  
TEL 代表 (025) 264-5000  
FAX (025) 261-4430  
在宅ケアセンターゆうばえ内

＊  
ときの話題

地域学講座  
ゆうばえゼミナールへの誘い



夕映えの会世話人  
高橋 実

## 歴史を自分に引き寄せて

私は三男ですが、11代目として家を継いでいます。「横田切れ」は、明治29年7月、旧分水町横田地内で、信濃川の堤防が決壊して起きた未曾有の大惨事です。横尾の宝光院には、人の背丈を越える3メートルほどの高さまで水に浸かった跡が復元されていることで有名です。



横田破堤記念碑

新川の木製底樋も大きく損傷したと知りました。

亡くなった母がある時、こんな話をしてくれました。「嫁に来た時は、ご飯が不味くて…」家長たる祖父は母に「横田切れのような洪水がいつ起きるか分からないので、新米は食べないで備蓄する」と申し渡したそうです。そのくらい、「横田切れ」は長期間に渡り、甚大な被害を出したのだと思います。

## 地域を深く知る

角田山麓から村上まで続く新潟砂丘は西蒲原・低湿地帯の、海への排水を

長く阻んできました。新川開削は海への放水路として、悪水除去に画期的な役割を果たしました。一方五十嵐浜への砂丘開削工事は、おびただしいヒト・モノ・カネを集めました。内野町に四軒もの造り酒屋があつて料理屋・置屋・呉服屋・下駄屋・風呂屋・芝居小屋・映画館が賑わつた訳はここに尽きます。極めつけは農林省の出先機関が常置されていたことで、内野町は二度の大火に見舞われながらも、近在にない発展を遂げました。

さて、ひところは菜種の一大産地として搾油所などもあつた内野町の農業は、スイカ・メロン・ダイコンなど砂丘施設園芸の基地としてめざましく発展しました。一方砂丘はまた、関越自動車道など道路建設の盛土としても重要な役割を果たしました。内野上新町・四ツ郷屋では、山が幾つもなくなつたと言われるほどの「砂取り」が行われました。

町づくりはどうでしょうか？昭和55年に新潟大学が五十嵐に移転しました。2021年現在、学生数12000人がここに暮らし、文教都市としての香りを持ちながら発展しています。

西内野では昭和39年の新潟地震以降団地が造成され、町が形づくられていきます。当時、住民の困りごとは「飛砂問題」。秋から冬、強烈な風が砂を舞い上げ、住宅の窓サッシから砂が入り込んだのです。

それから約60年、町はそこに暮らす人々と共に年齢を重ねました。高台で見晴らし抜群の平和台団地では、その

坂道が災いして高齢者が難渋しています。そして自治会がバスによる買物支援に乗り出しました。

内野中学校では地域学習の一環として新川・西川・広通川を歩く内野三川リバーサイドウォークで親と子が水辺に親しみ、川を学ぶ取り組みが続けられています。中野小屋中学校では、西川を守る会と共同で西川清掃が行われています。また赤塚中学校では「佐潟クリーン活動」が毎年取り組まれています。まさに学校は地域と共にあります。

## 未来のために、地域を知り地域とともに歩む

## 地域学講座・ゆうばえゼミナール

この地域には素晴らしい見識をお持ちの「その道の専門家」がたくさんおられます。地域学講座で、専門家の講演やフィールドワークも行なって、私たち自身の知見を深めたいと思います。内野・西内野・赤塚・中野小屋をひとつの地域として深く知ることは、次にどんな地域を作っていくのか、表裏の関係であり有益だと考えます。まちづくりにおける世代継承の芽が、そこでしっかりと育ってほしい、そう願っています。

## 「壮にして学べば則ち老いて衰えず」

## 「老いて学べば則ち死して朽ちず」

生涯学び続けよとの言葉に励まされ「温故知新」を合言葉に、ゆうばえゼミの開催準備を始めます。

# 「新川 橋物語」 第十三回 「新川と立体交差の西川水路橋」

越後新川まちおこしの会  
世話人 加藤 功



完成直後の西川水路橋に集まる人々

この写真は西川水路橋竣工後の昭和30年に、内野町の青池国政氏が撮ったものです。学生帽をかぶっている子供が、西川の洪水吐から流れて来る魚を網ですくっている、当時は珍しくもなかった弟をおんぶした子ども達や大人もどれどれと集っている写真です。

対岸には自転車にまたがっている人や散歩している人、ボートを楽しむ人、水路橋の管理通路を渡る人など18名が西川水路橋近くにいます。

西川は、燕市の大津津分水の洗堰より分派し、弥彦村、旧岩室村、旧巻町、旧西川町、新潟市を通過して関屋分水の手前でまた信濃川と合流する、延長44.5kmの一級河川

です。信濃川下流域の左岸地区に農業用水を供給している重要な川で、かつては信濃西川と呼ばれ、天井川となっています。途中、大通川放水路と、新川との二カ所で立体交差の特徴があります。

全国には多くの川と川との立体交差はありますが、その多くは川の下にサイフォン形式で流れていたり、橋の下ボックス内に川が流れたりして、その場で川の立体交差を実感できないものですが、ここでは俯瞰できる稀有な場所です。



新川と西川の立体交差（赤い橋が西川水路橋）

## 常に技術の最先端の新川

### ◆初代の木製底樋

約200年前この地の先人たちが、最先端の土木技術を駆使して二年の歳月と、約200万人の人手、2万両を費やし、木製底樋（高さ1.2m、幅5.4m、長さ76m）二門を西川の下に埋め込み、西蒲原二万町歩の悪水（湛水）を海に流しました。

### ◆二代目新川暗闇

その93年後の大正2年、日本で最初のコンクリート橋（琵琶湖第一疏水第三壅道橋）が出来てからわずか10年後、建設費の1/4近くの23%を使いセメントを北海道から海路で調達、数十万個の煉瓦を焼く為近くに煉瓦工場も作り、コンクリート製の新川暗闇が出来たのです。

大正2年新川九門暗闇の完成により新川の排水能力が増え、三潟周辺の干拓が進みました。しかし、昭和以降、機械排水が発達し、昭和以降、機械排水が発達し、排水量が増え、暗闇での排水能力の限界となり、ダムの状態となりました。

### ◆三代目西川水路橋

昭和30年、これまでダムの状態であった新川暗闇をダイナマイトで爆破撤去して作られたのが「三代目西川水路橋」です。

西川水路橋は長さ76m、幅4m、水深1m余で、水路内面は防錆モルタル工とし、新川の水を全て流す鋼造のトラス2連の橋で、両側に管理用通路と、洪水吐水門を設けた近代的な構造でした。

完成直後の昭和31年7月17日、当時はまだ皇太子であった現在の上皇陛下がこの地に立ち寄り、新川開削事業と前年完成した西川水路橋を見学されました。当日内野町は奉迎門を建て、歓迎ムードいっぱいでした。

その後の昭和34年4月10日、皇太子殿下と正田美智子様との御成

婚を祝福記念して、見学した場所の新川農業水利事業所の敷地に、皇太子殿下に説明した中野小屋村村長と中野小屋村議会議長が、「皇太子継宮昭仁親王殿下御立所」の記念碑を建立しました。

だが昭和55年、国営新川二期農業水利事業の完了に伴い、事業所は閉鎖されたため、この事業所敷地にあった治水偉績碑等と共に、新川河口排水機場構内の敷地へ移転して行きました。

新川開削二百年を迎えるにあたり、湿地帯であった越後平野が現在の穀倉地帯になったことを後世に伝えるべく、元あった西川水路橋近くへ移転しました。

これについては、樋木尚一郎氏より多大なる御尽力をいただきました。令和元年5月25日、新潟市長中原八一氏はじめ御来賓を迎えて除幕式を行いました。下記の二次元コードから西川水路橋の映像がご覧いただけます。



西川水路橋と上皇陛下見学記念碑





## 「爆弾シュウマイ」

渡邊奈穂子・祐子

食べごたえ満点、玉ねぎの食感が良く、ごま油の香りが食欲をそそる美味しいシュウマイです！

### 材料

- ・豚ひき肉 200g
- ・玉ねぎ 1個
- ・片栗粉 大さじ4
- ☆卵 1個
- ☆酒 大さじ1
- ☆砂糖 大さじ1
- ☆塩 小さじ1
- ☆胡椒 少々
- ☆ごま油 大さじ1
- ☆味の素 少々
- ・パプリカ (グリーンピースでも可)
- ・片栗粉 少々
- ・シュウマイの皮 20枚～25枚

### 作り方

- ① 玉ねぎを粗微塵にして、片栗粉をまぶす。
- ② ①に豚ひき肉と☆を入れて混ぜる。
- ③ シュウマイの皮に②を詰める。その時にウエストをギュッと作るように包む。詰めたら片栗粉を塗したパプリカを乗せて少し押し込む。
- ④ ③を蒸し器に入れて13分～15分蒸す。
- ⑤ お皿にごま油を塗り、シュウマイを盛付けて完成。

お好みで醤油や辛子をつけて召し上がれ！

## 地域の声・話題コーナー

例年通り、12月14日、中野小屋地区で健康相談会が開催されました。中野小屋地区は健診受診率が低く健康づくりへの取り組みは大切と、いつも中野小屋コミ協が後援して下さいます。もう数年継続していて、12月の地域の恒例行事になっています。今回は20人が参加しての楽しい健康講座と体操でした。



23年度も楽しい企画で、取り組みたいと思います。

### お元気会の予定

#### 3月

とき 3月23日(木) 10:00～11:30  
 ところ 西コミセン  
 内容 体操とお茶会

#### 4月

とき 4月27日(木) 10:00～11:30  
 ところ 西コミセン玄関ホール集合  
 内容 お花見(内野西が丘団地の芝桜)



平成16年、当自治会の佐藤誠さんが「地域交流の場」として立ち上げられ、平成24年に明寿会(平和台老人会)に引き継がれました。令和3年より明寿会を離れて活動しています。運営主体は代わっても18年間、毎週火曜日に平和台自治会館で「茶の間」を開催して来られた先人達の思いに敬意を表します。

「茶の間」の形もコロナ前と随分変わりました。飲食ができないので、現在は「心身にやさしい体操」を中心に毎回小林三春先生にご指導を頂いています。体操の後は、講師をお願いして新しい知識を得たり、自治会員の方から「昔話を聞く会」や「絵本の読み聞かせ」「民謡」を歌っていただいたり、楽しいイベントも企画しています。

2月14日に「絵本の読み聞かせ」、21日に「地域防災について」のミニ講演を行いました。「平和台火曜の茶の間」は集いの場、身体を動かす場、そして学習の場です。お茶の間の活動が「フレイル予防の一助」となることを願っています。



藤沢道子

## 団体さん いっしょ～い

### 地域の茶の間シリーズ 平和台火曜の茶の間



高齢者に学ぶ伝統食づくり

第十回 鮭の粕汁



グループホームゆうばえ 佐藤 伸子

【酒粕は発酵食品の王様】

立春の日に入居者様と一緒に鮭の粕汁を作りました。酒粕はビタミン・ミネラル・タンパク質・食物繊維・必須アミノ酸などが含まれ、栄養価の高い食材として知られています。また、鮭の粕汁は根菜や塩鮭など具材たっぷりのお汁で、寒い冬でも体を芯から温めてくれる、酒どころ新潟の郷土料理です。

【粕汁作り】

今回は大根・人参・ごぼう・ねぎ・コンニャク・油揚げ・切り身の塩鮭を用意しました。食材は食べやすく切り、鮭はさつと湯通しし、酒粕はだし汁を少し取り分けふやかします。



だし汁に根菜を入れて火にかけて、柔らかくなったらねぎ以外の残りの食材を入れて煮込み、味噌と酒粕

を溶き入れます。味噌の分量は鮭の塩気によって変わるので、味をみながら足していくと良いとのこと。味が整ったらねぎを加えて出来上がり。「こんなんで酔っ払わないわよ」と入居者に笑われましたが、アルコールが心配な方は長めに煮るとよいでしょう。

伝統食の奥義・高齢者の知恵

村上の塩引き鮭の頭を使うとぐつとうま味が増すこと、子どもの頃は板粕を焼いておやつに食べたことなど、興味深いお話も聞くことができました。

「美味しそうなお汁ね」「うまい、酒粕が入れば何でもうまい」と入居者様、会話もはずみ和やかな食事の時間となりました。

歴史のある酒粕の食文化と新潟の味を今後も受け継いでいきたいと思いました。



高齢者の一人ぼっちをつくらぬ講演会（内野地区）

1月28日 坂井輪健康友の会・内野支部主催

「高齢者 救急とAC Pについて」と題して坂井輪診療所 安達先生が講演。数年前と違って介護認定を受けることが難しくなっていること。また認知症にならないうちに事前の意思決定者を登録しておくことが大切など、目からうろこのお話でした。救急搬送にとても時間がかかることに驚きの声が上がりました。



本間真由美

編集後記

角田山の麓、竹野町にある柿団地で、柿の手入れのお手伝いを始めました。昨年暮れの重たい雪で、枝がかなり折れていました。えんでの利用者様と一緒に大枝の始末とともに、春の剪定をおこなっています。お隣の園で作業をしている農家さんとはしばしのお茶飲み。肥料散布、摘蕾、摘果などプロの栽培管理をお聞きしました。でもこちらはアマ、割り切って利用者様本位のお手伝いとはしました。目の前に角田山を見ながらの作業は、気分が晴れやかになります。「あー楽しかった！」利用者様の作業後の感想を聞いてこちらも本望です。間もなく「啓蟄」。虫たちが動き出す前に作業を終りたいものです。(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。

待ち遠しい春がそこまで訪れています。読者のみなさんの身の回りのこと、ペットの可愛い様子や季節の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

携帯 090-2661-8249

メール takahashi\_m@niigata-min.or.jp

【配食事業部】 070-4453-5228 (小島)

見守り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。

【生活支援】 070-4314-3980 (神立)

夕映えの会の助け合い活動で、草取りやお買いもの・お出かけ等の移動支援を行なっています。お気軽にご相談下さい。