

賀正

ゆうばえ

発行日:2025年1月1日
 (2025年1月-2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

各界が力を 合わせて佐潟を再生させる時



写真愛好家
 納屋ギャラリー
 「佐潟和みの風」主宰

飯田 重行(赤塚)

私のこと、少々趣味が高じて…

佐潟・御手洗潟のほとりに住んで76年、代々の農家を継いできました。砂丘畑30aでスイカと260aで米を作っています。

40歳の頃から動画撮影に目覚め、村の風習や祭りなどの催事、村の運動会、子供の成長などを撮影してきました。撮りためたものをDVDにして永久保存版にしています。

動画撮影に加えて、私もトキに魅せられ写真にハマりました。白鳥やカモ類など、佐潟で越冬する冬鳥はたくさんいます。変わったところではオジロワシやオオタカ、チュウヒなど猛禽類も実は佐潟にはたくさん生息していました。また羽毛が何とも美しいカワセミは、佐潟で営巣、毎年小さな命が巣立っています。

撮りためた写真を多くの人に見ていただきたい、そんな思いで開設したのが「佐潟和みの風」。自宅作業場の二階を改装しました。5年間で740人の方からご来場いただきました。

豊かな佐潟の自然は 私原風景

佐潟と言えばハスです。冬枯れていたハスが春から夏にかけて緑の大きな葉を茂らせ、潟を埋め尽くしていきま



往時の湖面を埋め尽くしたハス
 角田山が背景に。

詩ともいえる光景でした。

ハスの群落にあつて、オニバスもまた点々と神々しい花を見せてくれました。佐潟が1996年(平成8年)、国内で10番目にラムサール条約湿地に登録された所以かと思ひます。

潟の外周部は田んぼでした。田んぼを持たない越前浜の人たちが耕作していました。用水路、排水路が掘られ、水の掛け引きが行われていました。今の潟外周にあるヨシ原が田んぼの跡です。これらの田んぼは、滅反政策もあつて

佐潟を公園化する際に新潟市に売却されました。佐潟は魚介類も豊富でコイ、フナ、ウナ



オニバスのつぼみ。
 当時はどこにでもありました。

ギ、川エビなどは湧き水のせいもあつて、臭みがなく高値で取引されていたようです。

このように湧水が命の佐潟は、ハスとイネの植生で窒素やリンによる湖水の富栄養化を防ぎ、かつ魚介類がプランクトンなどを取り込むことで水と命の循環が図られてきました。

佐潟の事態は極めて深刻 水質と環境悪化は負の連鎖に

「佐潟がおかしくなってきた」「佐潟からハスが消滅する前、私は「水の透明度が悪くなってきた」と感じていました。水中に暮らす魚の姿が見えなくなってきたのです。「水が汚れてきた」と直感しました。それからハスの群落が小さくなり、やがて潟から消滅するまでは、あつというまででした。今、佐潟の水は鳥屋野潟より汚れているとの調査結果も出ています。

原因は複合的です。温暖化による夏の高温、周囲の畑の肥料、水質汚染、違法に放流されたミドリガメが大発生してハスの新芽を食べてしまうなど指摘されています。カメの駆除は、佐潟再生のために不可欠です。

また湧水と排水という水の循環も大きな問題です。ハスという水生植物が全滅し小魚の住み家がなくなると同時に水温がさらに上がる。アオコが無残に漂う佐潟は、まさに環境悪化の負の連鎖に陥っていると思います。

佐潟と農業基盤整備事業

佐潟から国道402号線まで続く広大な農地をご存じでしょうか？その農地の真ん中ほど、幹線道路脇に「赤塚地区土地改良事業竣工記念碑」が立っています。この碑文には佐潟以西の農業基盤整備事業（耕地整理事業・1985年～1997年）の概要が記されています。

「沿革」には、「当地区は全域が農業振興地域であり野菜産地の指定を受けているにもかかわらず、起伏の多い未整理畑のまま、道路も矮小急勾配と劣悪で土地基盤整備の要望が強くあった」と記載されています。

同時に「この地（字名は板藤・筆者注）は「佐渡・弥彦・米山国定公園」の第三種特別地域内にあり佐潟との関連性において自然環境の保全が社会的要請として強く求められており、（中略）農業基盤整備としても佐潟の風致を保護し景観との調和、環境保全を重視することを事業計画の条件としてきた」とあります。

そして具体的な耕地整理の中身を記しています。碑文では「既存林の存置はもとより植林・造林も含めて地目別面積の内訳は畑51.6ha、山林20.1ha、道路敷地6ha、合計77.7haと記載。私も参加したこ

の事業、耕作者は皆、佐潟を守ると決意して、事業に取り組んだのです。

佐潟ブランド、白鳥ブランドで野菜を出荷する夢

赤塚の農家にとって、平らで広大な畑は悲願でした。その夢が叶い、機械化による省力栽培が実現しつつあります。その中で、いわば影の問題として、佐潟の水質悪化や環境悪化の問題がクローズアップされてきていることについて、大変悔しい思いをしています。

私の夢を実現していただくために、提案します。関係者が一堂に集まり、佐潟再生を話し合うこと、これが一番です。

私は人々の英知に、必ず解決策は見出せると確信しています。なぜなら、佐潟の再生は、誰でもが一致できる課題であるからです。



ヨシ原の水辺でジャンプするコイと白鳥

難儀な買物を応援する 買物支援活動の試行が始まりました



夕映えの会
事務局長

神立 秀明

夕映えの会は発足して31年を迎えました。会の大きな目的は、住み慣れた地域で安心して暮らせる地域づくりです。生活するにあたって食べる（買物）は欠かせません。

さてこの西内野地域も、少子高齢化の波が来ています。高齢者の独居あるいは二人世帯が増え、そして、高齢者の免許証返納や砂丘地特有の、坂の地形もあり買い物等に困っている世帯が増えていきます（買物弱者・生活難民）。

現在、「夕映えの会」や「なないろ会」が行っている生活支援（買物）があります。利用料金や周知等の問題があり、大きく普及してないのが現状です。そこで、買物支援活動を点から線に拡大し、少しでも安心して住みやすい地域づくりにつながる活動を11月から試験的に行っています。



こんなに大きな買物を運べました！

買物支援車は、社会福祉法人「ゆうえい会様」からデイサービス送迎車を無償で快く提供していただき実施に至りました。

初回は平和台自治会、五十嵐中島自治会より6名の参加がありました。当日はお天気にも恵まれ、車が行く前からお出かけ準備され待っていたようです。車の中では利用者さん同士楽しい会話があふれ、これから旅行にでも行くような感じでした。買物は生鮮品や大きく重い物も購入された方が多く持ちきれないほど。

参加者からは、「月1回でなく毎週実施してほしい」、「このような支援があれば後数年一人暮らしができそう」、「大きな買物や重い物をもって歩けないので大変助かった」。「買物もでき、お話も出来て大変感謝します」とのお言葉。

皆さんに大変感謝され、初めての試みながら嬉しい限りです。

今後は3月までは月1回実施し、4月からは月2回実施したいと考えています。慣れ親しんだ地域に住み続けられるよう買物支援活動をすすめます。

ボランティアなどご支援をお願いいたします。



紹介します!
わが家のとっておき
簡単料理



かきあえなます

佐々木紀美 (五十嵐中島)

材料 (4人分)

①かきのもと 30g	⑥干し椎茸 2個
②キャベツ 100g	⑦しらたき 1/2
③人参 80g	⑧玉麩 適宜
④レンコン 200g	⑨くるみ 40g
⑤きゅうり 1本	⑩白ゴマ 20g

調味料
(A) 酢 大さじ2、砂糖 大さじ1
(B) 椎茸の戻し汁 60cc、しょうゆ 大さじ1、みりん 大さじ1、砂糖 小さじ4
(C) 酢 45cc、砂糖 20g、塩 小さじ1/4

作り方

- かきのもとと花を取り、酢を入れてゆでる
- キャベツ、人参は千切りにして茹でる
- ①レンコンは皮をむきイチョウ切りにして酢水につけておく
- ②酢と砂糖(A)で炒り煮する
- きゅうりは小口切りにして塩もみしておく
- ①干し椎茸は水に戻して、細切りにする
- ②椎茸の戻し汁、しょうゆ、みりん、砂糖(B)で煮る
- しらたきは3センチくらいに切り湯通しする
- すり鉢にくるみ、白ゴマを入れて攪る。細かくなったら酢、砂糖、塩(C)を入れ、合わせ、1~7の具材を入れて合える。最後に玉麩を入れる

※かきあえなますは新潟の食用菊かきのもとを使った郷土料理です。具材は菊とレンコンをベースに工夫してみてください。味付けもご家庭の酢和えの味でいいと思います。クルミはぜひ入れて下さい。味がぐ~んと濃厚で美味しくなります。お正月料理の一品に加えて、作ってみて下さい。

地域の声・話題コーナー

お元気会の予定

1月

と き 1月30日(木) 9:30~11:30
 ところ 西コミセン
 内容 体操・正月の遊び



2月

と き 2月27日(木) 9:30~11:30
 ところ 西コミセン調理室
 内容 調理実習




マユハケオモト (新中浜・笹川辰雄様宅)

万年青(オモト)に似た葉っぱをつける球根植物。花の姿が眉刷毛(マユハケ)に似て、「眉刷毛万年青(マユハケオモト)」と名付けられました。花言葉は「富裕」。お部屋に飾っておくと、金運がアップかも!



06
ゆうばるマルシェ
10/26

高齢者に学ぶ伝統食料理 お正月料理大特集



お雑煮西蒲区風

地域密着デイサービス
えんでこ
大津 正子



西蒲区から通所されているO様のお雑煮です。大晦日に残った材料を使って作ります。白山神社でスルメをあぶり酒のつまみに。残りをおお雑煮の出汁として使い、カツオ出汁を合わせます。かまぼこと塩引鮭(歳とり鮭)も残りものです。しょうゆ味でさっぱりとして、上品なお雑煮にびっくりしました。



からし巻き

デイサービスセンター
ゆうばえ
井口 真紀



西蒲区の冬の定番。輪切にして干した大根をお湯で戻し、練りがらしや生姜の千切り、さきイカなどを巻き、醤油ダレに2~3日漬け込みます。

漬物としてご飯のお供、お茶請けや酒の肴にも最高! 食べ始めると止まらなくなってしまいますよ。(笑)



伊達巻

小規模多機能居宅介護
ゆうばえの家
加藤理恵子



利用者様、おせち料理で何が好きランキングで、伊達巻が人気No.1に選ばれました。理由は甘くて美味しいから。おせち料理で一番先になくなるのが伊達巻だったと思いを話してくれました。美味しくするコツは、ここだけの秘密、はんぺんを滑らかにつぶすこと。



手作り門松で 謹賀新年



お汁粉

グループホーム
ゆうばえ
岡村 直子



もち米とうるち米同量でついた、歯切れの良いお餅です。利用者の皆様の、安全に配慮しました。市販のあんこと同量の水をひと煮立ちさせ、器に盛って出来上がり。甘味は幸せの味、人の心を温かくしてくれますね。(お餅を召し上がる際は、十分ご注意下さい)

Information

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)
お弁当のお問い合わせほかお気軽にお声がけください。
【生活支援】070-4314-3980 (神立)
お困りのことがあったら何なりとお電話ください。

編集後記

新年おめでとうございます。新しい年の始まりに、編集子のささやかな夢をご披露しましょう。①角田山から弥彦山・国上山の西蒲三山縦走です。数年前にチャレンジしたものの、弥彦山でギブアップでした。最大の難所は、樋曾から多宝山への連続した急登。この攻略が成否を分けます。②北アルプス常念岳からの縦走です。北アルプスは山が深く、やはりスケールが違います。安曇野の友人にガイドをお願いします。2つの山行、低山と3000m級の高山、趣は違いますが、そこに醍醐味を覚えます。山歩きは、諦めず歩き通せば必ず目標に到達できます。難儀な登りでも足を止めて、ふと後ろを振り返れば歩いた跡が見えてまた頑張れます。人生にも相通じます。編集子、古希の道標です。(M記)