

# 阿賀野川 えとこだより

aganogawa E-toko dayori



ここにあるすべてを、  
かけがえのない「宝もん」へ。

※写真はイメージです。「豪華な粗食」は一般社団法人あがのがわ環境学舎の登録商標です。

阿賀野川流域の郷土食が集う「豪華な粗食」(※五泉市土堀の坂田家住宅にて撮影)

もくじ

## 阿賀野川流域の未来は広域連携が鍵を握る

特集1	地域再発見講座開催レポート	2
特集2	「人々が行き交ったあの頃の阿賀野川」	
特集3	阿賀野川流域の未来は広域連携が鍵を握る	4
連載3	平成24年度ロバダン！レポート	6
連載コラム	「阿賀の宝もん」から考える地球環境最終回	8
インフォメーション		

現在、阿賀野川流域全体を舞台に展開する「阿賀野川えとこだプロジェクト」と「阿賀野川エコミュージアム構想」。この2つの流域再生プロジェクトを車の両輪のように進めながら、流域の様々な団体と数多くの交流を重ねてきました。こうした交流の輪を広げていく過程で、「泥漬け」「蒸しかまど」など魅力的な大河と大地の恵みを流域各地で発掘できたことは予想外の成果でした。さらに、こうした流域独自の様々な郷土食や食材を一つのお膳の中に集めた「豪華な粗食」は、流域内外を問わず多くの人々から共感を得つつあります。当初、「流域の過去や現状に向き合う」方向性を重視していた流域再生の動きも、次第に「流域の未来を考える」「段階へと進んできました。その際に重要なのが、地域や業種の垣根を越えた広域連携を深める交流で、お互いの地域資源を活かし合う取組が鍵を握ると考えています。今号では、こうした変化を踏まえて先月開催された地域再発見講座の様子やこれまでの流域連携の取組などをレポートします。

流域全体の力を高める「阿賀野川ブランド」を広域連携から紡ぎ出す

パネル  
巡回中

## 阿賀野川と大地が織りなす光と影 ～ 大河と共に生きてきた松浜・横越 ～ 【前編】



かつて大河と街道が交差する要衝として、人々が賑やかに行き交った阿賀野川下流域の松浜・横越。戦後も発展を続ける中、新潟水俣病が表面化した昭和40年代を境に、地域社会は急速に変容を遂げていく。

2月から下流域の各施設で始まったパネル巡回展も、折り返し地点に差しかかりました。まだご覧になられていない方は、下記のとおり開催しますので、ぜひご覧ください。

### ●通常パネル展示会場 (※A1サイズ・ミニパネルと同内容)

期 間	会 場	時 間
4/17 ～ 5/1	新潟地域学園	9:00～21:00
5/4 ～ 5/19 *毎週(金)休館	江南区文化会館内 江南区郷土資料館	10:00～19:00 (日・祝10:00～17:00)
5/21 ～ 6/5 *毎週(土・日)休館	新潟県立大学	8:30～17:15

### ●ミニパネル展示会場 (※A2サイズ・通常パネルと同内容)

期 間	会 場	時 間
4/16 ～ 5/1 *毎週(土・日)・祝日休館	木戸病院	8:00～17:00
5/3 ～ 5/19	プラント-5横越店 「横越サロン」	10:00～17:00
5/21 ～ 6/5 *毎週(土・日)休館	松浜本町商店街 松浜こらぼ家	9:00～17:00
6/7 ～ 6/24 *毎週(土・日)休館	新潟医療福祉大学 豊栄駅前サテライトキャンパス	10:00～16:00



### 観覧者の感想

- 後世に伝えるべきと感じた。特に小・中学生に伝え、地域に誇りを持たせたい。
- 新潟水俣病は全国的に知られるようになってしまったが、現在の状況や自然の豊かさなどを情報発信して、阿賀野川を全国にアピールしてほしい。
- 阿賀野川流域の独自の食の数々を阿賀野川ブランドとして発信することは良いと思う。

### 「阿賀野川えとこだプロジェクト」とは？

正式には「阿賀野川流域地域フィールドミュージアム事業」(通称FM事業)と言い、阿賀野川流域の各地域が今も続く新潟水俣病と向き合い、それを乗り越えるような「人と人の絆」や「人と自然の関係」を紡ぎ直すため、流域の住民・行政・民間団体が手を取り合い、「新しい地域づくり」を目指して始まったプロジェクトです。

#### 阿賀野川えとこだ！憲章(事業理念)

私たちは新潟水俣病に学び教訓を伝承することで、負の遺産から新たな価値を創造していくことを目指します。阿賀野川流域の宝物を広く内外に発信しながら、公害により失われた人と人、人と自然、人と社会の絆をつむぎ直していきます。地域を愛する人が地域の未来をつくる「流域自治」の確立へ向けて行動します。

(阿賀野川流域地域フィールドミュージアム事業推進委員会)

### 編集後記

第9号はいかがでしたでしょうか？

平成25年2月に松浜・横越を会場に開催された地域再発見講座は、どの会場も地元の方々のご参加を中心に大変な盛況となりました。これもひとえに、阿賀野川の下流域を中心とした多くの地元の方々や様々な団体からご協力いただいた賜物だと考えており、深く感謝申し上げます。

また、今年度は、阿賀野川流域の温泉・旅館の方々为中心となり、流域独自の郷土食や食材を提供する事業者の方々との交流が進んだ1年でもありました。平成25年度も引き続き、流域を舞台に活躍する様々な団体との交流の輪を少しずつ広げていきたいと考えています！

### 阿賀野川えとこだより 第9号

発行:新潟県(※環境省補助事業) 発行日:2013年3月31日  
企画編集:一般社団法人あがのがわ環境学舎(〒959-2221 阿賀野市保田 3866-1)

TEL.&FAX.0250-68-5424  
aganogawa@niigata.email.ne.jp

「阿賀野川えとこだ！ブログ」  
<http://www.aganogawa.info/>

リニューアルまであと一歩…。







## レポート2 阿賀野川の達人・交流ロバダン ～ 地元識者と元・船頭が語ろう ～

### 横越会場



横越鮭の地曳網漁を経験された市村さんからは、地曳網漁の具体的な方法など、大変貴重な解説をいただきました。



映像作品「阿賀野川と共に生きてきた船頭さん」

映像作品を鑑賞後、元・船頭の立川さんが自らの半生を語られました。「彼の半生を通じて阿賀野川の光と影を感じ取れた」との参加者の感想もありました。



挿絵が語る松浜のくらし (絵・文：齊藤喜三氏)

### 松浜会場

特集  
1

シリーズ 地域再発見講座  
阿賀野川ものがたり

第9・10回

# 人々が行き交ったあの頃の阿賀野川

～ 大河と共に生きてきた松浜・横越 ～

当日は悪天候にも関わらず、松浜・横越の両会場とも地元参加者を中心に大盛況だった地域再発見講座！今号ではその様子をお伝えします！

開催レポート！

## レポート1 地域の歴史や文化を見つめ直す

～ 懐かしい写真を地元識者と共に振り返る ～

### 横越会場

(製作：中村善一氏)



佐藤洋一郎さん

お二人のお話を伺いながら、昔の横雲橋の貴重な映像も鑑賞しました。

松浜若者のチラシ



市村正さん



木村廣衛さん

お二人からは、かつて海運が栄えて人々で賑った様子など、松浜の歴史や文化を具体的に解説していただきました。

### 松浜会場

(提供：寺山晃太氏)



平田敬正さん

参加者の主な感想等

- 地元識者の方々の話は経験がもたれているせいか、当時が思い出され温かみを感じ、じっくりと想像できた。(60代)
- 地元識者の方々の説明に地元の具体的な店や地名が出てきたので、今度は町歩きなどに参加したいと思った。(60代)
- 紙芝居は阿賀野川の歴史がわかりやすく説明されていて良かった。小・中・高校生にも見せてあげたい。(70代・松浜)
- 松浜・横越の歴史や文化が貴重な写真を通して分かりやすく説明されていた。エコミュージアム構想も良かった。(60代)

## パネル作品解説



## 紙芝居上演

「阿賀野川物語」を上演しました。



パネル・紙芝居

### 参加者の主な感想等

- 地元識者や立川さんのお話はどれも惹きつけられて分かりやすく、生の声が聴けて良かった。(30代・横越)
- 当時の船頭さんの仕事や鮭獲りの話をとても興味深く聴けた。水俣病の話では胸を打たれました。(50代)
- 「新潟水俣病があったから」を踏まえてこれからの阿賀野川を考えてほしい。過去は忘れることはできても、消すことはできない。公害を乗り越えるには、公害にしっかり向き合うことが必要だと思った。(30代・松浜)
- 過去の公害に水も魚も人も絆も傷つき失われたが、それを乗り越え新しい試みで盛り上げてほしい。(60代)

### 昼食の様子

当日は「大河と大地の恵み」が詰まった「豪華な粗食」を、生産者や調理者の方々の説明をお聞きしながら頂きました。

ヤツメウナギのフラットを説明する「旅館割烹しかい」の女将

### 横越会場



すまいる美里 ▶

### 松浜会場



旅館割烹しかい ▶

当日の「豪華な粗食」メニューは次ページへ





## 交流ロバダン 続々開催中!

“食”以外でも、自然環境や歴史文化、商工観光など様々な切り口で開催中!

## 特集2

# 阿賀野川流域の未来は 広域連携が鍵を握る!

阿賀野川  
えとこだ  
プロジェクト

阿賀野川  
エコ  
ミュージアム

まずは“食”から広げる交流と広域連携



▲松浜内水面漁協組合長と旅館等との交流ロバダン



▼横越漁業組合と旅館等との交流ロバダン



▲安田地場産業グループと旅館等との交流ロバダン



公害の経験を乗り越える  
「阿賀野川ブランド」の創出を

これまで「ロバダン! (炉端談義)」等を通じて、地場産業や温泉・旅館・農林漁業者、環境団体など様々な団体と交流を深めてきましたが、さらに地域や業種の垣根を越えた交流や連携を流域内で進めるため、「交流ロバダン」を展開することになりました。

まずは、これまで流域再生に取り組む過程で発掘してきた様々な大河と大地の恵みに着目して、流域の温泉・旅館グループが中心となって、食の生産者や提供者の方々との交流ロバダンを数多く開催しました。

各地で失われたつつある流域独自の恵みは、実は流域内にも出回らないものが多く、それを温泉・旅館を通じて流域内に広げていくことで、「食」を介して発生した新潟水俣病の経験を乗り越える「阿賀野川ブランド」の創出につながることを期待しています。



旅館同士の交流ロバダンの様子  
[一社]あがのかわ環境学舎が呼びかけて、流域の温泉・旅館の経営者が月1回ペースで集まり、流域の食のブランド化など話し合ってきた。

## 阿賀野川流域の 郷土食を集めた “豪華な粗食”



※「豪華な粗食」は[一社]あがのかわ環境学舎の登録商標です。上記写真はイメージです。

流域の失われつつある大河と大地の恵みを蘇らせた「豪華な粗食」これまでイベントなどで提供された「豪華な粗食」を紹介します!

五泉産野菜 具だくさん 味噌汁

フォーラム(第2回)



蒸しかまど炊飯おにぎり  
わっぱさみ  
にしんの 糍漬ソーテー  
ミズナの油炒め  
きり 帛とろ  
泥漬け  
黒米ちまき

## 地域再発見講座(第9回)



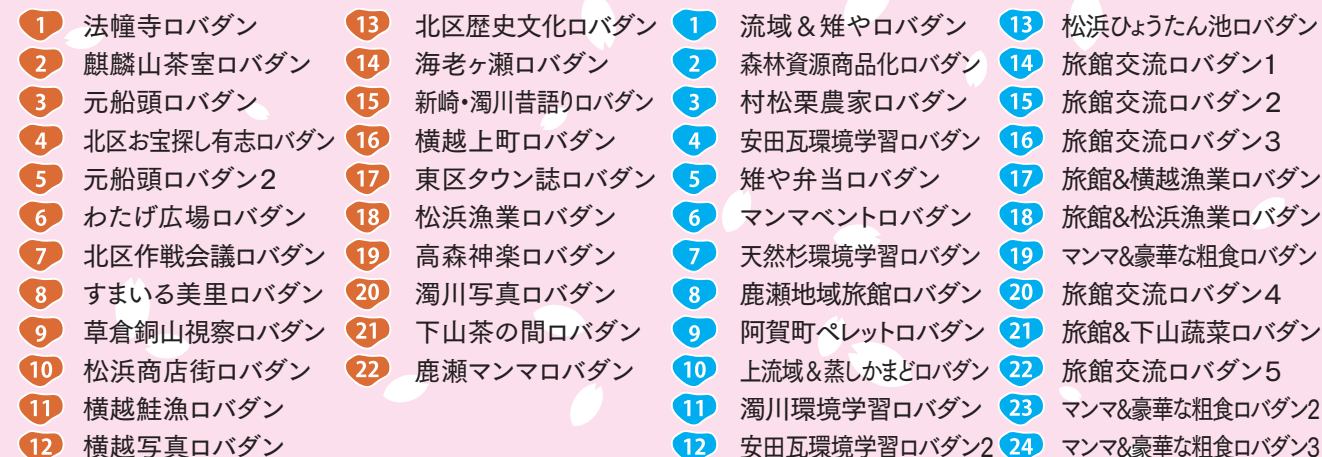
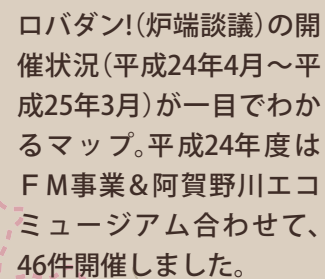
わっぱさみ  
アザミの油炒め  
のワラビ  
焼川鮭  
しじみ汁  
ハリハリ  
ひたし豆  
泥漬けの湯漬け  
ぬかイワシ  
蒸しかまどご飯

## 地域再発見講座(第10回)



アザミの油炒め  
ハリハリひたし豆  
のゼンマイ  
大平(のっぺ)  
川蟹汁  
川蟹蒸しかまどご飯  
わっぱさみ  
泥漬け  
おかわり  
糠鮭の湯漬け





阿賀野川の歴史や文化 人や暮らし 自然環境…などを一歩深く探る各種コラムを毎号連載