

関川村の春の風物詩

高瀬の桜並木と

えぶり さし

杓差岳

関川村の桜の名所である約600m続く

高瀬の桜並木は、夜になるとほんぼりも点灯し、

ゆつくりと夜桜を楽しむことができます。

桜並木の奥に見えるのは

飯豊連峰最北端の杓差岳で、

早春には田植えの農具「杓」を持った

人の形をした雪形が出現し、

農作業を始める合図となっていました。

市町村
紹介コーナー
関川村
[下越エリア]

CONTENTS

■特集

02 市町村紹介コーナー

関川村

04 発注者支援事業紹介

05 けんせつセミナー2022のご案内

クリエイティブセミナーのご案内

■センターINDEX

06 建設材料試験の豆知識

07 雪のことば・雪のころ

08 編集後記

08 新潟の地酒巡り

今代司酒造

むすぶ お酒を



Niigata Construction
Technology Center

2022 春号

新潟県 建設技術 センターだより



一般財団法人

新潟県建設技術センター

<https://www.niigata-ctc.or.jp/>

〒950-1101 新潟市西区山田2522-18

TEL.025-267-4804 FAX.025-267-4854



関川村

Sekikawa

関川村のプロフィール

面積 / 299.61km²
人口 / 5,142人(令和4年2月末現在)
世帯数 / 1,859世帯(同上)
役場 / 岩船郡関川村大字下関912番地
TEL.0254-64-1441(代表)
FAX.0254-64-0078
<http://www.vill.sekikawa.niigata.jp/>



関川村の伝統民芸品「猫ちぐら」



関川村は、新潟市の北東約60kmに位置し、山形県小国町に隣接しています。村の中央を平成の名水百選(2008年)にも選ばれた清流荒川が流れ、心を潤してくれる関川村のシンボルです。村の中心部には豪農の館で知られる国指定重要文化財「渡邊邸」をはじめとした18世紀の街並みが残り、生活の中に歴史が溶け込んでいます。また、村には5つの温泉があり、豊かな自然を生かしたキャンプ場や公園も充実しています。近年のキャンプブームからアウトドアレジャースポットとしても人気が高まっており、四季を通じて遊び心を満たせる村です。

令和4年中の完成を目指して、道の駅周辺リニューアル工事進行中

令和元年度に道の駅関川(桂の関)周辺のリニューアル工事の計画が始動しました。令和4年中の完成を目指して、村民の皆さんにより親しんでいただける道の駅となるよう改修工事を進めています。



4/1「Fitness Studio コラッシュ」が グランドオープン!

令和3年9月には、関川村健康増進施設「Fitness Studio コラッシュ」(以下、コラッシュ)が完成。11月からプレオープンしていましたが、待望のグランドオープンとなりました。

コラッシュには、県内の福祉医療機関を除く公共施設で初めて、認知症予防と運動が同時にできるコグニバイクを導入しました。このほか、有酸素運動や筋力トレーニングの器具、歩行姿勢測定機、筋肉量・脂肪量・基礎代謝量などが測定できる高性能の装置も設置しています。

器具の使い方や効果的な運動の仕方を教えてくれるスタッフを配置していますので、安心して気軽に利用できます。

11月には大型遊具を 道の駅芝生広場に設置予定

道の駅関川の中央に位置する芝生広場には、子どもたちが集まり、様々なニーズに応えられる遊具の設置が予定されています。主に3歳~12歳の子どもたちを対象とした遊具の設置で、村内だけでなく村外の多くの人に道の駅関川を知ってもらい訪れてもらい、楽しんでもらえるような場所を目指します。



ギネス
認定

えちごせきかわ 大したもん蛇まつり

関川村といえば、竹とワラでできた世界一の長い蛇としてギネスブックにも認定された、「大したもん蛇まつり」です。メインイベントの大蛇パレードに登場する長さ82.8m、重さ2tの大蛇は村民の手作りです。毎年8月の最終日曜日に大蛇パレードが開催され、夏の終わりの恒例行事となっていました。新型コロナウイルス感染症の影響で、2年間中止となっています。新型コロナが収束した暁には、また関川村の夏の一大イベントとなります。

大したもん蛇は、道の駅に隣接している「せきかわふれあいど〜む」に飾られているほか、「せきかわ歴史とみちの館」でも頭が展示されています。ぜひ見に来てください!



道の駅リニューアル工事(第2工区)

工事概要

「道の駅・関川」は渡邊邸から近い国道113号沿いにあり、温泉、農産物直売所、スポーツ施設等様々な施設が整備されています。令和3年度より、「①人と車の導線の改善による利便性の向上」、「②誰でも楽しめる、特に子供達が増え来なくなる空間作り」、「③健康増進エリアの充実」の3つの視点により、リニューアル工事が進められています。令和3年11月から健康増進施設「Fitness Studio コラッシュ」がプレオープンするなど、令和4年の完成を目指しています。道の駅リニューアル工事(第2工区)は、道の駅場内の道路改良、駐車場造成、また芝生広場の敷地造成を行う工事です。

工事内容

- 工事名 / 令和2年度繰越
道の駅リニューアル工事(第2工区)
- 工期 / 令和3年7月～令和4年3月
- 発注者 / 関川村役場
- 工事内容 / 掘削 780㎡、路床盛土 200㎡
排水構造物工244m、縁石工202m
敷地造成工掘削 3,000㎡、公園案内施設1式

位置図



図面



着手前航空写真



路床盛土施工状況



材料確認状況



現場技術員 から一言

管理技術者 小坂 光平

当該工事は道の駅リニューアル事業の内、大型バスのスムーズな進行を確保するための車道拡幅、駐車場の改修・新設工事、また大型遊具の設置をする芝生広場の造成を行う工事です。本事業は複数工区に分かれて発注され、令和4年の完成を目標に来年度以降も続きます。発注者支援事業の技術者として発注者・受注者の良き相談相手となるよう、また利用者の方にとって安心・安全に利用できる品質の良いものを提供できるよう努めてまいります。

けんせつ セミナー 2022の ご案内

県、市町村職員、建設事業関係者を対象に、多様化する建設課題に適切に対応できる視野と民間技術の発達に対応できる技術的能力の向上などを目的として「けんせつセミナー」を実施しています。



けんせつセミナー2022 開催予定

No	研修名	受講対象者			CPD 認定
		県	市町村	民間	
1	初任者技術研修	○	○		○
2	土質・地質調査I(基礎編)	○	○		○
3	土質・地質調査II(応用編)	○	○		○
4	道路施設の補修・補強技術(NEW)	○	○	○	○
5	自然災害時の危機管理	○	○		○
6	土木施工管理	○	○		○
7	斜面对策技術	○	○	○	○
8	公共工事発注者のコンプライアンス	○	○		○
9	道路設計	○	○	○	○
10	橋梁I(下部工の設計・施工編)	○	○	○	○
11	橋梁II(上部工の設計・施工編)	○	○	○	○
12	道路舗装の調査・設計・施工	○	○	○	○
13	仮設構造物の設計と施工(「設計照査」を自分で行えるために)	○	○	○	○
14	雪氷技術	○	○	○	○
15	コンクリート構造物の維持管理	○	○	○	○
16	ICT施工および災害対応における最新技術の活用事例	○	○	○	○

クリエイティブ セミナーのご案内

詳細が決まり次第
HPに掲載いたします。
多数のご参加をお待ちしております。
詳しくは当センターHPをご覧ください。



<https://www.niigata-ctc.or.jp/>

県、市町村などの職員を対象として、これからの社会資本整備に向けて必要とされる幅広い知識や本質を的確に捉える能力の向上を図るための研修「クリエイティブセミナー」を、県土木部との共催により実施しています。今年度も魅力あるクリエイティブセミナーを計画しております。



建設材料試験の豆知識



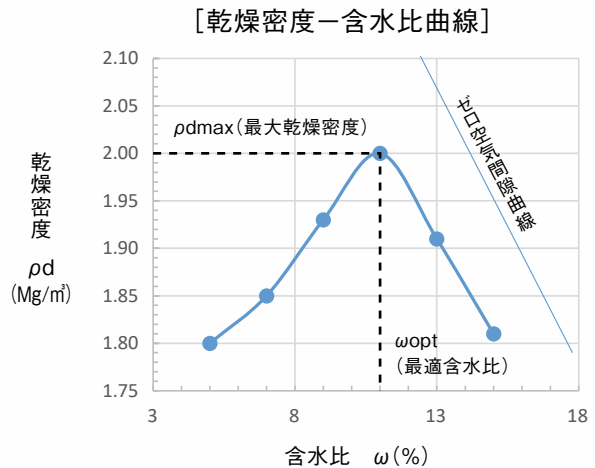
【土質試験】突固めによる土の締固め試験について

土の締固め特性について

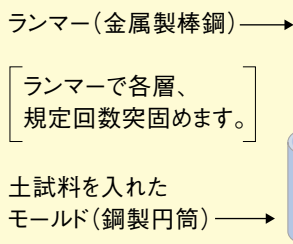
土砂の締固めを行う場合、土砂が乾燥状態（パサパサの状態）で締固めても、よく締固まりません。逆に、土砂の水分が高い状態で締固めた場合もグチャグチャになり、よく締固まりません。土砂の含水比の状態が最適含水比付近で締固めた場合に密度が高くなり、よく締固まります。

「突固めによる土の締固め試験」について(概説)

試験方法は、モールドに土試料を1層ずつ詰め、ランマーを自由落下させて各層毎に突固めます。その後、含水比を測定します。含水比を変えた試料で同様に6~8回繰り返し、土の乾燥密度と含水比の関係をグラフ化します。
グラフから最大乾燥密度 (ρ_{dmax}) と最適含水比 (ω_{opt}) を求めます。



【突固めのイメージ】



グラフから求められる ρ_{dmax} (最大乾燥密度) は、現場密度測定後に締固め度を算出するための基準となる密度になります。

同じ土砂材料でも、含水比が変化すると締固まり具合が変わります。

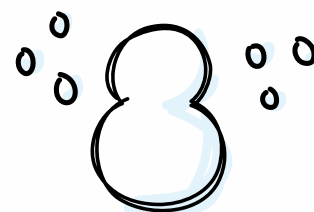


【主な突固め方法の区分(非繰り返し法)】

突固め方法の呼び名	※試料の準備方法	モールド内径 cm	試料の最大粒径 mm	ランマー質量kg (落下高さcm)	1層当たりの突固め回数(3層)	適用
A-b 法	乾燥法	10	19	2.5(30)	25	砂・砂質土など
A-c 法	湿潤法					試料を乾燥させると締固め試験結果に影響を及ぼす材料
B-b 法	乾燥法	15	37.5	4.5(45)	92	礫混じり土など
B-c 法	湿潤法					粒径が大きめの改良土など、試料を乾燥させると締固め試験結果に影響を及ぼす材料
E-b 法	乾燥法					路盤材など

※「乾燥法」は試料を全量乾燥後に加水調整します。「湿潤法」は自然含水比の状態から乾燥又は加水調整します。

雪のことは・雪のころ



今冬(2021~22)の大雪の状況と今後の大雪災害の想定

国立研究開発法人防災科学技術研究所 雪氷防災研究センター 上石 勲

新潟県内は山沿いを中心に大雪となっているところが多く、現在魚沼市守門や妙高市関山、妙高高原、津南、湯沢、十日町などで2mを超える雪となっている(図1)。



図1 新潟県積雪観測点の記録 山沿いで2m以上(新潟県HP)

今回大雪となった地域は、もともと豪雪地帯の箇所が多く、昨年の上越市の大雪のような大きな災害にはなっていないが、雪下ろしが頻繁に行われており、関連する事故も発生している。積雪が3mを超えた妙高高原では、自然積雪と除雪した雪で雪堤の高さは5mを超えており、自動車や歩行者の視認性の悪化が顕著になっている。また、雪おろしも複数行われているところも多く、除雪中の事故も多くなっている(図2)。

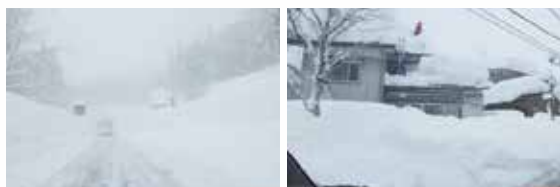


図2 大雪の状況(妙高市)

集中した降雪も発生している。2月16日22時~24時の3時間に29cmという猛烈な降雪を長岡市で記録している(図3)。

消雪パイプ設置路線でも雪が融けきらずに残るところや、着雪によって標識の視認性が下がっている障害も発生していた(図4)。

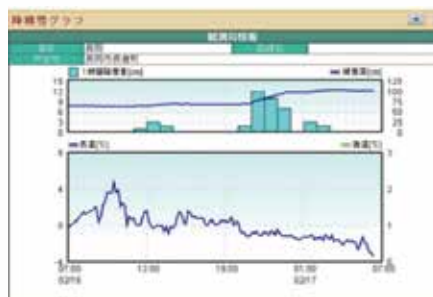


図3 長岡市の1時間降雪データ(新潟県HP)



図4 集中降雪(長岡市2022.2.16)

このような大雪の中、車道除雪、歩道除雪、排雪は昨年度の大雪を踏まえて、効率的かつ効果的に進められているところも多い。

妙高市の国道に面するコンビニエンスストアでは、大雪の中除雪がきれいに



図5 妙高市のコンビニ

で行われていた。県外からのスキー客だけでなく、地域の方々の活動の拠点としての役割も果たしている。

平成30年冬期(2017~18)の大雪では、2月から本格的な降雪となっている。今冬もこのような降雪が継続した場合、大雪による死亡事故の増加が懸念される(図6)。



図6 雪害の推移(新潟県)

(昨冬までは雪氷防災研・新聞記事集計今冬は新潟県防災局資料)

特集

vol.21

新潟の地酒巡り

全国的にも評価が高い新潟の清酒。
そのおいしさの秘密を紹介します。

新潟市の酒蔵

今代司酒造

むすぶ お酒を

今代司(いまよつかさ)酒造は日本一の蔵元数を誇る新潟県内において、玄関口である新潟駅から歩いて行ける距離に蔵を構えています。少しでも多くの方々によりいっそう地酒に親しめる環境をご提供したいという想いで酒蔵見学も毎日無料でしており、多くのお客様にお越しいただいています。



代表取締役社長
古俣 周策



1.「春限定純米吟醸 つばくろ」この時期にしか味わえないしぼりたてのフレッシュな純米吟醸酒。柔らかな香りとまとまりのあるきれいな味わいが特長です。アルコール分は14度と比較的低めで、春の屋下がりへ気軽に召し上がりいただけるような軽やかな酒質に仕上げました。2.「ブラック今代司 極辛口純米酒」高い日本酒度で極めて辛口、キリッと冴える本格派の一本。脂ののった魚や肉料理との相性は抜群です。暑い時期は冷酒で、寒い時期は燗酒で一年通して楽しめます。3.「錦鯉」新潟県で生まれ日本を代表する観賞魚「錦鯉」のように堂々と、そして華やかなお酒です。白桃のような香りと清らかさの中に堂々とした味を感じられる仕上がり。専用カートンに入れることで「錦鯉」を鑑賞で目でも楽しめ、ご贈答にも最適です。



今代司酒造株式会社
〒950-0074
新潟県新潟市中央区鏡が岡1-1
TEL. 025-245-3231
FAX.025-245-3233
<http://imayotokasa.co.jp/>

にいがたの 今と古 むすぶこと

今代司酒造の創業は1767年。当初は酒の卸し業や旅館業、飲食業を商いしていました。新潟が北前船の寄港地として繁栄し、人口が江戸より多かったといわれる時代でした。酒造りに本格参入したのは明治中期に入ってから。栗ノ木川(現国道49号栗ノ木バイパス)によって原料や製品の運搬に便利だった沼垂(ぬつたり)の地に蔵を構えました。新潟は江戸・京都に並ぶ日本三大花街があった土地でもあり、「ぬつたり」の蔵は一流料亭の職人たちに鍛えられ味を追求してきたのです。

その後、酒造りを見直したいという想いで2006年からアルコール添加を一切行わない全量純米仕込みに切り替えました。純米大吟醸、純米吟醸、純米酒と、純米だけを作る純米専門の酒蔵として、個性を大切に酒造りに取り組んでいます。

今代司酒造のコンセプト

お酒というのは、人の生死において無くてはならないものではありません。しかし、お酒を酌み交わすという行為を通じ、人は心を通わせてきたのではないのでしょうか。今代司酒造では「むすぶ」ということを自身の存在価値であると考え、日々の取り組みをしています。

今と古を むすぶ

今代司という名前は元来「今の時代を司る」という意味ですが、現在私たちは「今の時代に合った酒の楽しみ方を創造する」という解釈をしています。若い皆様にもよりいっそう地酒に親しんでいただくために、古くからの伝統を大切にすると同時に新しいコンセプトやデザインにもこだわり、今の時代に合った地酒の魅力や楽しみ方を表現していきます。

地方と都市を むすぶ

地方の衰退が叫ばれて久しいですが、その解決に向けて酒蔵にも貢献できることがあるのではないかと信じています。元来、地酒とは地元の米・水・気候といった地域資源を活かして醸されるもの。地酒には地域の魅力がギュッと詰まっているのです。新潟の玄関口、新潟駅に最も近い酒蔵として、田園風景が広がり、地酒とガストロノミーが息づく、そんな地方の魅力を伝えてまいります。

人と人を むすぶ

昔からお酒を酌み交わすという行為を通じ、人は心を通わせてきましたが、お酒はあくまでも脇役。しかし、淡麗で飲み飽きのしないお酒は食を引き立てるを進め、人に笑顔をもたらすアシストをしてくれます。今代司酒造ではこれからも、人と人が心を通わせるその時に寄り添うことができるお酒をつくっていきたくと思います。

編集後記

日ごとに暖かさを感じられる季節となりました。今回の春号では、関川村様と今代司酒造株式会社様を特集させていただきました。ご協力いただいた皆様に厚くお礼申し上げます。さて、令和4年度が始まりました。今年度も信用・信頼をモットーに地域づくりのサポートに取り組んでまいります。また、新潟県建設技術センターだよりを通して、様々な情報を発信していけたらと思います。今後ともよろしく願い申し上げます。

編集委員 総務部 山田 瑞希

