発行日/令和4年10月1日 第53号

市町村紹介コーナー

阿賀町

[下越エリア]

米どころ 阿賀町言わずと知れた

CONTENTS

■特集

02 市町村紹介コーナー

阿賀町

04 発注者支援事業紹介

05 にいがた「道」フォトコンテスト 作品募集

■センターINDEX

06 建設材料試験の豆知識

07 雪のことば・雪のこころ

08 編集後記

08 新潟の地酒巡り

下越酒造

自然の恵みと微生物の力に感謝して

Niigata Construction Technology Center

2022 秋号

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





Aga

阿賀町のプロフィール

面 積/952.89km 人 口/9.922人

(令和4年6月30日現在)

阿賀町

世帯数/4,408世帯(同上)

https://www.town.aga.niigata.jp/

阿賀町は新潟県の東部に位置し、町の東側は福島県の県境と接しています。かつては福島県(会津藩)であったことから会津と越後の歴史や文化が息づく町です。また、町の中央を大河「阿賀野川」が流れ、かつては河川交通の大動脈として利用され、津川の河港は舟運の拠点として栄えました。

町の特産品の一つに米がありますが、阿賀野川には春になると山々からの冷たい雪解け水が支流から流れてきます。昼夜の温度差など米の生育条件に恵まれた土地であることや山々からの恵みの水が、美味しいお米を育てます。山間地のため生産量は少ないものの、「モンドセレクション2022 最高金賞・金賞」を受賞するなど、高品質や良食味の評価をいただいています。

このように阿賀町は飯豊山や御神楽岳を代表とする多くの山々と豊富な森林資源、そして大河 阿賀野川やその支流など自然に恵まれた美しい山河の里です。

奥阿賀の大自然を満喫できるスポットと言えばここ!



角神(つのがみ)湖畔青少年旅行村

家族やグループで、デイキャンプや森林浴、バーベキューなど楽しみ方はいろいろです。また、テント泊だけでなく10棟のバンガローもあり、このうち3棟はかのせ温泉が引いてあり、いつでも温泉を楽しむことができるのが魅力です。また、隣接している「かのせ温泉 赤湯」では高温で湧出している赤錆色が特徴の源泉をかけ流ししているため、熱めが大好きという方にはおススメです。(もちろんぬるめの浴槽もあります。)

【住所】東蒲原郡阿賀町鹿瀬(かのせ)11540-1

【電話】0254-92-4186(かのせ温泉 赤湯)※キャンプやバンガローの予約もこちらで受付しています 【営業時間】10:00~20:00(赤湯)※入浴受付19:30まで

【定休日】第2・第4火曜日(祝日の場合は翌週火曜日)

「角神湖畔青少年旅行村」から ちょっと足をのばしてみると こんな絶景も!

> 赤崎山森林公園 天女の花筏(はないかだ) から鹿瀬ダムを臨む景色



赤錆色と高温が特徴の「かのせ温泉 赤湯 |



阿賀町に新たな交流拠点ができました

しごと・まなび場 with ブックカフェ 風舟 ~kazafune~

美肌の湯とも言われ人気の「津川温泉 清川高原保養センター」のすぐ向かいに今年1月にオープンした町の新たな交流拠点です。

館内にはコワーキングスペースやカフェ、そして本屋もあり、訪れた方が思い思いの過ごし方ができるのも魅力です。仕事や勉強に疲れたら、温泉でリフレッシュという楽しみ方もできます。温泉付き一日プランを利用して一日のんびりと過ごしてみてはいかがでしょうか。

【住所】東蒲原郡阿賀町京ノ瀬4851

【電話】090-5534-1127

【営業時間】土・日・祝日 10:00~19:00(冬期間は11:00~18:00)

月・木・金 13:00~18:00

【定休日】火·水









風舟での仕事や 勉強の合間にリフレッシュ。 トロトロの温泉は美肌の湯として 地元の方からも親しまれています。

津川温泉 清川高原保養センター



発注者支援事業紹介



主要地方道 新発田津川線 白川道路(仮称)白川大橋下部工(P1橋脚)工事

工事概要

主要地方道新発田津川線は、新潟県北部の新発田市と福島県境に位置する阿賀町を結ぶ重要な幹線道路で、阿賀町から救急医療機関へのアクセス、物流、観光、通学路等の重要な役割を担っている道路です。

しかし、当路線内の白崎地区においては、幅員が狭く大型車両のすれ違いが困難となっていることの他、通学路でありながら歩道が未整備となっているなど、非常に危険な状態となっています。

このため、阿賀野川を横断して国道49号に直結する「白川大橋(仮称)」を中心とした道路整備により、白崎地区の通学路を含む交通安全性を向上させつつ、円滑な交通を確保することを目的とする工事です。

工事内容

工 事 名/ 平成30年度 防点県 第1044-00-00-08号

主要地方道 新発田津川線 白川道路(仮称) 白川大橋下部工(P1橋脚)工事

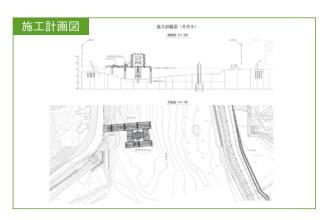
工 期/ 平成31年3月~令和5年5月

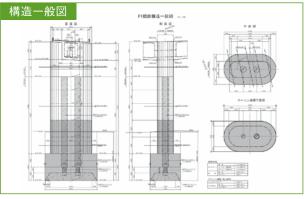
発 注 者/ 新潟県 新潟地域振興局 津川地区振興事務所

工事内容/ 橋脚工:壁式H=23m

基礎工:ニューマチックケーソン(鋼殻吊降ろし)工法 1式 仮橋工:仮設構台設置 L=149.5m クレーン組立構台設置 L=41.0m











現場技術員から一言

現場技術員 鈴木 靖啓

当工事は、「白川大橋(仮称)」の内、P1橋脚をニューマチックケーソン(鋼殻吊降ろし)工法で構築するものであり、施工事例が少なく、特殊な工事です。

躯体の構築は、河川に着底させた鋼殻内に足場を設置しての作業であり、危険を伴う要素が多いため、施工管理時は安全面に細心の注意を払い実施しています。

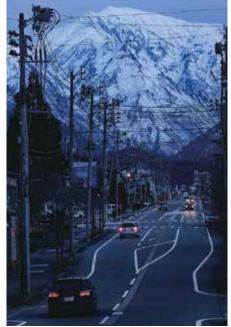
また、躯体の温度ひび割れ対策として、セメントの種類の変更と膨張材を添加した配合でコンクリートを打設する計画となりましたが、 事前の試験練り及び打設前の受入、打設状況など、各段階において計画された内容で適切に実施されているか留意して確認しました。 今後も、発注者支援業務を通して品質の良い成果品の提供ができるよう、努めていきたいと思います。

Niigata Construction Technology Center



第3回 にいがた「直」フォトヨシ

第2回にいがた「道」フォトコンテスト入賞作品













テーマ:新潟県の「道」 ◆私たちの生活をすえる道路の魅力や愛着を表現した作品募集!

🍫 賞 🍫



こめゆきくん 新潟県土木部公式キャラクター

■プリントー般部門

最優秀賞(1点):商品券3万円分・賞状 優秀賞(3点):商品券1万5千円分•賞状 審査員特別賞(5点):商品券1万円分・賞状

■プリント学生部門

【対象: 小学生から大学生(大学院含む)・専門学生】

最 優 秀 賞(1点):商品券1万円分・賞状 優秀賞(3点):商品券5千円分・賞状 審査員特別賞(5点):商品券3千円分・賞状

❖ 審査員 ❖

写真家:中村 脩氏(日本広告写真家協会会員) にいがた「道」フォトコンテスト実行委員会

❖ お問い合わせ先 ❖

にいがた「道」フォトコンテスト実行委員会事務局 (新潟県土木部道路建設課内)

TEL: 025-280-5406

■WEB部門

最優秀賞(1点):商品券5千円分・賞状 優秀賞(3点):商品券3千円分・賞状 審査員特別賞 (5点): こめゆきくんグッズ・賞状

WEB 部門 はじめました



パソコンやスマホから手軽に応募可能に!

各部門の詳細はホームページでもご覧いただけます

にいがた道フォト



https://www.pref.niigata.lg.jp/site/road-photo-contest/



先 必 着(当日消印有効)

主催:にいがた「道」フォトコンテスト実行委員会 構成/新潟県土木部、新潟市土木部、(一財)新潟県建設技術センター、NPO法人にいがた地域創造センター 後援:国土交通省北陸地方整備局、東日本高速道路㈱新潟支社、新潟県道路整備協会

協賛:(株)新潟フジカラー

建設材料試験の豆知識



割ぐり石(見掛比重・吸水率)について JIS A 5006

1.割ぐり石とは

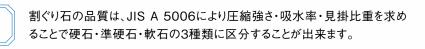
割ぐり石とは、岩石を人工的に割って作られる、比較的大きい石材のことを言い、割栗石とも書き、また単に割ぐりと言うこともあります。

2.使用用途

主に河川や港湾関係の工事で用いられ、捨石を使用した防波堤、ケーソンの基礎材料、袋型根固め工法の中詰材に割ぐり石が用いられます。

・石材の大きさは以下になります。 岩石>割ぐり石>砕石

・新潟県土木工事標準仕様書の ぐり石では、「玉石または割ぐり 石で20cm以下の小さいものと し、主に基礎・裏込ぐり石に用い るもの。」となっています。



4.試験手順

3.品質

今回は、割ぐり石の見掛比重及び吸水率試験を紹介します。試験体は大きさ10×10×20 cmの直方体で行います。

1 見掛比重の 測定 \



試験体を乾燥機で恒温になるまで乾燥。



デシケータに入れ、冷却した後に質量を計量。



正味体積 (cn^3) の測定。 見掛比重 $(g/cn^3)=\frac{g \mathbb{E}(g)}{ck}$

2 吸水率の 測定



水面と平行にし、かつ上部1cmを常に 水面上になるように48時間水浸。



手早く水浸部分の水を拭き取る。



JIS A 5006 圧縮強さによる区分

種類	圧縮強さ	参考値	
	N/cm²{kgf/cm²}	吸水率 %	見掛比重 g/cm³
硬石	4903.3{500}以上	5未満	約2.7~2.5
準硬石	4903.3{500}未満	5以上	- 約2.5~2
	980.66{100}以上	15未満	
軟石	980.66{100}未満	15以上	約2未満

新潟県の港湾工事に用いる「捨石の材料確認について」では・・・

「安定計算で比重(密度)を用いている場合はその値を基準とする。なお、設計条件がない場合は2.5g/c㎡以上を標準とする。」となっています。



■のことば・■のこころ



今冬(2021~22)の大雪の状況(3) 雪崩発生

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

新潟県内は今冬は山雪となり、山間部では、多くの雪崩も発生し、全国では6名の方が亡くなっています。

新潟県糸魚川市島道では、2月23日に1名の方が亡くなる雪崩事故が発生しました。1986年1月26日に発生した柵口地区の雪崩事故をはじめ、鉾ヶ岳・権現岳の周辺では過去に多くの雪崩事故が発生しており、柵口地区の雪崩事故では13名の方が亡くなっています。

島道雪崩発生直後の2月24日に現地に入り、雪崩の発生状況について調査いたしました。雪崩は鉾ヶ岳の直下、地元では、大沢岳と呼ばれている標高1150mの北向きの斜面で発生していました。発生した雪崩は日本雪氷学会の雪崩分類でいうと面発生乾雪表層雪崩です。図1には、積雪表面に直線状の段差が見られますが、これが表層雪崩の破断面と呼ばれるもので、面発生乾雪表層雪崩の証拠です。

雪崩は流下の途中、島道鉱泉の脇の出尾根と砂防ダムをジャンプして下流に向かっています。図2は出尾根の上部の状況で、出尾根の頂上部の樹木が雪崩によって倒されています。図3は、出尾根から上流部を撮影したもので、手の指のような形をした雪崩のデブリ(堆積物)も見られます。まず、速度の速い乾いた雪の煙型の雪崩が出尾根をジャンプし、その後、湿った雪の雪崩が比較的緩い速度で出尾根の上部に堆積したものと考えられます。ジャンプした雪崩はその後、標高180m付近まで流れ下っています(図4)。

現地には、東京大学地震研究所の地震計が設置されており、その記録から雪崩の発生時刻も2月23日午後3時49分とわかっています。

今後も調査解析を進めて雪崩事故防止に役立つ研 究を進めていきたいと思います。

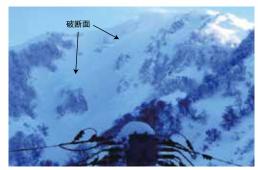


図1 表層雪崩の破断面



図2 出尾根でジャンプした雪崩による樹木被害



図3 出尾根上流部のデブリ(堆積物)



図4 島道雪崩の発生状況

特集 かれ 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。

阿賀町の酒蔵

下越酒造

自然の恵みと微生物の力に感謝して

山紫水明の地、阿賀町津川の自然の恵みを大切に、良い原料とそれを活かす確かな技術、と微生物の活動を支える清潔な環境で丹精込めた酒造りに励んでいます。県内でも珍しい独自の熟成酒の新しい世界にもご期待を!



代表 佐藤 俊-



1. 『ほまれ麒麟 特別純米酒』五百万石による典型的な辛口純米酒。 山廃純米酒ブレンドなので冷でもぬる燗でも楽しめます。フランスの クラマスターでプラチナ賞受賞。 2. 『蒲原 純米吟醸 たかね錦 無 濾過袋取り』50%精米のたかね錦による一口目から美味しい蒲原。 小仕込み、袋搾り、無濾過と手間暇掛け旨味を凝縮。ワイングラスで 冷がお勧め。 3. 『麒麟 時醸酒 Vintage2001』濃い山吹色、豊かな 熟成香にしっかりした酸味と甘み、複雑な風味が多層に形成されま ろやか。IWCでトロフィー賞、金賞等受賞。まだまだ熟成中。



下越酒造株式会社 〒959-4402 新潟県東蒲原郡阿賀町津川3644番地 TEL.0254-92-3211 FAX.0254-92-5618 https://www.sake-kirin.com/

長期熟成、正統派の酒造り

下越酒造の主力酒米は新潟清酒の味の基本を表現する"淡麗辛 口"の立役者「五百万石」ですが、これ以外にも兵庫県産「山田錦」、 新潟県産「越淡麗」、「たかね錦」を用い、各種酵母や、酒母との組み 合わせや、米の混醸でなく米ごとに仕込んだ酒のブレンドで、酒質の多 様性、新しい味の可能性を追求しております。銘柄には、①創業時から の「麒麟」、②ラベルを統一し"淡麗辛口"の「ほまれ麒麟」、③成分的 には"辛口"ながら、香りがあり甘みが感じられ、フルボディの"一口目か ら美味しい"「蒲原」がありますが、これに加えて県内他社にない特徴 は、長期熟成酒のシリーズです。一般に清酒は、製造後はフレッシュな 内に飲まれる物、特に吟醸酒にその傾向がありますが、下越酒造はす でに1975年頃には鑑評会出品大吟醸酒を3年以上低温熟成させた 「秘蔵酒」(現在は5年以上熟成)を発売しており、さらに2000年より 特殊な造りをした常温熟成で付加価値が高まる「時醸酒」を毎年発売 し、ワインの様に購入して頂いた消費者が自宅で共に熟成を楽しむ事 が可能になりました。時醸酒の酒としての寿命は何年位なのでしょう か?個人的には時醸酒は100年の熟成に十分耐えるポテンシャルを 持っている事を保証します(多分生きてはおりませんが)。また、清酒の 海外輸出を手掛けておりますと、清酒もワイン同様に料理との相性を 楽しむ食中酒としての立場を日本以上に強く意識させられ、その中で 清酒のジャンルとして、①香りの高いタイプ、②軽快でなめらかなタイ プ、③コクのあるタイプ、④熟成タイプと、熟成酒も食事を彩る上で大 切な位置を占めている事をあらためて思い起こしております。テロワー ルを大切に、国内外の消費者に"美味しいね!"と、喜んで飲んでもらえ る旨酒を目指し、社員一同一層努力してまいります。

編集後記

厳しい暑さも去り、過ごしやすい季節となりました。スポーツの秋・芸術の秋・読書の秋と、皆様も充実した秋をお過ごしでしょうか。

今回の秋号では阿賀町様と下越酒造株式会社様を特集させて頂きました。ご協力頂いた皆様には厚くお礼申し上げます。

これからも「新潟県建設技術センターだより」は地域の魅力や当センターの様々な情報を発信して参ります。お気軽にご意見、ご要望などお寄せ下さい。今後ともよろしくお願い申し上げます。

編集委員 試験部 森田 真望子

