

日本海と阿賀野川の豊富な漁場を背景に、古くから漁業の盛んな松浜。砂丘地を生かしたメロンやスイカ、タバコなどの畑作が盛んな南浜。ハウストマトの生産が盛んで、市産米のグレードアップを目指す濁川。など、北地区は農・水産業が盛んです。また、地域活動も活発。そんな特色あふれる北地区をウォッチング！

活動

「なじらね会」好評なお茶の間ひろば

毎月第2月曜日の午前10時から、「なじらね会」によるお茶の間ひろばが陽光自治会館で開かれます。同会は、地域の活性化や世



お茶の間ひろばはワイワイガヤガヤ

がらゲームやカラオケなどを、参加者の皆さんに楽しんでもらおうと月1回行っています。お茶の間ひろばには20人ほどの人が訪れています。「毎月欠かさず訪れる」という人が多く、参加者からの評判も上々。お茶の間ひろばには、病気をしながら、仲間の交流に役立ちたいと、立ち上げたボランティアグループ。会員数は現在13人で、北地区公民館でボランティア講座を受講した皆さんが、受講後に老人保健施設・松浜さくら園での給食サービスを手伝うかたわら、お茶の間ひろばの企画・運営を行っています。

ポンプ操法はおまかせ 東消防団第11分団

火災の消火活動や防災活動、応急手当指導など地域社会の安全を担っている消防団。毎年7月に市内の全分団が参加し、日ごろの訓練の成果を競う市消防団操法大会のポンプ操法部門で、ここ数年常に優勝争いをしてきたのが、濁川地区を受け持つ「東消防団第11分団」です。



訓練に励む団員の皆さん

地域情報新聞 松浜かわらばん

昭和60年の創刊以来、16年にわたり北地区の情報を伝えている「松浜かわらばん」。松浜本町商店組合が、1月を除く毎月1回発行しているB4判4ページの新聞で、約8000部が新聞折り込みで無料で配布されます。「商店街の活性化と大型



松浜かわらばん

伝統芸能など 盛んな文化活動



芸能プラザにいがた座で剣舞(四つ切り舞)を披露する新崎伊佐弥神楽保存会

長い歴史を持つ伝統芸能。後世に伝えようと地元保存会の人たちなどにより、地域の祭りなどで演じられています。濁川の「新崎伊佐弥神楽」や「新崎甚句」などもそのひとつ。年配の人から若い人まで幅広い年代層が集い、地域の文化をより立てようと誇りを持って活動しています。また、松浜の地域振興を目的につくられたのが「松浜太鼓」。松浜まつりをはじめ、県内外のイベントだけでなく、海外にも遠征するなど、活発な活動を展開しています。

合い言葉は本物志向 「濁川生産組合」

農業従事者の高齢化や担い手不足という状況の中で、自分たちだけで農作業を行うことが困難という農家に代わって、作業を請け負っている組織が濁川生産組合です。

代表を務めるのは真川俊雄さん(濁川、53)。「本物志向」を合い言葉に、稲作をはじめ、施設園芸や露地野菜も引き受け、現在はもちの加工にも力を入れていまして、と話すように、冬季限定で販売している自家製のもちが、「コシがあつてかむほどに甘さが出る」と評判だそう。また、同組合では、将来の担い手を育成しようという意欲ある若者を従業員として雇用。「農業に興味があるんだけど、家が農家でもないし」といった人たちの注目を集めています。

県内一の作付け面積 南浜の「抑制メロン」

「スイカやメロン、葉タバコ」というと市内では赤塚砂丘地ということもあり、盛んなんです。特に抑制メロンの作付け面積は県内一」と語るのは、南浜で農業を営む此村和也さん(神谷内、37)。「抑制メロンとは、7月上旬に種子をまき、約3カ月間ハウスで栽培し、10月ころに出荷する。アールスメロンのことをい

い、通称マスクメロンといわれる中でも最高級とされています。「ハウス栽培のスイカが7月に終わり、空いたハウスを活用し

ようとしたのが抑制メロン」。今では南浜の農家35軒で栽培しています。「表面をいかに細かな網の目状に浮き立たせることができるか」がポイントと語り、「1日たりとも気を抜けません」と話します。ほかに、お盆に合わせて出荷する盆メロンも作っており、スイカ、盆メロン、米、抑制メロンと出荷が続く10月まで、此村さんにとって、慌ただしい日々が過ぎていきます。

明治9年(1876年)に、2と7の付く日に市を開くことが認められ、以後、定期的に開かれるようになった松浜の「二・七の市」。地元の魚介類や野菜、くだものなどの生鮮品をはじめ、切花、種苗、衣料品など、露店約200店が、阿賀野川の堤防下の道路に軒を並べます。



二・七の市

漁業



毎日、新鮮な魚貝類が水揚げされる松浜漁港

北地区には、海を漁場とする海面漁業協同組合が松浜と南浜に、川を主な漁場とする内水面漁業協同組合が松浜と濁川に、合計4つ

の漁業協同組合(以下漁協)があります。松浜には本市にふたつある漁港のうちひとつ松浜漁港があり、二・七の市で新鮮な鮮魚を販売する魚屋や、魚料理を専門とする割烹、仕出屋などの料理店も多く、漁業を基盤産業のひとつとして栄えてきました。

「うちの組合員のほとんどは、海と川の両方で漁をしている。今の時期は、ヒラメやマコガレイ、シタビラメ、ワタリガニなど、7・8月はシジミ、9月は赤ヒゲ、冬になれば、サケやヤツメウナギ」と、松浜漁港に水揚げされる旬の魚介類を教えてください。市内の漁協で唯一、海面と内水面の漁協組合長を務める、木村勲さん(松浜3、64)。「ほかに、アジやキ

ス、マス、コイなど豊富な魚種が水揚げされています。水揚げされた魚介類のほとんどは、漁師の人たちの家族が港で受け取り、朝早くからリヤカーや自転車などに乗せ、得意先の魚屋や家庭などへ売りに回ります。

こんな漁師まちならではの光景にも、「かげりが見え始めています」と、漁師は自然が相手なので漁獲の高の浮き沈みはしょうがない。それより漁師の後継者がまったくと云っているほどではない。平均年齢は上がっている一方」と、地元漁業の将来に不安を募らせる木村さん。「仕事を覚えるまでは辛く厳しいが、漁師をやりたいという若い人がいれば、いつでも歓迎しますよ」と、にこやかに話していました。

農業



濁川生産組合の皆さん



メロンの苗木を手入れする此村さん

い、通称マスクメロンといわれる中でも最高級とされています。「ハウス栽培のスイカが7月に終わり、空いたハウスを活用し

ようとしたのが抑制メロン」。今では南浜の農家35軒で栽培しています。「表面をいかに細かな網の目状に浮き立たせることができるか」がポイントと語り、「1日たりとも気を抜けません」と話します。ほかに、お盆に合わせて出荷する盆メロンも作っており、スイカ、盆メロン、米、抑制メロンと出荷が続く10月まで、此村さんにとって、慌ただしい日々が過ぎていきます。