

■悪夢の八月二十八日■

集中豪雨がときおり襲い、河川や田畑に大きな被害をもたらしている水害は、今に始まったわけではありません。

「荒ぶる川」という名前の由来でもある荒川は、昔からたいへんな暴れ川で、沿川の人々の暮らしは水との戦いを余儀なくされてきました。

関川村の災害の歴史の中で最も大きな出来事は、一九六七年（昭和四十二年）八月二十八日に発生した羽越水害です。八月二十六日から降り続いた「羽越豪雨」によって河川は氾濫し、堤は次々と決壊。濁流は橋を流し、山々を削り木々を倒しました。そして人家を襲い、村民の犠牲者は三十四名を数えました。

■復旧そして復興■

国はこの羽越水害を激甚災害に指定。村の消防団員は遺体収容、行方不明者の捜索、救援物資の搬送作業、応急工事の作業応援など、全般にわたって主役となって活躍しました。

また、陸上自衛隊による道路応急建設や公共施設のヘド口除去作業をはじめ、警察、近隣市町村からの応援をいただきながら、復旧作業は続きました。

救援物資が自衛隊のヘリコプターやトラックで次々と輸送され、食糧、衣料品、医薬品、生活用品などが村民に配布されました。「村を変えた日」（一九八七年 関川村発行）には「朝日村からトラック4台に野菜を満載して届けられ、また山北町からはパンをたくさんいただき感激したものです」という、記録が掲載されています。



語り継ごう羽越水害 子に孫に 昭和42.8.28



30名を越す人的な被害。そして住家、農地、公共的な施設や設備にも、多くの被害がありました。建物、農産物、農地など被害をうけたものを、当時被害調査の際にお金に換算していますが、その額は177億円にものぼりました。当時の村の予算規模が3億円でしたので、いかに被害が大きかったかがえます

この集中豪雨は、新潟県の下越地方だけではなく、山形県の置賜地方にまで大きな被害を与えました。週間後の九月三日付けの新聞（全国紙）は、「死者六十五人行方不明七十三人を数え、三十八市町村（新潟二十六、山形十二）に災害救助法が適用された」と報じています。その見出しでは「昭和年代最大の人的被害」と大きな文字で記されています。

復旧作業はスピードを増し、道路や橋梁、上水道施設、教育施設など、次々と整備されました。一九七二年には昭和天皇・皇后両陛下が来村され、お野立公園から水害復興の様子を視察されています。

その後、国土交通省北陸地方整備局管内初の直轄ダムである大石ダムが完成。横川ダムも二〇〇八年に完成します。

■大水害を教訓に■

二〇〇四年五月、「関川村洪水避難地図」（ハザードマップ）を作成し、全戸配付しました。この地図は羽越水害の教訓も生かした浸水想定区域が示され、地域ごとの避難場所が大きく記されています。村の全世帯に避難勧告を出した、二〇〇四年七月の下越地区を襲った梅雨前線集中豪雨の際にも、大きな役割を果たしました。その後、集落単位での防災計画も策定されました。羽越水害をはじめ、水害経験者が年々減っており、二度と悲劇を繰り返さないためにも、惨事を後世へ語り継いでいく必要があります。毎年八月に開催している「大したもん蛇まつり」にもそんな願いがこめられています。

●死者	●流出・全壊	●半壊
34名	371棟	494棟

関川村の物産品



中村屋のきんつば
百年以上の伝統を守り続ける高瀬温泉の銘菓。小豆はすべて北海道産のものを使い、一つひとつを手焼きで仕上げています。
中村屋
TEL.0254-64-2151



手作りみそ えちごせきかわ 旬づくり
生産者は、村のお母さん。関川産大豆100%で、麴も関川産米「五百万石（酒米）」を使用しています。保存料、甘味料、漂白剤、防腐剤は一切使っていません。天然塩を用いたプレミアム品も大好評です。
関川村生活改善研究会
TEL.0254-64-3148



おひつ入れ・わら工芸品
一本一本の内部が空洞のわらは、ご飯の保温・保湿に適しています。お寿司屋さんの特注品として、おひつのサイズに合わせて製作します。ご家庭にも、こだわりのコシヒカリおひつご飯としてぜひどうぞ。そのほか、なべしきなどわらの素材を生かした工芸品も好評です。
（財）関川村自然環境管理公社
TEL.0254-64-0252



岩船米コシヒカリ
関川産コシヒカリは、岩船米コシヒカリのブランドとして親しまれています。きれいな水と昼夜の寒暖の差によって育まれた関川産コシヒカリの味は、全国でも1、2位を争う絶品です。
JAにいがた岩船関川支店
TEL.0254-64-2114



ミニ俵
昔は、米を保存するのに米俵が当たり前でしたが、今ではまったく目にするのができなくなりました。その昔懐かしい米俵のミニチュア版です。作り方は、昔とまったく同じ。贈り物として、インテリアとしてどうぞ。
朴坂ワラ工芸組合
TEL.0254-64-0737



光兎モチ
きねつき独特の粘りとコシの強さから、その味は格別です。白モチのほか、草、豆、栃の実、しそなど種類も豊富。正月用としてだけでなく、祝い事や各種行事用としての注文も年々増えています。
（有）上野新農業センター
TEL.0254-64-0101



静窯の朴坂焼き
磁器の本場・佐賀県有田の地で修業し、Uターンして磁器作りに取り組む石山静男さんの製品。つばや皿などの飾り用、茶器や箸おきなどの実用品まで種類が豊富。専門家からも高い評価をうけています。
静窯
TEL.0254-64-0881



女川ハム
無添加にこだわり、手作りの素朴な味わいを守り続けている人気商品。ロースハム、牛タンズモーク、各種ソーセージなど、お好みに合わせてどうぞ。
女川ハム工房
TEL.0254-64-0296



しいたけ
関川村では菌床しいたけの生産が盛んで、新潟県内最大のしいたけ生産地として知られています。県内のスーパー店には必ず店頭と並んでいます。厚みがあり香りも良く、歯ざわりと味わいが最高です。
関川村森林組合
TEL.0254-64-1249

猫ちぐら
コシヒカリの稲ワラを材料にした逸品。一番大きなもので、約10日間かけていないに編みこみます。愛猫家に親しまれているほか、インテリアとしても大人気。その昔、子守りのために使っていたゆりかごをヒントに考え出されました。
（財）関川村自然環境管理公社
TEL.0254-64-0252

