

さくら並木

～おおらかにたくましく、子どもの未来をみんなで育むまち～
子ども・子育ての現状と町立桜保育所開所の意義

大河原町長 齋 清志

3月18日に、大河原町立桜保育所の『開所式』が行われました。コロナ禍の影響で規模を大幅に縮小しての開催となりましたが、議会議員各位や近隣行政区長の方々と町内の民間保育関係者、さらに設計・建設工事・工事監理の各企業代表者にもご出席いただきました。改めて、様々な方々の期待とお力添えの賜と心より感謝の気持ちで一杯です。

旧桜保育所は、昭和50年に本町において初の公立保育所として開所し、以来町の児童福祉や子育て支援の拠点施設として多くの児童の保育に携わってまいりました。しかし、建設から40有余年が経過し、施設の老朽化が顕著となりましたことから、平成28年に建替えの検討を開始し、様々な行政手続きを踏みながら議会の議決を経て、今春竣工を迎えたものです。学校給食センター、桜保育所、大河原中学校体育館の順に位置づけた、子育て・教育施設の充実に避けて通れない一連の取組です。

現在進行中の第6次長期総合計画の本町らしい特徴あるプロジェクトとして、『安心して産み育てられる子育て環境づくり』を重点目標として掲げています。今回の桜保

育所の建替えは、子育ての環境整備や支援体制の充実を図り、子育てに最適なまちのブランド化を確かなものとするねらいを持つものです。また、民間保育園等への支援も継続しながら多様な保育需要に対応できる体制づくりにも結び付けることを目指しています。

近年、本町においても少子高齢化の波が押し寄せ、さらにライフスタイルの多様化や女性の社会進出に伴う共働き家庭の増加など、子どもや子育てを取り巻く環境は増々大きく変化してきています。また、就労形態の変化や地域コミュニティの希薄化を背景とした家庭と地域の子育て能力の低下が指摘される中、子育ての負担や不安の増加が懸念されており、子ども・子育て支援は非常に重要な政策課題になっていると認識しているところです。

さらに、社会・経済環境の変化と相俟って、増加傾向にある児童虐待や子どもを取り巻く貧困の問題も大きな課題となっています。こういった現状や少子化対策の一環として、国において子育て家庭の経済的負担を軽減するために令和元年10月より幼児教育・保育の無償化が開始され、12月には新たな子どもの貧困対策大綱も決定されました。

法に基づいた本町の子ども・子育て支援事業計画の理念として、『おおら

かにたくましく、子どもの未来をみんなで育むまち』を定めています。今後は、子育てや貧困を家庭のみの責任とするのではなく、地域や社会全体で課題を解決していくという意識を持つ事が大切になったものと受け止めています。子ども・子育てに対する町の果たすべき役割と責任を見据えて、公立の保育所は無くさないとしてきた意義を改めて強く感じています。

アフターコロナの社会像を考えるにあたって、求められる子ども・子育て支援の充実に向けて全力で取り組んでまいれる決意をしたところです。

(3月19日記)



▲新しい町立桜保育所



町内在住の樹木医

尾形政幸先生の花は桜木

第一回 桜が開花するまでの仕組み

桜の町にちなんで日頃気になっ
ていることを皆さんと一緒になっ
て考えていきたいと思えます。ど
うぞよろしくお願ひします。

最近地球温暖化などの影響で
ソメイヨシノの開花が年々早まっ
ていますね。春爛漫を満喫しま
いと思っても肌寒い頃に咲いてしま
うこともしばしば。桜前線にも異
変が起きています。九州では南か
ら北に進むはずがその逆になっ
ているのです。なぜでしょうか？

開花を決定づけるものとしては
4つぐらいありますが、特に重要
な1つ目が「休眠打破」です。花芽
は前年の夏につくられ、10月ごろ
には花の各器官も完成します。(写
真・12月撮影)。その過程で日長が
短くなるのを感じ取り休眠に入っ
ていくのですが、その後、摂氏5度
前後の寒さに800〜1000時
間おかれると休眠を司るホルモン
が徐々に解け出し休眠が解除され
ます。これを「休眠打破」といいま
す。九州の場合は暖冬が休眠打破
の遅れ、開花の遅れに繋がって
います。

2つ目が「花芽から蕾への成長」
です。気温が10度以上になると10
度を差し引いた差の分だけ花芽は
成長します。開花日計算方法には
2月1日から毎日の最高気温を足
していく「600度の法則」などが
あります。1つ目をクリアしてい
れば、簡便法ながらこの計測だけ
で予測は可能なようです。私の
ホームページ内に大原町の桜に
ついて調べたものがありますので
ご参照下さい。

これらは他の植物も持っていま
す。それぞれが生きるため季節の
変化を感じ取ります。杉花粉予報
やクリスマス出荷に向けたイチゴ
栽培などはそれに基づいています。



【尾形先生のホームページ】

<https://sites.google.com/view/ogata-treedoctor/>

URLのQRコードはこちら→



かんたん！健康クッキング

令和2年度大河原町食育スローガン「奥歯でよく噛み味わいながら」

小松菜とちくわの生姜炒め

材 料 (4人分)

- ・小松菜 1束(300g)
- ・生姜 1かけら
- ・ちくわ 2〜3本
- ・塩 小さじ1/3
- ・酒 大さじ1
- ・サラダ油 大さじ1

作り方

- ①小松菜は5〜6cm長さに切る。生姜は繊維に沿って千切りに、ちくわは斜め薄切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を入れ、小松菜の茎、葉、生姜の順に入れて強火で炒め、塩を加えて更に炒め合わせる。全体がしんなりしたらちくわ、酒を加えてさっと炒め、器に盛りつける。



【ひとり分栄養価】

写真は1人分

エネルギー 82kcal

塩分 1.1g

～調理担当ヘルスメイトから一言～

小松菜は骨粗鬆症予防になるカルシウムが多く含まれています。チンゲン菜でもおいしく作ることができますので、お試しください。

高橋 敏子さん(中島区)

