

桜と言えはソメイヨシノですが、今日に残る日本の600種ほどは、かつてはどれも野生の桜が始まりでした。今回は数千万年前から進化しながら野生系統を維持してきた大切な「受粉」について考えてみます。

桜には自然を生き延びるための受粉機能がちゃんと備わっています。大切なのは鳥や虫の存在です。近い所での近親交配（退化）を避けるため花は甘い香りや鳥や虫を呼び寄せ、蜜を与えることで花粉を付着させ遠くに運んでもらいます。長い舌を持つヒヨドリやメジロは正面から花に舌を突っ込んで蜜をなめるため虫と同様、花粉を媒介します。

鳥によってついでにみ方は異なります。食痕が根元からちぎれていけばスズメ。花托筒に穴を開けるのはシジュウカラです。彼らはくちばしが短いので蜜の溜まっている部分だけついでに蜜をなめては捨てることを繰り返して、花にとっては大変なはずら悪さで迷惑な行為となっています。桜の付け根を3ミリほど残して切った舌先でなめれば、ほのかな甘さが味わえます。5分咲きころ鳥が集まり



やすいです。ちよっぴり鳥の気分になって味見してみたくありませんか？

現在整備中の金ヶ瀬さくら大橋付近の河川敷で立派な桜が数本発見されました。「三春の滝桜」の系統です。種子は上流から流れ着いたか動物のフンに混じっていたかと思われしますが、桜がしっかり根付いて育っているということは受粉時に良い形質を獲得した証拠です。整備が終わったら足を運んでみてください。

第13回 鳥も人も「甘い」が大好き？



町内在住の樹木医

尾形政幸先生の花は桜木



Mayor's column さくら並木 -町長コラム-

本町の人口増加率が県下第1位に（県推計人口・年報）

～子育て・教育環境の整備と支援・学力向上と教育のブランド化・少ない災害と賑わいの創出・健康増進と恵まれた医療環境等～

大河原町長 齋 清志

2月末日に、県企画部統計課より『宮城県推計人口（令和3年10月1日年報）』の発表がありました。県内での増加自治体は、大河原・利府・仙台の3市町で他の32市町村は全て減少となりました。そして、僅かな差で本町の増加率（0.16%）が、町史上初めての県下第1位に輝く結果となりました。さらに、本年3月1日では対前年同月比で11.8人増（増加率0.5%超）となり、人口増加の流れが現在も続いているのです。

これまでも紹介しましたように、人口の自然減に拍車がかかっていますが、若い世帯の転入増加による社会増の現象がこれを上回っている状況です。では、何故なのか？人口減少に歯止めをかけることが地方創生の最大のテーマとされていますが、本町のこの要因について改めて私なりに分析した結果を紹介したいと思います。

先づ第1に、本町の重点施策でもある子育て・教育環境の整備とその支援策が挙げられるでしょう。ソフト面では、子育て家庭の負担軽減や支援のための相談体制やサービスマニユアの充実強化が図られて

いる他、18歳までの医療費無償化（所得制限なし）等が実施されています。ハード面では、給食センター・桜保育所・大中体育館等の避けて通れない建設事業が完了し、安全で学びやすい環境の整備等もきめ細やかに進められています。

次に、子どもの学力向上を基本とする教育のブランド化を目指す取り組みがあります。任期付教職員・特別教育支援員やGIGAスクール構想に基づくICT支援員等の人的環境整備につとめています。また、県下初の心のケアハウス事業の実施や、教職員の資質と指導力向上のための先進的で実践的な研修にも力を入れています。教育に熱心なまちとして、常に高い学力水準が維持されています。

そして3つ目は、安全性と利便性に関わる本町の特徴に基づくものです。激甚化・頻発化する水害への対応は課題ですが、災害の少ないまちのイメージがあります。また、行政の中心・交通の要衝であることに加え、賑わいの拠点でもあることです。特に仙南唯一の商圏を有し、商業売上も仙南トップの数字となっています。商業による発展の歴史を色濃く持つ本町の重要な特色の一つと考えているところです。



▲宮城県推計人口（年報）は県のホームページで公表されています。

さらに4つ目は、高齢者を中心に健康意識が高いことや、地域医療の拠点病院をはじめ医療環境に恵まれている点が挙げられます。平均寿命と健康寿命の差が男女とも県下で最も短いのが本町で、『元気で長生きのまち』としての評価が定着しています。一目千本桜の存在等、人口増加の要因はまだまだありますが、4分野の紹介とさせていただきます。

結びに、本町の特徴である中心性・拠点性・利便性を十分に活かしながら、社会環境や価値観が複雑に変化する時代にあっても、町政に引き継がれる『認めあい・支えあい・活かしあう』理念を大切に全力投球してまいります。新年度につきましても町民の皆様のご理解とご協力をお願いする次第です。

（3月18日記）

材 料	2 人分
・もやし	150g
・木綿豆腐	150g
・にんじん	20g
・溶き卵	1 個分
・サラダ油	小さじ 2
・にんにく（スライス）	1/2 かけ
・塩	小さじ 1/3
・こしょう	少々
・しょうゆ	小さじ 1/2
・かつお節	大さじ 1
・小ねぎ（小口切り）	大さじ 2



写真は1人分

【ひとり分栄養価】
エネルギー：149kcal 塩分：1.4 g

作り方

- ① 木綿豆腐はしっかりと水を切る。にんじんは千切りにする。
- ② フライパンにサラダ油（小さじ1）をして熱し、豆腐を手でちぎりながら入れ塩少々（分量外）をふって炒め、表面に焼き色がついたら取り出す。
- ③ ②のフライパンに残りのサラダ油とにんにくを入れて熱し、香りが出たらもやしとにんじんを入れて1分くらい炒め、塩、こしょう、しょうゆで味を調える。
- ④ ③に②の豆腐を戻し入れてさっと混ぜ、溶き卵を回し入れて軽く混ぜる。卵が半熟になったら火を止め、器に盛り、かつお節と小ねぎをちらす。



令和4年度大河原町食育スローガン

「家族で野菜のおかずをひと皿増やし」

豆腐チャンプルー

cooking

調理担当ヘルスマイトより
ワンポイント
もやしと豆腐を使った、ヘルシーな一品です。塩でしっかり味付けをしているので、しょうゆは少なめでもおいしくいただけます。

塩谷 敏子さん（西原区）