

今回はキノコです。キノコは木に発生するため「木の子」と呼ばれるようになりまし
た。私達にとって食べるイメージしかない
キノコもその正体は木材腐朽菌という病原
菌で木にとって恐ろしい存在です。木や落
ち葉を栄養源として菌糸を張りめぐらせ菌
糸の集合体であるキノコをつくり胞子を飛
散させます。
キノコが発生する頃には手遅れになって
いる場合が多く、幹や枝の中が空洞化し幹折
れや枝折れが発生しやすくなります。
治療は休眠期が良いのですが今回は低温
の関係で先き伸ばしして4月に3日間だけ
手の届く範囲のものに限って行うこととま
した。当日は樹木医としての初仕事、商工観
光課の皆さんに協力をいただきながら手置
街道踏切前からふれあい農園前まで次の手
順で作業を進めました。①チェーンソーを使
つてのキノコ切除と病患部切除 ②ガスバ
ナーによる熱殺菌 ③殺菌・傷口癒合剤塗布
④保護剤塗布です。保護剤には今回「木工用
ボンド」を使用。その結果、コフキタケ（マ
ンネンタケ科）がほとんど50箇所ほど見つ



第15回 樹木医初仕事キノコ狩り？



町内在住の樹木医

尾形政幸先生の花は桜木

かかりました。この菌が引き起こす「こぶきた
け病」は生立木の幹腐朽を起し樹全体に広
がります。病徴の材は白斑状や褐色になっ
ており、腐朽進行は様々でした。
残りは樹が休眠を始める秋頃までお預け
です。秋は多くのキノコが登場しますがベ
ッコウタケ、ナラタケだけは動弁してほし
いですね。倒木に至るので。
4月に「大河原町樹木医」の辞令を頂きま
した。今後は作業状況もお伝えてできればと
考えていますのでよろしくお願ひします。



Mayor's column
さくら並木
-町長コラム-

『健康増進・スポーツツーリズム』から『地方創生・まちづくり』へ
～おおがわら千本桜スポーツパークの活用と役割～

大河原町長 齋 清志

健康であることの大切さを痛感
する出来事がありました。私事で
すが、この度の新型コロナウイルス
への感染に際しましては、大変お騒
がせをして多くの方々にご心配と
ご迷惑をおかけしましたことに、心
からお詫びを申し上げます次第です。
「まさか自分が」という思いでした
が、免疫力が落ちれば誰でも感染の
リスクがあることを改めて体感し、
認識の甘さを反省したところです。
3回目のワクチン接種を終えてい
たお陰か、予後の問題もなく順調に
回復して早い職場復帰となりました。
さて、コロナ禍にあっても季節は
巡り、1年間で最も爽快さが実感で
きる新緑の季節を迎えています。
4月23日にオープンした『MTB
S-PARK』や、話題のサイクリ
ングロード『おおがわら桜ライン』
の利用も順調に進んでいます。健
康増進と自転車を活用したまちづ
くりについても、広域連携（仙南サ
イクルツーリズム）の切り口として
将来への可能性に期待が高まって
いるようです。
そして、この河川敷整備事業の町
単独分の第2弾として、『公認パ
ークゴルフ場（3コース、27ホール）』
の整備が間もなく始まります。競

技人口の大幅な増加もあり町内外から
の待ち望む声が届いています。さら
に、親水環境と護岸整備（県工事）や
『ドックラン』と『芝生広場』の完成も
今年度事業です。『おおがわら千
本桜スポーツパーク』の全容が見えて
くるのが楽しみでなりません。
また、堤内地（田んぼ側）について
は、賑わい拠点整備事業の基本設計と
測量の業務委託が進められ、合わせて
活用幅や運営手法を探るサウンディン
グ調査の実施が予定されています。そ
して、地域再生計画（大河原町まち・
ひと・しごと創生推進計画）に則り、
国・県の支援のもとに人口減少対策を
はじめ地域課題の解決と、新たな賑わ
いの創出につなげていく組み立ての重
要な時期となりました。
さらに、先月号でも表明したように
『スポーツによる地方創生・まちづくり
への挑戦』をスタートさせてまいりま
す。仙南地域全体の課題としては、少
子高齢化と同時に進む人口減少・住民
の健康増進・過疎化と地域経済の衰退
等、極めて深刻な現実を直面していま
す。国はこの様な現状を踏まえて、東
京オリ・パラ大会でのスポーツ熱の高
まりを契機として、スポーツによる自
治体をあげて取り組む地方創生やまち
づくりを提案しています。つまり、ま
ちづくりのツールとしてスポーツを活



▲休日に賑わう MTB S-PARK

用する発想の転換を求めているの
です。
今回の新型コロナウイルスへの
感染は、日頃の健康増進の実践が免
疫力を高める大切な視点であるこ
との気付きを与えてくれました。
そして、『おおがわら千本桜スポ
ーツパーク』から始まる新たな空間
が、健康増進・スポーツツーリズム
から地方創生・まちづくりへの掛け
橋として、人と地域をつなぐ役割を
担ってくれることを期待していま
す。新緑の一日千本桜のトンネル
を歩きながら健康であることに感
謝し、事業の成功と本町の発展を誓
ったところです。
(5月18日記)



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」

さば缶の梅しそ春巻き



写真は1人分

【ひとり分栄養価】
エネルギー:65kcal 塩分:0.5g

調理担当ヘルスメイトより
ワンポイント

買い置きのおかずを利用し
作ってみませんか？三大栄養
素のたん白質、脂質、炭水化物
を摂ることができます。油であ
げても美味しいです。
大泉 しげ子さん(中町区)

材料 4人分

- ・春巻きの皮.....小4枚
- ・さば水煮缶.....1/3缶(65g位)
- ・梅干し.....2/3個
- ・大葉.....4枚
- ・水溶き小麦粉.....適量
- ・トマト.....2/3個

作り方

- ①さば缶は汁気を切っておく。梅干しは種を取り、粗く刻んでおく。大葉は洗って水気を切り、軸を切る。
- ②春巻きの皮に大葉を裏にしてのせ、梅干し、さばをのせて巻き、巻き終わりに水溶き小麦粉をぬって閉じる。
- ③クッキングシートに並べてオーブントースターで5分～7分位焼く。
- ④トマトはくし形に切り、焼きあがった③に添える。