

昨年10月に白石川左岸南桜町で仕事をしていると、近隣で散歩中の女性から興味ある話を聞くことができた。一目千本桜の苗木は舟で運ばれたというのだ。時は大正12年、女性の父親が見たとのこと。まだ7才頃だったそうだが後に林業職に就いた関係でよく記憶していたとのこと。また別の人は舟着き場（今に残る斜めの道）の話聞いており、一本一本丁寧に苗木を下ろしていった様子が目に浮かびます。

当時の詳しい資料はありませんが、それから約50年後、柴田農林高等学校林業科クラブ員によって調査が行われ、財団法人日本さくら会から小冊子「白石川の桜並木」が発行されました。それによれば「殆ど全部が『そめいよしのざくら』染井吉野桜で、僅かに白山桜が1割ほど混じっている。（原文より）」とあり、白山桜についてさらに「花は若葉と同時に開き、それが相映じて山桜特有の高雅な風情をあらわすことになり、樹姿は高く成長は遅いが長命である。」とあります。

今年、植樹から100年を迎えるに当たり、2年前から白山桜に着目していました。白山桜は正式には「山桜」という名前の野生種で県内では沿岸部に僅かに見られるだけです。樹齢は300年とも言われる長命の桜です。



シロヤマザクラ（南桜町） シロヤマザクラの無菌培養



町内在住の樹木医

## 尾形政幸先生の花は桜木

第22回 バイオテクノロジーで繋げ！ 100年前の想い

100年前、高山開治郎氏はこの白山桜にも思いを馳せていたはず。その遺伝子を次の100年に繋げるためにバイオテクノロジーで再生プロジェクトを行っています。

樹木医の仕事の合間に、柴田農林高等学校の施設をお借りし生徒さん達にもお手伝いしてもらいながらこの取り組みを行っています（写真）。リニューアルしたら皆さんに是非見ていただきたいと思えます。ご期待ください。

## 年始はお茶の間で！ 第21回みやぎふるさとCM大賞

12月3日、県内の市区町村が故郷の「魅力」を30秒のCMに込めて競い合う「みやぎふるさとCM大賞」（主催：KHB東日本放送）の発表審査会がKHB東日本放送本社スタジオで行われました。

今年のCMは、昨年4月にオープンした『OGAWARA MTB S-PARK』を題材に役場職員が制作しました。審査会の様子は、1月3日午後4時からKHB東日本放送で放送予定です。みなさんは是非ご覧ください。



▲写真左からKHB 東日本放送 熊谷アウター、CM作成に携わった役場総務課 村上主事、KHB 東日本放送 阿部アウター

## 高校生活や部活動の楽しさを間近で体感 金ヶ瀬中学校 志集会

12月14日、仙台育英学園高等学校書道部の皆さんを講師に迎え、志集会が金ヶ瀬中学校で開催されました。

集会では、第1回全国高等学校書道パフォーマンスグランプリで優勝に輝いた「紡ぐ」と第15回書道パフォーマンス甲子園で審査員特別賞を受賞した「天空の伴」の2演目が披露されました。

書道部顧問の渡邊先生は、「賞を取るよりも楽しいことが大事。楽しいことを一生懸命にやってほしい。」とお話がありました。



## 広げよう善行の輪

### 大河原町善行篤行慈愛表彰式

12月15日、中央公民館大ホールで大河原町善行篤行慈愛表彰式が行われました。

表彰式では、町内・校内の環境美化や防災意識の高揚、地域活動への積極的な参加、ウクライナの子供達を支援するため義援金の寄附などで推薦された小中高生21名が表彰されました。

今後も青少年の善行の輪が広がるように、地域全体で見守り、育てていきましょう。



## 令和4年度川をきれいにする児童図画入選!!

阿武隈川水系水質汚濁対策連絡協議会による「令和4年度川をきれいにする児童図画・ポスター」作品募集で、大河原小学校1名の作品が入選しました。

【図画部門】  
《仙台河川国道事務所賞》  
小林 由芽さん  
(大河原小学校1年)



## 材料 2人分

- ・卵.....3個
- ・納豆.....1パック
- ・とろけるスライスチーズ...2枚
- ・なめ茸.....大きじ3
- ・梅干し.....1個
- ・サラダ油.....少々

## 作り方

- ①ボールに卵・納豆・とろけるスライスチーズ(太めの千切り)を加えて、ざっくり混ぜる。
- ②フライパンに油を熱し、①を流し込んでオムレツを焼く。
- ③器に盛り、なめ茸、包丁で細かくたたいた梅干しを乗せる。  
ネギや刻みのり、大葉を乗せると、より美味しくいただけます。



【ひとり分栄養価】  
エネルギー:292kcal 塩分:3.1g



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」  
なめ茸と梅干しで  
サツパリ納豆オムレツ

調理担当ヘルスメイトより  
ワンポイント  
なめ茸と梅干しの塩味で、調味料なしでも美味しくいただけます。納豆が苦手な人も食べやすい一品です。  
佐藤 政子さん(中町区)