

「真夜中で最初は地震かと思った。」今年6月12日、末広橋下流の堤防で桜の倒木騒ぎがありました。開治郎さんの手によって100年前に植えられたものでした。幸い人身事故にならずに済みました。樹木医として一歩出遅れたことを反省し、同様の事故防止に向け検証していきますので報告致します。

所見は「材の根株心腐病による幹折れ」となります。木材腐朽菌（キノコ菌）が傷口から入ったことで起こった病気で、幹が二股に分かれていたことも大きく影響しました。実は、二股樹木は一般に縦に裂けやすいことが知られており事故の事例も多いのです。真つ二つに裂けたその断面は腐朽しボロボロで、根株は空洞化し麩（こ）のような状態でした（写真①）。

植物は木材腐朽菌を含む病原体の攻撃に対し防御機構（植物免疫）によって健全性を保っていますが、樹が弱るとこの働きも弱くなります。幹を輪切りにしたところ、その「反応帯（写真②）」が菌の攻撃で後退している様子がうかがえました。

堤防の桜は道路側に根を張るのが自然であるという話を第10回でしましたが、実際にはほとんど見当たりません



第32回 倒木の検証と対策



町内在住の樹木医

尾形政幸先生の花は桜木



でした（写真③）。開治郎さんの桜は車の走っていない良い時代に成木になりましたが、どの桜も環境の変化と近年の気候変動で樹の老化・衰弱が一層進み、危険木と化しています。

今回は樹形や腐朽箇所など、少しの違いが幹や根の支持力を上回ったので事故でした。今後は太枝の剪定法と支柱設置が倒木対策になると考えられます。

危険木は現在およそ200本。今後は後継樹養成も含めて個体毎に違いを見極めながら対策したいと思っています。

Mayor's column さくら並木 -町長コラム-

本町の財政の現状と市町村間に生じている格差の課題

大河原町長 齋 清志

先般の議会定例会9月会議において、『令和4年度決算の認定』が満場一致で決議されました。また、法律に基づき監査委員の意見を付した『財政の健全化判断比率』の報告を行ったところ、この判断比率については、実質赤字比率と連結実質赤字比率は『数値なし』で、将来負担比率は『適正』という結果となっております。

本町の決算の概要については、一般会計と特別会計（後期高齢者医療・国民健康保険・介護保険・仙南夜間初期急患センター・地方卸売市場）と企業会計（水道・公共下水道）の全てが黒字でした。総基金の残高は46.4億円弱となり、財政調整基金が26.4億円余で公共施設等整備基金と土地開発基金他で9.5億円余、特別会計の基金総額は10億円余という結果でした。抱える財政上の課題としては、経常収支比率が高く財政構造が硬直化していることがあります。一方、ふるさと寄附金が高額で財政の健全化に大きく寄与していることが特徴です。

ところで、本町の財政状況とは異

なる視点での市町村間に生じている気掛かりな現実があります。直接的財政基盤ばかりではない市町村間の取り組み上の格差です。財政力指数からみて特に町村間での格差が深刻なことが、地方創生の求める広域連携の成果に暗い影を落としているように感じられてなりません。

例を挙げますと、マイナンバーカードのコンビニ利用については、役場が閉庁している時刻や土日祝日でも各種証明書が取得できる高い住民サービスとなっているものです。しかし、当然システム導入コストや年間の維持費等が必要で一般財源からの負担が生じます。県内の町村で見ると、本町は実施済みですが、約半数は費用負担等の問題で実施できない状況にあります。

次に、小中学校の給食費の無償化への取り組みです。法律上は保護者負担と規定されていますが、子育て支援の一環として、首長の政策的な判断で一部または全部の給食費無償化が進められています。多額の安定財源の確保が困難なことから、これも約半数の町村が実施しておりません。本町では、年間約1.1億円の財政負担となりますが、検討・実施の前に国に対する全国一律での完全無償化を強く要望しています。義務教

育は、居住地に関わらず全国平等な環境であるべきと考えているからです。

その他にも、平等を欠く生命に関わる地域医療の供給体制の整備や、18歳までの子ども医療費助成の補助の格差等も存在します。さらに、住民の通学・通勤・通院等に必要地域交通の運行にも地域間格差が生じています。

本来これらの格差の解消には、競争ではない共生意識への配慮が重要な視点です。共通する行政課題であるにも関わらず、連携して解決することに至らないもどかしさを感じています。地方の結束があつて初めて『地方からの国づくり』が実現することを信じて止まないこの頃です。



▲議会定例会 9月会議

(10月23日記)

材料 4人分

- ・もやし..... 1/2袋
- ・ピーマン..... 1個
- ・にんじん..... 50g
- ・きくらげ..... 2枚
- ・ハム..... 2枚
- ・しょうが..... 5g
- ・白いりごま..... 大さじ1
- ・サラダ油..... 大さじ1
- 【A】
- ・だし汁..... 大さじ1
- ・しょうゆ..... 大さじ1
- ・酢..... 大さじ1
- ・みりん..... 大さじ1/2
- ・砂糖..... 大さじ1/2
- ・酒..... 小さじ1/2

作り方

- ①もやしは洗って十分に水切りする。ピーマンは縦にせん切り、にんじんは3cm長さのせん切りにする。きくらげはもどしてから太めのせん切りにし、ハムは半分に切ってからせん切りにする。
- ②しょうがは皮をむき、すりおろす。
- ③Aを合わせてひと煮たちさせ、ボールにかけて生姜を加えておく。
- ④鍋にサラダ油を熱し、①を炒める。全体に火が通ったら③のボールにあけ、時々混ぜながら味を含ませる。
- ⑤器に汁ごと盛りつけ、白ごまをふる。



写真は1人分

【ひとり分栄養価】
エネルギー:50kcal 塩分:1.0g



令和5年度大河原町食育スローガン

「わが家（町）の食を伝えよう」

野菜の酢浸し

調理担当ヘルスマイトより

ワンポイント

野菜を炒めることでカロテンの吸収がアップします。酸味を活かし、減塩でも美味しくいただけます。

小室 英子(原前区)