

右岸堤防を下って行く尾形橋下流あたりで横綱級の巨木群に出会います。さらに柴田大橋下流あたりでは幹の太さ日本一の桜が見られます(写真)。瀬戸内寂聴さんも生前親交があった京都の桜守、佐野藤右衛門さんも来町された折称賛されておられます。気になったのはこの巨木を育んだ土です。大河原町史によれば白石川堤防は、いまから丁度100年前の大正12年、開治郎さんの桜が植えられる直前の10月に6年半の歳月をかけて完成します。



町内在住の樹木医

### 尾形政幸先生の花は桜木

#### 第24回 白石川の堆積土が一目千本桜の巨木を育んだ!?

水田が広がっていたことを聞いたことがあり、これらから堤防の材料を推測すると中州や肥沃な耕作地などを削って使用したと考えられます。戦後の築堤では河川や東日本大震災の被災地域に運ばれた土の多くは山から運ばれ、土というよりは母岩で、地表面にはコケが生え、桜に適する土とは言えなくなりました(写真)。4月には開治郎さんの桜植栽100周年を祝うイベントがあります。向こう100年を見据えこれからの育樹法としては是非参考にしていきたいものです。



宮城県農業高校 新校舎



## Mayor's column さくら並木

—町長コラム—

### ウィズコロナ観光戦略とアウトドア活動の持つ可能性 ～4年ぶりの桜まつり開催と一目千本桜植樹100周年記念事業～

大河原町長 齋 清志

去る1月25日に、第1回おおがわら桜まつり実行委員会が開催されました。新型コロナウイルスの感染症対策を講じながら、4年ぶりに例年規模で実施(4月6日～19日)することが満場一致で決定されました。感染状況も落ち着いて、国のマスク着用や取り扱いや感染防止上の分類変更も方向付けされました。また、コロナ禍での観光事業については大きな痛手を被ったところですが、社会経済活動の回復とともに先般の国の基本方針の変更を受けて、県の制限解除も進み本町での例年規模による桜まつりの開催判断に至ったものです。

一方、本町も参画する仙南圏域での今後の観光戦略としては、『地域コンテンツの一体的PR活動やテーマ性を持った広域周遊の促進』を主な施策の方向性として掲げています。具体的には、本町が事務局の『みやぎ仙南サイクルツーリズム推進会議』や柴田町の『みやぎ蔵王ハーモニー花回廊推進協議会』等の広域観光連携プランが盛り込まれています。

さらに、本町と柴田町とで連携する『一目千本桜ブランド化事業』があり、加えて本町の『おおがわら千本桜スポーツパーク(おおがわら桜ライン、MTBSIPARK、パーク

ゴルフ場等』を活用した健康づくりや賑わいの創出を目指す事業が進んでいます。これらを県全体で取り組む観光戦略プランと位置付けながら、本町の魅力として情報発信していくことにより、更なる集客の高まりに期待しているところです。

ところで、一目千本桜は、本町のキラリコンテンツであることは衆目の一致するところですが、開花時期が春のみなので通年観光としての活用が求められています。例えば、『桜記念館(常時桜の映像が楽しめる等)』のような施設の検討や、清流白石川の活用にも注目する必要があります。ものと考えています。コロナ禍から得られたヒントには、健康づくりにつながるアウトドア活動への需要の高まりがありました。

今後進める白石川右岸堤内地(田んぼ側)の整備と合わせ、近年人気の高まっているリ・バ・ス・ポ・ツの可能性も探りたいと考えています。新たに組み込む『スポーツを活用したまちづくり』との連動にも期待を寄せているところです。

そして、本年は一目千本桜植樹100周年を迎える記念の年です。『千本桜を千年先へ』に込めた思いは、桜に対する誇りと高山開治郎翁が教示してくださった愛郷奉仕の念



(2月16日記)

が原点です。高山家ご子孫をお招きしての記念植樹やセレモニーの企画と合わせて、1年間の観光事業(夏まつり、オータムフェスティバル等)や各種イベントをも100周年記念事業と位置付けてプロモーションする予定です。

本町の観光戦略の中心には、賑わいの創出につながるまちづくりの視点を大切にして、アウトドア活動等による健康づくりや広域連携の可能性を位置付けたいと考えています。そして、住民参加や官民協働の実践的なモデルとなるように、『一歩先を行く、明るい元気なまち』を目指してまいります。



### 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」 おからのごまミルクあえ



写真は1人分  
【ひとり分栄養価】  
エネルギー:157kcal 塩分:1.2g

- 材料 4人分
- ・にんじん.....1/2本
  - ・グリーンアスパラガス.....4本
  - ・おから.....150g
  - ・牛乳.....150ml
- [A]
- ・マヨネーズ.....大さじ3
  - ・練りごま.....大さじ1と1/2
  - ・しょうゆ.....大さじ1と1/2

- 作り方
- ① にんじんは半月切り、アスパラガスは根元のかたい部分を切ってから斜め薄切りにし、熱湯でさっとゆでてザルにあげておく。
  - ② おからはフライパンに入れて軽く炒りしてから牛乳を加え、ふつふつしてきたらAをいれてかき混ぜながら火を止める。
  - ③ ②に①を入れて和え、器に盛る。

調理担当ヘルスメイトより  
**ワンポイント**  
グリーンアスパラガスの美味しい季節になります。おからと牛乳を混ぜることで、まろやかになります。アスパラガスが苦手な方も食べやすいです。  
及川 千恵さん(末広区)