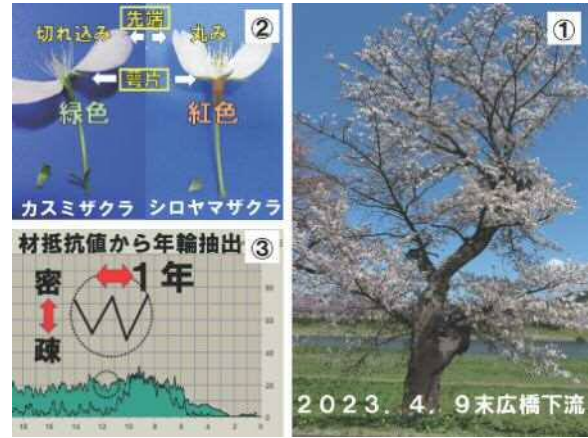


遅咲き桜については前号でも触れましたが4月9日のソメイヨシノが散り終わる頃、白石川右岸の堤防ではシロヤマザクラが満開(写真①)で桜を撮影する訪日客をお見かけしました。

この桜、実は昭和44年以前の来歴が長い間よくわかっていませんでした。シロヤマザクラ(白山桜)とは正式にはヤマザクラ(山桜)のことを指しています。花見の名所として一つ挙げられるなら奈良の吉野山が有名です。私達が普段ヤマザクラと言っているカスミザクラ(霞桜)とはまったく別物で(写真②) 植生も宮城県が自生の北限のため海岸沿いに少し見られるだけで大河原町では確認されていないようです(桜の名所づくりアドバイザー高階道子氏調べ)。

そこで今年の春、堤防の桜の中から柴田町の一本を含むシロヤマザクラ全13本を特定し、機器による材の内部分断データからの年輪抽出(写真③)などを進めました。その結果、不明だった樹齢がほぼ100年となり一目千本桜の生みの親である開治郎さんお手植えの桜と断定しました。恐らくはソメイヨシノの苗に混じって来たか、ソメイヨシノを接いだ台木部分が何らかの原因で成木化したものと推測されま



さらに柴田農林高等学校千桜部ではこの桜を次世代を担う桜と位置づけプロジェクトを始めています。シロヤマザクラから組織を切り取り、フラスコの中で培養したところクロウンの育成に成功。4月8日の一目千本桜植樹100周年を祝う贈呈式では生徒の発案で高山信行さん(開治郎さんのお孫さん)ご夫妻に偶然にも白い花を咲かせたクロウン苗2鉢をお贈りしました(広報おがわら5月号に詳細)。

第28回 お主は何者じゃ? シロヤマザクラの来歴



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-

大河原町長期総合計画(略して長総)後期基本計画策定に係る『地区懇談会』を開催します~『Well-beingなまちづくり』を目指して~

大河原町長 齋 清志

新型コロナウイルスの感染症法上の分類が5類に変更されてから、誰の目にも社会・経済活動への区切りが実感できるようになりました。この3年余りのコロナ禍は、行政にとっても政策・施策に対する説明機会の喪失につながってはいないか、心配ばかりが募る日々でした。この度は、長総(令和元年度~11年度)の後期基本計画(令和6年度~11年度)の策定に合わせて『地区懇談会』を開催する運びとなり、大変嬉しく感じているところです。

本町の掲げる将来像は、『ひと・まち・桜が咲きほこる先進のまち』です。現在、前期基本計画の評価・検証を進めています。計画にはないコロナ禍の拡大や、原油・物価高騰による暮らしへの影響、さらには自然災害の発生など予定通りの進捗とはならない状況もありました。また、国の政策展開の重点化(デジタル庁、子ども家庭庁等)も進められたほか、人口減少・少子高齢化・SDGs・多様性・地域共生などの社会環境の変化に対する考慮も必要となつていきます。改めてこれらの情勢に留意しながら、町民ニーズ(住民満足度調査結果)の確認を踏まえた『地区懇談会』の開催は、極めて重要な機会だと認識しています。

また、この前期の5年間には、ロ

シアのウクライナ侵攻による国際情勢の目まぐるしい変化や経済の混乱が国民意識への大きな不安要素となりました。一方、本町では人口や働き手も現状を維持し、税収や行政機能も安定した状況を継続しているところと、また、スポーツ庁からの『スポーツ・健康まちづくり優良自治体表彰』の受賞や『元気で長生きなまち』のブランド力も高まるなど、本町の取り組みや特徴が大きな話題を生みました。どのように社会・経済環境が変わろうとも、心身ともに健康で幸福な状態を継続するとして『Well-beingなまちづくり』こそが、本町の目指すべき明確な目標であることを再認識することになったものと受け止めています。

そして、広域的な視点も大切にしながら、本町が果たすべき役割を自覚して、過度の競争が共生意識の低下を招くことがないように努力すべきと考えています。先人の残してくれた財産と本町が持つ高いポテンシャルを活かし切ることが、誰からも選ばれる一歩先を行くまちにつながるものと認識するところです。

改めて、後期基本計画に『Well-beingなまちづくり』を位置付ける意義を共有する機会として、『地区懇談会』が機能することを期待しています。また、大勢のかた

▼地区懇談会日程(どの地区に参加いただいても構いませんので、お気軽にご参加ください)

日時・場所	主な対象地区	重点政策(テーマ)
7月7日(金)午後7時~8時30分 ●世代交流いきいきプラザ(多目的ホール)	川東地区	①地域コミュニティの向上 ②災害に強いまちを目指して
7月8日(土)午前10時~11時30分 ●金ヶ瀬公民館(大集会室)	金ヶ瀬地区	③スポーツによるまちづくりの展開 ④地域ぐるみの健康増進
7月8日(土)午後2時~3時30分 ●総合体育館(研修室)	桜町1~3区、西地区 〔小山田区・橋本区・福田区・小島区〕	⑤子どもまんなか社会の実現に向けて ⑥重層的支援体制の整備
7月9日(日)午前10時~11時30分 ●大河原南小学校(アセンブリホール)	南小学校区 〔住吉町区・稗田区・原前区・南原前区・上谷1~3区・上大谷区〕	⑦白石川右岸河川敷等整備の進捗状況 ⑧一目千本桜のブランド化の実現
7月9日(日)午後2時~3時30分 ●中央公民館(まちづくりルーム)	川西地区	⑨農業・商業・工業の振興策 ⑩学校施設の大規模改修 ⑪郷土を誇るひとづくりへの取り組み ⑫行政手続きのデジタル化

が出席する中で、人と地域のつながりや支えあいを大切にした『地域共生社会』の実現に向けて、ともに力を合わせていくことを確認したいと考えているところです。

(6月20日記)

材料 2人分

- ・きゅうり.....1本
 - ・塩.....少々
 - ・鶏ささ身.....2本
 - ・酒.....小さじ2
 - ・梅干し.....1個
 - ・ネギ.....1/4本
- 【A】
- ・しょうゆ.....小さじ1/2
 - ・酢.....小さじ1
 - ・砂糖.....小さじ1/2
 - ・白いりごま.....小さじ2

作り方

- ① きゅうりは縦半分に切り、斜め薄切りにする。塩をふってもみ、5分程置いて水気を絞る。
- ② ささ身は酒をふり、ふんわりラップをして電子レンジ(600W)で2分30秒加熱し、ラップをしたまま粗熱をとる。
- ③ 梅干しは種を除いて細かく刻み、ネギはみじん切にする。
- ④ ボールにAを混ぜ合わせ、きゅうりと手で割いたささ身を加え、梅干し、ネギも加えて混ぜ合わせる。



写真は1人分
【ひとり分栄養価】
エネルギー:103kcal 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」
きゅうりとささ身の梅ネギ和え

調理担当ヘルスメイトより
ワンポイント
梅干しの酸味で、食欲のない時でもおいしく食べられます。大葉の千切りをのせるのもおすすめです。
佐藤 政子さん(中町区)