

「さくらんぼ」(桜桃)と言えば山形県、品種は佐藤錦当たりでしょうか。実はこれ、西洋実桜という桜の種類なのです。「さくらの子」坊」が訛ったという説からもうなづけられますね。

私達が知っているソメイヨシノでも時々実を付けているのを見かけることがあります。今年、弘前市に行ったとき野生のサルと遭遇しました(写真①)。桜はソメイヨシノでしょうか。群れをなして木に登り盛んに実を食べる様子がかがえました。桜は酸味やえぐみ強いようです。筆者も幼少のころ種類は不明ですが食べた記憶があり我が地区では未だにそれを懐かしむ声も聞かれます。桜類は実が成らないと思われがちですが、だいたいは受粉樹が隣にあれば交配して結実します。6月初め、白石川堤防でも遅い花が咲いた所に行けば見ることが出来ます(写真②)。

桜は観賞性を追い求めた結果、ソメイヨシノのように元が1株からのクローン桜や生殖器官が失われた八重桜が人気を得て昔より結実しなくなりました。西洋実桜の方は数千年前からヨーロッパなどで食用でしたが、そのままの路線を歩きました。しかし、最近になって山形大学農学部がこれらの中間種とし



第30回 「さくらんぼ」と桜の実



町内在住の樹木医

尾形政幸先生の花は桜木

て一挙両得の桜の品種開発に成功しました(写真③、④)。

人類は遺伝子を組み換えて青いバラをつくったりオレンジとカラタチを合体させてオレタチをつくったりと次々と夢を現実のものにしています。さくらんぼも今は山形県産が主流ですがこの大河原町で花見ならぬ花実ができる日が来るかも知れません。

普通の桜でも条件さえ揃えばお庭で実が採れます。アントシアニンが豊富なチェリージャムなど作ってみてはいかがでしょう。



Mayor's column さくら並木 -町長コラム-

『一目千本桜植樹100周年、おおがわら夏まつり』開催の意義
～持続可能な伝統行事(文化)の在り方について～

大河原町長 齋 清志

8月12日、一時雨に降られたりもしましたが、『一目千本桜植樹100周年、おおがわら夏まつり』が無事開催されました。実行委員会の皆様や協賛企業・事業所のご支援に支えられて、4年ぶりに復活できましたことに感謝の気持ちで一杯です。

全国的には、コロナ禍による厳しい社会・経済情勢の影響や安全面での危惧などにより、伝統行事やイベントの復活が叶わない状況もありました。本町の実行委員会でも、花火打ち上げの場所やまつり会場の設営の在り方、さらには協賛金募集の厳しい現実等についての議論がなされました。町なかでの花火打ち上げやファイナルでの迫力満点の『ナイアガラ瀑布』が夏の風物詩の中心であり『何とか同様に実施できないか』との思いは共通でした。

しかし、町なかでの実施は安全面での懸念があるとのことで、断腸の思いでしたが、今後も持続可能とするための打ち上げ場所に変更せざるを得ませんでした。この件に関しては、まつりの復活を素直に喜ぶ声もあれば、『残念です』という戸惑いの声もありましたが、まつりの継続を大前提とした結果ですので、正しい判断であったものと認識しています。

一方、春の『おおがわら桜まつり』は、高山開治郎翁による植樹100周年の年であったことで、マスコミ報道の取り上げが非常に多く、町民の皆様の受け止めやシティブロモーション効果に、確かな高まりを感じることができました。『千本桜を千年先へ』のキャッチフレーズに呼応して、桜やふるさとへの思いにも火を付ける結果になったものと考えています。『郷土愛』や『シビックプライド(地域への誇りや愛着を持ち、まちをもっと良くしようとの思い)』を育むことの大切さを改めて実感することとなりました。

今年は、秋の『オータムフェスティバル』や、冬の『桜のイルミネーション』の行事でも『一目千本桜植樹100周年』の冠を付けて盛大に開催する予定です。本町が目標とする将来像の『ひと・まち・桜が咲きほこる先進のまち』の実現に向けて、人やふるさとへの思いをつなぐ重要なツールとしての伝統行事(文化)の在り方に、大きな気付きをいただきました。そして、これからのまちづくりの視点として繰り返し述べてきた『Well-beingなまちづくり』へとつなげる決意を新たにしたいところです。

この4年程は、コロナ禍、原油・



▲打ち上げ場所を変更して行われた「おおがわら夏まつり」の花火

物価高騰、激甚・頻発化する災害等で、私たちの暮らしは不安定な状況が続いています。だからこそ、安心で健康な日々が送られて、幸福の継続が実感できることへもつながる、住民参加・生涯学習・伝統行事(文化)の在り方に意義を見出す必要があるものと認識しています。更には、社会的包摂の推進や『誰一人取り残さない』取り組みへの実践として、住民意識が高まることを切に期待するところです。

今年も、周辺の市町での伝統的なイベントが復活しなかった現状が気掛かりでなりません。本町の持つアイデンティティを象徴する伝統行事(文化)は、決して絶やさないと、思いを強くしたところです。

(8月21日記)



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」

にんじんヨーグルト



写真は1人分

【ひとり分栄養価】
エネルギー:90kcal 塩分:0.1g

調理担当ヘルスメイトより

美肌づくりや免疫力をあげるのに役立つβカロテン豊富なにんじんをジャム風にしてみました。

山家 皆子(金ヶ瀬3区)

ワンポイント

材料 4人分

- 人参.....100g
 - プレーンヨーグルト...400g
 - シナモン.....少々
- 【A】
- 砂糖.....大さじ2
 - 水.....50cc
 - レモン汁.....小さじ2

作り方

- ①にんじんはよく洗い、皮ごとすりおろす。
- ②小鍋にAとすりおろしたにんじんを入れて、3～4分程中火で煮て、冷ます。
- ③ヨーグルトを器に盛りつけて上に②をかける。
- ④お好みでシナモンをふりかける。