

令和5年度第57回 中学生の「税についての作文」入選!!

全国納税貯蓄組合連合会と国税庁が主催する中学生の「税についての作文」において、多数の応募者のなかから金ヶ瀬中学校3年生3名が入選しました。



▲左から木幡 滯さん、平間 百花さん、金ヶ瀬中学校 遠藤 和弘 校長先生 ※川口 夢登さんは都合により欠席されました。

【大河原町納税貯蓄組合連合会及び大河原町の審査による入選者】

- 《大河原町長賞》  
木幡 滯さん  
題名「税金の恩」
- 《大河原町教育長賞》  
平間 百花さん  
題名「人を繋ぐ税金」
- 《大河原町納税貯蓄組合連合会長賞》  
川口 夢登さん  
題名「生活と税金」



町内在住の樹木医

尾形政幸先生の花は桜木

第34回 新品種第2弾はこんな形でデビューです

明けましておめでとございます。現在の名所地上流には次の桜名所地の候補地があり新規植栽は進んでいますが移行までは時間を要します。それを埋めるのが話題性や新品種の開発などと言われています。

まだ名前がない(仮称)18KOBは筆者が2006年に勤務していた宮城県柴田農林高等学校で栽培していた「大峰桜」に校庭の「仙台吉野」から花粉をとって人工交配した桜で、2個体のうち1個体を観賞性が高いと判断し筆者の私有林にて育ててきました。17年が経過しての樹高は約4m、開花はソメイヨシノとほぼ同じ時期です(写真)。生物学の分類では科・属・種・品種と階級があり、この桜は一番下の「品種」に属します。

植物学者・牧野富太郎博士をモデルにしたNHK朝ドラ「らんまん」では何回目だったでしょうか、要潤さん扮する田邊教授が新属新種であるとの証明に至り、万太郎より先に「キレンゲシヨウマ」を新種の植物として発表しました。今回の発表では田邊教授のような方法を想定しています。「和名」(漢字・ひらがな・カタカナ)は公募とし、これに「学名」(世界共通)を付け、発表は新聞



▲新品種、(仮称)18KOBの全景

や専門誌とします。いずれにしても未発表の植物と証明することが肝要で今回のような人工交配(唯一無二)の場合でも品種特性調査をもとに親が関係する類似品種と比較します。現在、「新日本桜」(山と溪谷社)の著者で元(公財)日本花の会農場長の田中秀明氏に調査を依頼中で間もなく新品種と確定する模様です。現在、国内の桜の種類は約600種そこに名前を連ね、また植栽することで知名度を上げ、是非これからのまちづくりに向け貢献してほしいものです。

スポーツ★ニュース

◆第5回大河原町体育協会長杯パークゴルフ大会  
開催日:令和5年11月18日  
会場:おがわら千本桜スポーツパーク パークゴルフ場

- 男子優勝▶太田 良作 女子優勝▶齋藤 洋子
- 準優勝▶川野 光雄 準優勝▶名生 泰子
- 第3位▶泉 幸雄 第3位▶村上 礼子
- 第4位▶金森 初男 第4位▶木内 幸子
- 第5位▶高橋 時男 第5位▶本田 道子



▲入賞者の皆さん

新品種桜の名前を募集します!!

今春、大河原町樹木医が交配し育てた自慢の桜が新品種としてデビューします。大河原町の桜にふさわしい、すてきな名称を考えてご応募ください。



- ◆応募資格 大河原町に住んでいるかた、大河原町に愛着のあるかた、桜を好きなかたなど、どなたでも応募できます。
- ◆名称の条件 名称は、漢字、カタカナ、ひらがなのいずれかで表記してください。
- ◆募集期間 令和6年1月4日(木)から1月31日(水)まで【必着】
- ◆応募方法 ①名称②ヨミガナ③命名の理由④住所⑤氏名⑥生年月日⑦電話番号を記載し郵送、または左の二次元コードを読み込み応募フォームからご応募ください。1人3点まで応募できます。
- ◆桜の特徴
  - ・開花▼4月上旬
  - ・花の大きさ▼中輪
  - ・花付き▼良い
  - ・樹の大きさ▼亜高木(小ぶり)
  - ・花の色▼薄紅色
  - ・病害抵抗性▼強い
- ◆発表/その他 2月に選考を行い、名称を決定し採用者に通知するほか、3月に町広報紙及びホームページで発表、4月に新聞等で正式発表する予定です。採用されなかった名称も募集結果として公表する場合があります。なお、募集要項等詳細は、町ホームページに掲載しています。
- ◆参考/名称のつけかた
  - ・八重紅大島(花の特徴と突然変異する前の名称から)
  - ・河津桜(地名から)
  - ・サクヤヒメ(日本神話から)
  - ・紅しだれ(桜の特徴から)
- ◆応募先/問合せ 989-11295 宮城県柴田郡大河原町字新南19 商工観光課(3階6番窓口) 0224-15312659



写真は5~6人分 【ひとり分栄養価】 エネルギー:98kcal 塩分: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」

かんたん大学芋

調理担当ヘルスメイトより  
フライパン一つで簡単にできます。カリカリとした食感で、おいしいおやつです。  
田畑 登茂子(上川原区)



材料 5~6人分

- ・さつまいも.....1本(約250g)
- ・サラダ油.....大さじ1
- ・炒り黒ゴマ.....大さじ1
- 【A】
- ・砂糖.....大さじ3
- ・しょうゆ.....小さじ1/3
- ・酢.....小さじ1/3

作り方

- ①さつまいもはよく洗い、細めの乱切りにして、水にさらす。
- ②フライパンに油をひき、Aの材料をすべて入れる。キッチンペーパーでしっかり水気をとったさつまいもを並べ、ふたをして中火で加熱する。
- ③パチパチと音がしたら弱火にし、10分程蒸し焼きにする。時々裏返す。火が通ったら、全体に砂糖がからむまで炒り、最後にごまをふりかける。