

実際、7月頃から観察を続けると今年も気候変動の現れで猛暑と少雨の連続でした。8月初旬になると葉枯れ・落葉がはじまりこれが開花の原因になったと考えられます。通常はアメリカシロヒトリ幼虫などによる被害や台風などが原因で例え樹が丸裸にされたとしても樹自身に何ら影響はありません。対して



開花した桜は元々弱った樹でした。そこに高温と土壤乾燥が加わったことで体が水不足に陥り自ら葉を落としたと考えられます(写真②④)。昔、桜の巨木を狂い咲きさせるプロジェクトをどこかのTV番組がやっていましたが、これは健全体を前提とした操作でした。町内外でも狂い咲きが見られます。桜樹からのSOSかも知れません。見極める必要がありますね。

#### 第44回 狂い咲きは桜からのSOS?



町内在住の樹木医

### 尾形政幸先生の花は桜木

町長コラム  
Mayor's column

## さくら並木

『ひと・まち・桜が咲きほこる先進のまち』へ。

～新しい変革の時代に向けた公約の実現と、Well-being なまちづくりへの挑戦～

大河原町長 齋 清志

先の町長選挙におきましては、無投票当選(5期目)での町政継続の負託を賜り、感謝の気持ちとともに身の引き締まる思いです。今こそ、全員参加のまちづくり実現のために誠心誠意努力してまいる決意です。町民の皆様には更なる町政発展のために、ご理解とご協力を切にお願い申し上げます。

現在の自治体は、人口減少と同時に進む少子高齢化等による社会・経済環境の大きな変化や、頻発・激甚化する自然災害への対応等厳しい現実に晒されています。更に、国が社会変革とまで言い切る『デジタル行政改革』への対応が求められており、働き手の減少や少子高齢化・個人ニーズの多様化・デジタル技術(AI・5G・クラウド等)の進展等を踏まえた強靱な行政への転換は待ったなしの課題です。

さて、早いもので地方創生が叫ばれて10年が経過しました。国は、地域間格差の広がりや勝者のいない自治体間競争に拍車がかかり、全体としては十分な成果が得られていないと総括しています。一方、本町におきましては、人口・子どもの数・働き手・税収等は堅調に維持されたところ。そして、平均寿命と健康

寿命の差(不健康な期間)が県内で一番短いことや、小・中学生の学力が高いことなどの本町が目指す『元気で長生きなまち』や『教育のブランド化』が着実に進展しました。合わせて、子育て支援策の充実や高齢者、障がい者への対応を中心に『地域共生社会』の実現に向けた取組を標榜しています。

今後とも、本町の持つ中心性・拠点性・利便性や安定した財政に基づく先進の取組により、地域をリードする広域的な視点のまちづくりを進めてまいります。そして、今後の重点目標の柱として『Well-being(心身と社会が健康で幸福な状態が継続すること)なまちづくり』を謳いながら、新たな変革の時代に向けた挑戦的な公約を掲げさせていただきます。

幾つか紹介しますと、先ずは人口減少抑制と少子高齢社会への対応です。①短期的な子育て支援策ではない、長期的な少子化対策として『学校給食の無償化』を実現します。次に②仙南医療圏での産期母子医療の充実と休止している分娩の復活(みやぎ県南中核病院)を目指します。そして、③若者の移住定住にもつながる『広域Wi-Fiネットワーク

(全町無料)』と『デジタル行財政改革』の推進に注力します。また、④社会的包摂やSDGsの誰一人取り残さない視点を重視し、人や地域のつながりを守る『地域共生社会』の確かな進展を図ります。更に加えて、町のブランド化やシティプロモーションの充実と『一目千本桜』の保護と活用、賑わい交流拠点施設整備やサイクルツーリズム、リバースポーツによるつなぐ施策の展開を推進してまいります。

(10月18日記)



かんたん/  
健康  
クッキング



写真は1人分

【ひとり分栄養価】(1/4個)  
エネルギー:198kcal 塩分:0.2g

### 簡単かぼちゃパイ

令和6年度大河原町食育スローガン  
「らくらく(楽々)みんなで食育推進」

調理担当  
ヘルスメイトから一言

材料5つで簡単に作れて美味しいです。栄養満点なかぼちゃの皮も無駄にせず食べましょう。ぜひ、親子で作ってみてください。型の底にオーブンシートを敷いておくと外しやすいです。

鈴木 里美(上谷一区)

#### 材料 (18cmタルト型1台分)

- ・かぼちゃ.....300g
- ・冷凍パイシート.....1枚(75g)
- 【A】
- ・砂糖.....40g
- ・牛乳.....40g
- ・卵.....1個

#### 作り方

- ①パイシートは10分室温に戻し、めん棒で直径18cmの丸形に伸ばす。タルト型に敷いて、冷蔵庫で休ませておく。
- ②かぼちゃは種を取り、小さめに切る。耐熱皿に入れ、ラップをして電子レンジ600wで5分加熱し、柔らかくなったらAの材料とミキサーにかける。
- ③②を①のタルト型に流し入れ、200℃に予熱したオーブンで30分焼く。粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし完成。