

桜の絶景スポットと言えは蔵王連峰の背にした葦原から眺めです。写真は今年のカレンダーですが桜並木にぽっかりと穴が開くようになりました。国土交通省の河川法(※)の関係で補植ができなくなったことや難病の「ならたけもどき病」が大きな要因です。ならたけもどき病とはナラタケモドキという担子菌のキノコ(写真②)が原因で根腐れを起こす病気で被害樹は次第に衰弱して葉が黄色くなったり葉がしおれたりして若木でも枯死してしまいます。特効薬はありません。

今回、病名を特定するに当たり16年前にセンダイヨシノという桜がこの被害に遭っておりその時に調べた資料が役立ちました。根と幹に現れる菌糸の様子や年輪の変化などは特徴的です。これらに従えば感染は穴が開いたところから連続して70mまで広がっています。

そこで今年2月、感染した根(堤防)の上に客土をしました。堆肥は細菌や放線菌といった善玉菌を多く含む土壌中の病原菌の増殖を抑える働きもあるため、バーク堆肥、完熟堆肥(OH-C)を混ぜ、土壌改良剤も添加(写真③)、そこに幹の健全組織に発根処理を行い伸びた根を誘導していき根群域を広げていきま



※河川法第24条、第27条第1項 要旨「新規植樹は許可しない」

第37回 並木景観を保て！ その一 ならたけもどき病編



町内在住の樹木医

尾形政幸先生の花は桜木

す。昨年山梨県で研修した日本3大桜の一つ「山高神代桜」のネコブセンチュウ病対策を応用しました。ナラタケモドキをこの辺では「オリミキ」とも言い、良い香りがして食用になるため昔は9月に入ると父とよくキノコ狩りに近くの山に出かけたものでした。悪さをすることが現実化している今認識を変えざるを得ません。菌の温床となっている古い切り株を伐根するなど菌撲滅に向けて徹底抗戦の構えです。



『スポーツを活用したまちづくり』と河川敷の『パークゴルフ場』ランドオープン  
～千本桜を千年先へ、桜が繋ぐ交流とスポーツの賑わいテラス～

大河原町長 齋 清志

桜の開花日が気になりますが、広報おがわら4月号が届く頃には既に大勢の観桜客が訪れていることでしょう。そして、4月1日からは河川敷のパークゴルフ場(4コース、36ホール)がランドオープンを迎えます。人や地域をつなぐスポーツを活用したまちづくりの拠点として、本町が目指す『Well-being(心身と社会が健康で幸福な状態が継続する)なまちづくり』の順調な進展に喜びを感じています。

さて、『白石川右岸河川敷等整備事業』は、平成29年度より県とのコラボ事業をきっかけに始まったものです。令和2年度には、住民の声も反映した検討会や河川敷賑わいプロジェクトチーム等の意見を基にして基本計画が策定されました。その後、サイクリング・ウォーキングロード、MTBS PARK、ドッグラン、親水広場・芝生広場に加えて、昨年10月にパークゴルフ場のプレオープンを迎え『おがわら千本桜スポーツパーク(全長約3km、面積約12ヘクタール)』の完成となったところです。

今後は、堤内地(田んぼ側)に『賑わい交流拠点施設』の整備を目指し、取得した用地への盛土造成工事及び

取付道路整備(令和6～7年度)を実施します。国と県からは盛土に使用する土の提供を受け、更に県には中洲の一部撤去や他の整備への協力を要請しており、事業費用の削減も期待されています。施設整備の手法については、令和4年度に民間企業へのサウンディング調査(施設内容や活用方法等)を実施し、この調査結果を受けて令和5年度に官民連携手法導入可能性調査を行いました。現在、説明に向けた取りまとめを進めています。

改めて、この事業のコンセプトである『千本桜を千年先へ、桜が繋ぐ交流とスポーツの賑わいテラス』を掲げ、また様々な可能性(リバーズ等)を持つ白石川を『水と桜のレクリエーション軸』と位置付けて、広域連携の要の役割を担いたいと考えております。さらに、雄大な蔵王連峰を望む景観は新たな絶景スポットを生み、高いポテンシャルを活かしたサイクルツーリズムの推進や通年観光につながる資源の掘り起こしも期待されています。これまでの議論や調査結果を踏まえた施設整備の内容決定に向けて、早い時期に町民の皆様や議会との協議を進める所存です。



▲全戸配布された第6次長期総合計画後期基本計画 概要版

一方、第6次長期総合計画の後期基本計画(令和6～11年度)の概要版が3月15日に全戸配布されました。本町でも、激甚化する自然災害の発生、長期化するコロナ禍、国際紛争によるエネルギー・物価高騰等の影響を受けました。この期間の暮らしや仕事を取り巻く厳しい現実から得られた教訓は、『Well-beingなまちづくり』が目指す本質的な意義につながるものと考えており、後期基本計画に反映し推進するものとしています。

本町の将来像とする『ひと・まち・桜が咲きほこる先進のまち』の実現に向けて、本町が持つ特徴である中心性・拠点性・利便性を存分に活かしながら、本町の限らない発展と広域的な連携による課題解決に誠心誠意取り組み進んでまいる覚悟です。

(3月18日記)

材料 (4人前)

- ・切干し大根.....30g
- ・かにかま風味かまぼこ.....5本(60g)
- ・きゅうり.....1本(100g)
- 【A】
- ・酢.....大さじ2
- ・しょうゆ.....小さじ2
- ・砂糖.....小さじ2
- ・ごま油.....小さじ2

作り方

- ①切干し大根ははさみで2cm程度に切り、洗って15分程水につけ軽く絞る。きゅうりは千切りにする。かにかまは食べやすい大きさに切る。
- ②ボウルにAを合わせ、①を加えてよく混ぜ合わせる。



【ひとり分栄養価】 エネルギー:68kcal  
塩分:0.8g  
写真は1人分



切干し大根とかにかまの中華和え

調理担当ヘルスメイトから一言  
切干し大根は加熱せず、サラダ感覚で食べられます。手作りの中華風だれで、簡単に一品出来上がり！  
大泉 しげ子(中町区)

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」