

4月の大河原町はまさに桜花爛漫、しかしその裏では老化と着花過多が原因で樹の衰退を招いています。昨年視察の弘前公園の桜の剪定法は古木をリングの剪定法で若返らせる方法です。これは筆者が自宅の桜で実践していた剪定法と同じでした。弱り切った桜を回復させるため「頂芽優勢」、つまり真っすぐに立つ一本の枝では先端の芽から伸びる枝がもっとも強い成長を示し、側芽や側枝では成長が抑えられるという性質を利用します。この写真は剪定の例ですが「立枝」が一本見られます。普通は「むだにながいでだ」（徒長枝）として切られる枝ですが残っています。また下垂枝についても斜めに枝をつくるようにします。写真の枯死木の方は高いところが枯れて危険になったので伐採しました。切断面を見ると木材腐朽菌いゆるキノコ菌が樹皮部分から入り中心部に向かって中を腐らせ、時間をおいてカミキリムシが食害、徐々に木の強度を下げていったと考えられます。時間はかかりますがこの剪定で樹勢が戻れば病害虫にも強くなり樹高も元のように戻せるかも知れません。今年の3月、柴田農林高等学校と新



しい大河原産業高等学校が合同で剪定、堆肥散布などの保全活動を行いました。また、町民の方には恒例の河川敷清掃の後、今年は堤防の一角に新品種の桜を植樹する活動が盛り込まれました。こうして次の世代がバトンを受け取り、老いも若きも未来に夢を馳せる。一目千本桜植樹100年目という新たなスタートの年に当たり桜から生まれる笑顔や繋がりをみて明るい未来を感じました。

第38回 並木景観を保て！ その2 立枝活用で樹勢回復編



町内在住の樹木医

尾形政幸先生の花は桜木



『桜と生きる先進のまち・おおがわら』の誇り

～千本桜を千年先へ。新しい100年に向けて～

大河原町長 齋 清志

3月初旬の寒の戻りや開花間近の降雪等の影響により、『一目千本桜』は当初の予想よりも思いの外遅い開花宣言となりました。それでも高山開治郎翁の植樹から101年目も見事に咲き誇り、大勢の花見客を迎えることが出来たことは喜ばしい限りです。『千本桜を千年先へ』のキャッチフレーズのもと、今年も桜にまつわる話題が多く取り上げられ、新しい100年の始まりに相応しい誇りを実現したところでです。そして、4月6日には高山開治郎翁の功績と、桜と生きてきた町民の暮らしや歴史を辿りながら、桜のまちの未来を考える記念事業が開催されました。その前段として、高山開治郎翁を祖父にもつ高山信行氏に対し、観光振興への貢献を讃え自治功労者としての表彰を行いました。信行氏からは、本町への重ねてのご寄附を賜り、恐縮するともに心より御礼申し上げる次第です。

その後第2部として、『桜のまち・花のまちトークイベント』が開催されました。本町樹木医の尾形政幸先生や、大河原・柴田両町の『さくら』の会長等7名の方々に、活動の現況や桜への想いと未来について熱く語っていただきました。会場に集

まった100名程の方々と、『千本桜を千年先へ』の意義を共有する素晴らしい機会となりました。そして翌7日は、『おおがわら千本桜スポーツパーク』内に完成した『東北環境整備パークゴルフおおがわら』のグランドオープン記念式典が開催されました。ネーミングライツ・パートナーを得て、『スポーツを活用したWell-beingなまちづくり』の新たな拠点の誕生です。町の誇りである『一目千本桜』に続く絶景スポットや賑わい空間の創出により、町の魅力を発信するとともにに広域連携の要としての役割を果たすことが期待されています。さらにこの日は、一昨年の『大河原紅桜』に続く新品種『おおがわら千本桜』の記念植樹が行われました。前日に引き続き高山信行・洋子ご夫妻に参加いただき、いつまでも愛される桜に育つことを願ったところで、この桜の命名者である宮澤美恵子さんは、お披露目の折に『大河原町が永く桜の里であるように』と思いを込めて話されました。また、新聞報道にもありましたが、本町に住む書家の安藤華祥先生より、本町の観光シンボルにちなんだ作品『一目千本桜』を寄贈いただきました。



▲グランドオープン後の東北環境整備パークゴルフおおがわら

(4月16日記)



豆苗としらすとお揚げの和風サラダ

令和6年度大河原町食育スローガン

「らくらく(楽楽)みんなで食育推進」



【ひとり分栄養価】 写真は1人分 エネルギー:61kcal 塩分:0.5g

調理担当ヘルスメイトから一言

油揚げをこんがり焼いた香ばしさが味のポイント！豆苗は年中食べられますが、旬は春で、5月頃が最もおいしいとべられます。

山家 皆子(金ヶ瀬3区)

材料 (4人分)

- ・豆苗.....1袋
 - ・油揚げ.....1枚(30g)
- [A]
- ・しらす.....30g
 - ・炒りごま.....小さじ1
 - ・ごま油.....大さじ1/2
 - ・塩.....小さじ1/4

作り方

- ①豆苗は、根元を切り落として、長さを半分にする。油揚げは、縦半分に切り、1cm幅に切る。
- ②耐熱ポウルに豆苗と水(大さじ2)を入れ、ふんわりとラップをかけ、電子レンジ(500w)で2分加熱し、水気を切る。
- ③熱したフライパンに油揚げを入れ、焼色がつく程度に焼く。
- ④②に、焼いた油揚げとAを加え混ぜ合わせる。