

2020年、両者を評価しました。メンドル

皆さんはメンデルの法則を覚えていますか？
エンドウ豆のアレです。
私達がよく目にするソメイヨシノがスーパー
スターと言われる所以はF₁（雑種第一代）（※
1）世代であり両親から伝えられた有用な遺伝
子がこのメンデルの法則の「優性の法則」によ
り表に現れているからなのです。反面、病原菌
には弱く天狗巣病では罹病率78%に達し、町内
でも毎年病枝の剪除作業に追われています。こ
れに対しソメイヨシノの両親は病原菌に強く罹
病率は0%です。（多摩森林科学園調べ）。特に
エドヒガンは長寿で有名で「山高神代桜」（写真
など日本三大桜は皆エドヒガンたちです。この
罹病率の違いはまだよく解っていないようです
が親の遺伝子を組み込んで何とか解決できな
いかと思っていました。

2012年、赴任先の宮城県農業高等学校は
震災で内陸部に移転し、プレハブ校舎前にはソ
メイヨシノ、近くの山林にはエドヒガンが自生
していました。

ソメイヨシノの50%を親遺伝子に書き換える
方法としてエドヒガンから花粉を採り「戻し交
配（模式図）（※2）を授業の中で行うと（写
真、2014年に3個の果実を確認、翌年播種
し2粒が発芽しました。



※1従来説を採用。正確にはF₁以降。
※2育種技術の一種。

の法則によればソメイヨシノ型とエドヒガン
型に分かれるようですが、経験上両親の形質
が混じって現れたようでした。最後は観賞性
と病害耐性と関係が深いと思われた樹皮の形
質でAタイプ（写真）を選抜しました。これが
「大河原紅桜」となりました。役場正面玄関横
千本桜スポーツパーク駐車場、大河原大橋左
岸袂に植えてあります。皆さん！ご観賞くだ
さい。

第40回 大河原紅桜はこうして作られた ～戻し交配～



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

高齢者福祉計画・第9期介護保険事業計画（R6年3月）
～介護予防は地域づくり。『こころが動けば身体も動く』を信じて～

大河原町長 齋 清志

大河原町高齢者福祉計画・第9期
介護保険事業計画は、高齢者施策の
基本方針や今後3年間の介護保険
サービスの事業計画を明らかにする
ものです。本町に暮らす高齢者が普
段の生活の中で、さらには近年増加
する大規模災害や感染症の流行等の
緊急時においても安心して暮らせる
ようにすることを目的として策定す
るものです。

全国的にも高齢者の急増によつて
介護サービスの需要は増え続け、財
源となる保険料が上昇しているニ
ュースが大きな反響を呼びました。
本町では、介護予防施策が効果を上
げている町としてマスコミ報道でも
紹介されましたが、介護保険料基準
額（R6～8年の支払月額）は40
00円となりました。全国平均が6
225円（第8期比3.5%上昇）で、
本町は全国で4番目に低い保険料で
した。また、要介護認定率（R5年12
月末現在）が13.9%と県内市町村
では最も低く、後期高齢者の健康診
査の受診率の高さや、介護認知症予
防に力を入れてきたことが功を奏し
ていると紹介されたところです。

これらの計画では、今後3年間に
取り組む施策の基本目標を次のよう
に定めています。（1）高齢者が楽しく

活動する機会の後押しをする取組の
充実を図り、『高齢者の力を活かす地
域づくり』。（2）高齢者にやさしいま
ちづくりや敬う社会を推進し、『安心
して暮らし続けられる生活環境づく
り』。（3）疾病予防や健康づくりと地
域包括ケアシステムの推進により、
『介護予防と地域包括ケアの充実』
（4）評価のための数値目標に基づき、
『介護サービスの充実』。以上として
います。

近年本町は、健康寿命の延伸や数
値化された不健康な期間の短さが評
価され、『高齢者の健康意識が高いま
ち』として認知されるようになりま
した。本町としては、地域を巻き込
む介護予防事業の実践を、地域づく
りの一環として位置付けた取組によ
る成果と受け止めているところで
す。医療環境に恵まれ町内医療機関
とも密な連携が図られていること
や、進んだ環境整備によるウォーキ
ング等の健康づくりも町民に根付い
ています。

本来、『元気で長生き』への取組は、
健康づくりや介護施策が目指す根幹
となるものです。さらに、本町の目
指すWell-beingなまちづ
くり（心身と社会が健康で幸福な状
態が継続すること）は、何れの市町村

材 料 (1人分)

- ・たけのこ……………100 g
 - ・かつお節……………2 g
 - ・ブロッコリー……………少々
- 【A】
- ・味噌……………小さじ1
 - ・砂糖……………小さじ1
 - ・みりん……………小さじ1/2
 - ・酒……………小さじ1/2

作 り 方

- ①たけのこは、食べやすい大きさに
切り、鍋に水 200cc を入れて煮
る。柔らかくなったら火を止める。
- ②Aを入れて蓋をし、火をつけて味
を染み込ませる。
- ③その後火を止め、かつお節を入れ
て混ぜ、少し火にかける。
- ④皿に盛り、ゆでたブロッコリーを
散らす。



【ひとり分栄養価】 写真は1人分
エネルギー:73kcal 塩分:0.8 g

たけのこの味、味噌の風味
が美味しい煮物です。

小笠原 月子(小山田区)

調理担当
ヘルスメイトから一言

たけのこのみそ煮

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」



▲大河原町高齢者福祉計画・
第9期介護保険事業計画

にあつても実現すべきことです。制
度や分野を超えて、全ての住民の暮
らしを支える地域づくりは、本町に
おいてもまだ道半ばですが、社会環
境が激しく変化する時代にあつて
も、柔軟な対応に努めながら、社会
的包摂の推進や地域共生社会の実現
にも注力したいと考えています。
高齢者は老いへの不安を抱えなが
ら日々の生活を送っています。人や
地域とのつながりや社会とのつなが
りを大事にすることが重要です。
『こころが動けば身体が動く』に広く
共感が生まれることが介護予防につ
ながり、Well-beingなまち
づくりへの取組が地域力を高めるこ
とを確信するこの頃です。

(6月17日記)