



大河原町長 齋 清志

平成13年4月、丁度桜の咲く頃に設立された『さくら倫理法人会』をご存知でしょうか。毎週水曜日の早朝6時から、講師を招いて『経営者モーニングセミナー』を開催しています。今年1月15日は数えて1153回目の例会でしたが、『新しい地方創生と求められる市町村の覚悟』と題して講師を務めさせていただきました。実は、当会の初代会長であったことが縁で、年の初めの例会に講師依頼を受けるようになりました。今年、19社20名の参加でしたが、新年の張り詰めた空気のなかで、無事役目を果たすことができました。

倫理法人会では、倫理に基づく経営の学習と実践を通して、企業と社会の健全な繁栄を目指しています。本部（一般社団法人倫理研究所・創設者丸山敏雄）は東京にあり、全国都道府県に750の単会と7万社に及ぶ会員企業を有しています。県内にも20単会があり、『さくら倫理法人会』もその一つです。『企業に倫理を、職場に心を、家庭に愛を』をスローガンに、多くの経営者を中心に『純粹倫理』に根ざした『倫理経営』を学んでいます。

『純粹倫理』が示すものとは何なのか。それは、物の世界に物理があるように、人間には倫理という法則があるとの考えです。そして、『こんな時はどう行動すればいいのか』『どんな心がけが幸福を招くのか』『人生の岐路に立った時の心構えは』『この苦しみをどう受け止めればいいのか』『そんな問いに答える人生の指針（道しるべ）』として、人のあるべき道を『純粹倫理』が示しているのです。宗教でも主義でも学説でもなく、いつでもどこでも誰でも実行できる『生活の法則』として、人と人・人と物・人と自然の間にある社会生活の規範となる道、少し抽象的かもしれませんが、それが『純粹倫理』なのです。

さて、当日の私の講話の要旨ですが、本町の恵まれた現状と今後の『地域経営』を通しての『新しい地方創生』に対する心構えの話でした。決して受け身になることなく高い志と覚悟を持って挑戦する姿勢が重要です。そして、『地方こそ成長の主役』との発想に基づいて、地方の持つ特徴を活かしながら持続可能な発展を遂げなければなりません。また、これまでの課題や反省を踏まえて、地方創生の理念に沿って国と地方の信頼関係を大切に、自主的・自立的に『地域経営』の視点で力を合わせる大



（1月20日記）

切さを具体的に説明したところで。しかし残念ながら、『地方あつての国である』という価値観が国民の共有する思いとなっていないのではないか。このギャップが、政治・経済、そして社会全体の不透明感を払拭できない遠因に仕上がっているように感じられてなりません。私の講話の結びは、『不透明な社会変革の時代だからこそ、『純粹倫理』が示す『人生は心構え』に沿って、周到な準備と実現を図る覚悟を持った行動に徹してまいります。』という内容でした。

答えの見えない厳しい社会環境の変化に拍車がかかっても、『人生は心構え』に立ち返ることを忘れてはならないと思うこの頃です。



町内在住の樹木医

### 尾形政幸先生の花は桜木

#### 第47回 ソメイヨシノはハイブリッドだった！

ハイブリッドという言葉は最近車のCMなどでよく耳にしますが直訳すると「組み合わせる」になり、植物界では親を超えた優れた形質を指し「ハイブリッド品種」「F1品種」などと言われます。実はソメイヨシノも同じハイブリッド品種なのです。

頃（柴田農林高卒業アルバム引用）。写真はその45年後。同じ位置から筆者が撮影し、最大5mの枝の伸長量を確認。ソメイヨシノでは稀に種ができることがあります。種を蒔いたら育つのか？といった質問を受けますがハイブリッド品種は遺伝の法則に従い同じソメイヨシノにはなりません。ちなみにお店に並ぶ野菜や草花の種の袋で「交代配」とか「交代配」と表示されたものを見ますがあれも同じです。何も書いてない方は固定種と言って昔からある種で自家採種が可能です。

今や全国に数百万本、世界に名を馳せたソメイヨシノ。本を正せば一本の個体からでした。明治に入って東京都染井村（現在の豊島区）の職人により殖やされ瞬く間に広がりました。その最初の一本は江戸後期に誕生するも未だ不明で謎に包まれたままですが昭和37年になって国立遺伝学研究所の竹中博士によってオオシマザクラにエドヒガンが自然交配でできたものであろうと幾つもの実験から証明されました。ソメイヨシノの親のオオシマザクラは白く大ぶりの花を咲かせ花と同時に葉が出ます。もう一方の親のエドヒガンは葉が出る前に濃いピンクの花を咲かせ、花は小ぶりです。ソメイヨシノはこの両者の「イトコドリ」です。さらにやや遠縁種が交雑すると一代目だけに現れやすい雑種強勢という現象が現れ、ソメイヨシノでは成長が非常に速くなりました。罹病しやすいのが欠点ですが、白石川堤防でも成長速度の速い実例を見つけています。写真上は「寿命」がささやかれ始めた



#### 材料 (2人分)

- ・玉ねぎ……………80g
- ・人参……………30g
- ・アスパラガス……………1本
- ・ちりめんじゃこ……………小さじ2
- ・ウスターソース……………小さじ2
- ・削りがつお……………1.5g
- ・サラダ油……………小さじ2

#### 作り方

- ①玉ねぎは縦半分になり、切り口を下にして、1cm幅に切る。
- ②人参は千切り、アスパラガスは斜め切りにする。
- ③フライパンにサラダ油を入れ熱し、人参、アスパラガスを炒める。さらに玉ねぎを入れ、炒める。しんなりしたら火を弱め、ちりめんじゃこを入れ、ウスターソースをからめ、削りがつおの半量を加えてさっと炒める。
- ④器に盛り、残りの削りがつおを散らす。



写真は2人分

【ひとり分栄養価】  
エネルギー:73kcal 塩分:0.5g

調理担当  
ヘルスメイトから一言

玉ねぎは繊維を断ち切るように切ると、甘みが引き出され、食感もやわらかくなります。ちりめんじゃこの代わりに乾燥えびも美味しいです。  
塩谷 敏子(西原区)

#### 玉ねぎのウスターソース炒め

令和6年度大河原町食育スローガン  
「らくらく(楽々)みんなて食育推進」