

「桜Ⅰ・5か月プロジェクト」がこの7月1日からスタートしました。「Ⅰ・5か月」とは桜が咲き続ける期間をいい、新たな名所づくりにおいて複数品種の桜で実現しようというものです。

ただこのような取組は全国的に少なくはなく、ある名所づくりアドバイザーは「やたらと多くの品種を集めたが失敗した例もありますよ」と。常に何かしらの桜は咲きますが観賞性を上げるには同品種の数（群桜）も必要で第46回「桜の見せ方」でも述べています。

課題は桜の組み合わせです。町の依頼で10アールの農地を開放し5年以内という期限付きミッションを受託しました。ソメイヨシノで知られる「桜前線」は気候や地理的条件が関係して北上しますが、他の桜も同様です。大河原町ではいつ頃何が咲くかをしっかりと精度を上げて調べなければなりません。春になるとホームセンターなどのタグにある桜の開花期はほぼ関東が中心ですから少し違っていますし大雑把ですね。

今後の流れは全国に約600とも言われる桜の品種から開花のピークが被らない20〜30を選定。苗を植え、生育状況・開花時期を調べ、最終的に10品種程度を選抜します。中でも東北では寒くて咲かないとされてきた「熱海桜」などカンザクラ類



問合せ先… 商工観光課
022415312659



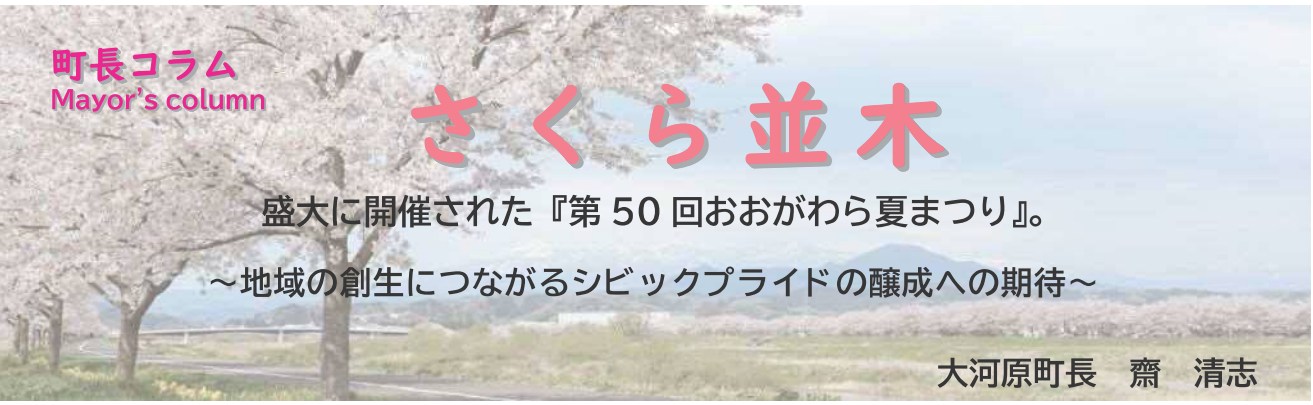
町内在住の樹木医

尾形政幸先生の花は桜木

や未来において温暖化がさらに進んでも影響し難いと思われる2度咲き類など大河原での早咲きの限界を探ります。ほかトリを飾る超遅咲きの菊桜類、歴史的価値の高い桜、苗の生産方法など、筆者が個人的に集めてきた桜も含め総合的に検討していきます。

微力ながら将来の名所づくりに貢献していきたいと考えています。

所在地…堤字南角地内（写真）



去る8月9日(土)に、記念すべき『第50回おおがわら夏まつり』が開催されました。本町の夏まつりは、町・商工会・観光物産協会などで実行委員会を組織して行っています。かつては商工会青年部が中心的な役割を担った時代もありました。私も40年程前に実行委員長を務めた経験があり、特に思い入れの強い伝統行事の一つとなっています。

さて、今年は天候にも恵まれて日中のイベントにも大勢の皆さんが参加され、約2万5千人もの来場者で賑わう中、無事終了することができ安堵したところです。いつもながら、県・大河原警察署・消防署・町交通安全指導隊・消防団・防犯指導隊などの皆さんの安心・安全へのご協力に御礼申し上げる次第です。また、ご協賛いただいた事業所や善意のボランティアにも心からの感謝の気持ちで一杯です。

コロナ禍以降、町内外のイベントも減少傾向が続きましたが、人や地域のつながりの大切さが意識され、少しずつ復活しているのが実感できてうれしい限りです。一方、長引く世界紛争の影響や、いっどこで発生するか分からない自然災害への対応など、急速な社会・経済環境の変化がイベント復活の阻害要因になること

を心配しています。また、人口減少と同時に進む少子高齢化が、自治体間や地域間の格差拡大に拍車をかけていることも気掛りです。やはり、本町の掲げる『Well-beingなまちづくり』への取組は、時代の求めである事に間違いのないものと確信したところです。

ところで、イベントや伝統行事についての私の考え方について触れさせていただきます。一般的には、社会的な結び付きの強化・文化や伝統の継承・個人的な喜びや感謝の表現などに関係しているとされています。つまり、地域の人々が集まり伝統や文化を祝い、交流を深める大切な機会であり、コミュニティの活性化や郷土愛につながるものと考えています。

そして、一歩進んだ行動として期待しているのが、シビックプライドの醸成です。シビックプライドとは、自分が住んでいる地域に対する誇りですが、それを支えながら改善しようとする姿勢を示すもので、シティブロモーションの目的の一つとしてよく語られる要素です。これによりシビックプライドが醸成されれば、定住やUターンの促進・来訪者から定住者への移行・定住志向の高まりによる転出抑制・企業誘致・住民



▲ おさがわら夏まつり第50回記念イベント スカイランタンの様子

による情報発信の増加などが期待できるものと受け止めています。

何れにしても、イベントが持続可能であるためには様々な視点での考察が必要であり、安心・安全に終えることが絶対条件です。難しい判断を求められることも数多くありますが、最終的には参加し楽しんでくださる住民(町民)の皆さんの後押しが最も重要です。自分の住む場所に関心を持ち、受け止めや考え方を意見として聴かせて欲しいと願っています。

今年の夏まつりが、『Well-beingなまちづくり』とシビックプライドの更なる醸成につながることを、心から期待しているところです。

(8月18日記)

かぼちゃのスープ煮 (カレー風味)

材 料(1人分)

- ・かぼちゃ……………50g
- ・豚ひき肉……………10g
- ・パセリ……………適量
- ・コンソメ顆粒……………少量
- ・水……………大さじ4
- ・カレーパウダー……………小さじ1/3
- ・塩……………少々
- ・こしょう……………少々

作 り 方

- ①かぼちゃは1口大に切る。
- ②耐熱性のボウルにAを入れて混ぜ、①と豚ひき肉を入れ、ラップをかける。電子レンジで2分加熱し、取り出して混ぜ、再度1分加熱する。
- ③器に盛り、パセリをのせる。



【ひとり分栄養価】
エネルギー:72kcal 塩分:0.2g

調理担当 ヘルスメイトから一言

レンジで作れる1品です。カレー風味でお子さんも美味しく食べられるメニューです。

鈴木 尚子(金ヶ瀬4区)



「おさがわら」食ではぐくむところからだ
おいしく食べよう朝ごはん
奥歯でよく噛み味わいながら
が家族で野菜のおかずを一皿増やし
我が家(町)の食を伝えよう
らくらく(楽々)みんなで食育推進