



Well-Being Challenge おおがわら

各種大会・教室実施結果報告

町民ソフトテニス大会 9月6日実施

【小学生の部】	【中学生の部】
優勝 日下 彪牙 庄司 朋生	優勝 佐藤 碧音 日下 麗羅
準優勝 佐藤 未陵 佐藤 陸	準優勝 久田 季依 佐藤 緋菜乃
【シニアの部】	
優勝 名取 久雄 鹿郷 光雄	準優勝 佐藤 重夫 金澤 きみ子



WBCおおがわらの問合先▶スポーツまちづくり推進課 ☎0224-87-8040

参加募集中!!

みんなで楽しむ! 世代をこえて、つながるスポーツ!

～WBCおおがわら～

令和8年度 はねっこペタンク大会

だれでも気軽にできるフランス生まれのニュースポーツ!

開催日 令和8年11月7日(土) 9時30分～ 9時～受付開始

会場 ヒルズはねっこアリーナ (大河原町総合体育館)多目的広場

参加費 1チーム 1,000 円(保険料含む)

参加対象 小学生以上 1チーム 4名

その他 ・運動のできる服装で参加ください
・タオル、水分補給できるものを持参ください

申込方法 参加費を添えて、ヒルズはねっこアリーナ(大河原町総合体育館)窓口へ直接お申し込みください。

申込期間 令和8年 9月7日(月) 10月9日(金) 17時まで

ペタンクって? 目標となるビュット(目標球)に向かってボールを投げ合い、いかに近づけるかを競うスポーツです。年齢や性別を問わず、誰でも気軽に楽しめます!



町長エッセイ さくら並木 Mayor's Essay

9月23日は『秋分の日』です。日本ではこの日を『先祖を敬い、亡くなった人々を偲ぶ日』として、国民の祝日に行っています。現代社会では、高齢化や核家族化が進む中で、単身世帯が増加し、本町でも孤独死が増加傾向となっています。また、亡くなった人を祀る身内がいなくなり、無縁仏の増加や、供養する人がいなくなってお墓の維持が難しくなっています。

大切なし日夜孝養を尽くすのは、親がえらいからではない、強いからではない。世の中にただ一人の私の親だからである。『(万人幸福の葉より抜粋)』と教えています。普段はあまり意識しない命のつながりやお墓参りですが、『秋分の日』などには命の源である先祖に感謝の思いを向けるべきではないでしょうか。

そして、代々受け継がれてきた命であることを悟ると、今とこれからの自分を素直に肯定する気持ちになれるはず。月並みですが、亡くして初めて父の教えや母の愛情が身に染みてくる頃です。私も大分年を重ねてきましたが、何が大切なのかを見極めながら、『本を忘れず末を乱さず』に、命のつながりを感じながらお墓参りを続けるつもりです。

(9月16日記)

tree doctor



町内在住の樹木医

尾形政幸先生の花は桜木

第61回 千本桜を窮地に追いやる特定外来生物「アレチウリ」の脅威

現在、生態系や農作物に深刻な被害を与えているのが、特定外来生物のウリ科植物「アレチウリ」です。10メートル以上伸びるツルと、ハート型に似た大きな葉が特徴です。日当たりの良い場所を好み種子で増えるため、桜の景観に悪影響を及ぼし、また歩道の散歩や畑の作業の妨げにもなっています。毎年3月、桜の土壌改良と栄養補給を目的に、大河原産業高等学校などが中心となって堤防に約3000袋の堆肥を使用していますが(図①)、河川法との関係で堤防表面にしか散布できないことが、アレチウリにとって好都合となつていきます。桜の栄養分を奪って勢力を増し、長く垂れた枝や枯れ枝の隙間から、日当たりの良くなった幹に絡み付いてツルを上方向へ伸ばします。養成中の「ひこばえ」には全面に覆いかぶさり、光合成低下や病虫害、樹形の乱れを生じさせ(図②)、樹勢衰退の一因となつてしまいます(図③、前号・図①D地点)。

見られたことから、アレチウリ駆除の重要性を確信しました。この地道な貢献こそが、私たちが忘れてはならない桜の町に根づく精神なのだと感じています。

今後はこの時期のアレチウリ駆除が桜の管理上、必須になります。町が行う刈り払いの頻度だけでは止められません。ある人は「見ていられない。手伝えることはないのか」と、協力体制をも示唆しています。このままでは、名所のあちこちに果実のトゲが残り、残りの時期を迎えてしまいます。昔のように誰もが自由に歩いて花見を楽しめる日は一体いつ戻ってくるのでしょうか。



問合先 健康推進課 健康推進係(1階④番窓口)
☎0224-51-8623



かんたん健康 Cooking

ツナと玉ねぎのオイスターソース炒め



写真は2人分

【ひとり分栄養価】
エネルギー: 125Kcal 塩分: 1.0 g

材料(4人分)

- ・玉ねぎ(大)…2個
 - ・ツナ缶……………1缶
 - ・油……………大さじ1
- A {
- ・オイスターソース…小さじ2
 - ・しょうゆ……………小さじ2
 - ・塩……………少々
 - ・こしょう……………少々

作り方

- ①玉ねぎは縦半分1.5cmのくし形に切る。
- ②ツナ缶は汁気を切ってほぐす。
- ③フライパンに油をひいて玉ねぎを炒める。
- ④③にAの調味料を加える。
- ⑤玉ねぎがしんなりしたら、ツナを入れ、炒め合わせてできあがり。

これまでのレシピはコチラから!



調理担当 ヘルスメイトからの一言

玉ねぎやツナ缶は常備しやすいものなので、1品足りない時にすぐ作ることができます!

押野 亮子(金ヶ瀬2区)