



# Well - Being Challenge おおがわら

## みんなでリガーレ仙台を応援しましょう!!

<試合日程> 令和8年2月 7日(土)、 8日(日)  
3月14日(土)、15日(日)

<会場> ヒルズはねっこアリーナ

上記各日程 100名無料招待!! 詳細については、おしらせばんや町公式LINEでお知らせしています。

2月の試合につきましては、申込期間が1月13日(火)~2月5日(木)となっております。申込は右記二次元コードからお願いいたします。(1月1日号のおしらせばんに掲載しているため、既に定員に達している場合もございますので、予めご了承ください。)

なお、3月の試合の申込につきましては、2月15日号のおしらせばんに掲載予定となっておりますので、そちらをご覧ください。



詳細・申込は  
コチラ



～本町はリガーレ仙台のホームタウンです～

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



町長コラム  
Mayor's Column

## さくら並木

格差への対応と枠組みを越えた連携への挑戦。

～本町の特徴や財政力を活かした、困難な地域課題解決に向けて果たすべき役割～

大河原町長 齋 清志

(公財)宮城県市町村振興協会が年度毎に発行する『市町村概要みやぎ』には、市町村の現状を比較できる重要な指数が掲載されています。人口や高齢化率のほか、こどもの数や生産年齢人口・財政力指数や住民一人当たりの所得・賑わいを示す商業販売額等の推移に注目しています。本町の指数は総じて高い状況にありますが、市町村間の格差が急速に拡大している現実には驚きと不安を感じています。このことが、連携を困難にする要因になることと懸念されてなりません。

一方、本町の財政状況については、150億円を上回る決算見込みであり、財政調整基金は、約22億円で全基金総額も約56億円となっております。多額となっているふるさと寄附金が寄与している結果ですが、『地域をリードする先進的でWell-beingなまちづくり』推進への財政面での貢献につながっています。今後の財政需要や地方創生・自治体DXへの取組に向けて、引き続き安定した財政運営をしていきたいと考えています。

また、格差の拡大は市町村間ばかりではなく地域や組織も含めて社会全体に及んでいるものと受け止めています。克服は困難な課題ではあり

ますが、本町の持つ特徴である中心性(地理的位置・行政)・拠点性(医療・教育文化)・利便性(交通・商業と賑わい)を地域連携や官民連携につなげることが求められていると認識してきています。

さて、格差拡大の要因の一つである、人口減少・少子高齢化への対応として、人と人・人と地域・地域と地域をつなぐ役割が重要です。本町が現在進めている白石川右岸河川敷等整備事業の『賑わい交流拠点施設整備』は、『Well-beingなまちづくり』に加えて広域的になく、役割を持つものとして理解され、国・県の評価のもとに進められてきたものです。これまでに、支障木の伐採や荒荒地・天端の舗装や中州の撤去等に加えて、盛土に必要な膨大な土の確保・搬入等の多大な支援を受けています。今後も、補助金等の活用について引き続きご協力いただくこととなります。これまでの枠を越えた連携事業として、今後とも国・県・町・民間の力を合わせた事業として進捗が図られます。

次に、昨年紹介した『仙南医療圏地域医療推進協議会』の今後の果たすべき役割についてです。みやぎ県南中核病院は、1市3町(角田・柴田・村田・大河原)を開設者とする

企業団ですが、急性期医療を一手に担う『命を守る最後のとりで』として大切な使命を果たしています。この協議会を中心に、財政的な赤字部門となる救急医療への対応(開設者以外の市町の応分の負担)や新たな町(蔵王・七ヶ宿)の企業団への参入、さらに悲願だった分娩の再開(令和8年7月から)等に伴う議論が急がれています。構成市町の枠組みを越えて仙南医療圏全体の命を守る、共通認識が持たれています。

やはり、多岐にわたる困難な地域課題の解決に向けて本町の果たすべき役割は益々大きくなっているのが現実です。町民の皆さんの高い理解と後押しが必要であり、シビックプライドの醸成に繋がることが心より願うこの頃です。

(1月19日記)



▲令和8年7月から分娩再開見込みのみやぎ県南中核病院



写真は2人分

### はんぺんのえびチリ風

材料(2人分)

- ・はんぺん.....2枚(約180g)
- ・黒こしょう.....小さじ1/4弱
- ・かたくり粉.....大さじ1
- ・長ねぎ.....1/4本
- ・ごま油.....大さじ1
- ・おろししょうが.....小さじ1/2
- ・トマトケチャップ.....大さじ1
- ・オイスターソース.....大さじ1/2
- ・酢.....大さじ1/2
- ・水.....80ml

### 作り方

- ①はんぺんは一口大にちぎる。ポリ袋に入れて黒こしょうを加え、口を閉じてシャカシャカと振ってまぶす。続いてかたくり粉を加え、同様に振ってまぶす。
- ②フライパンにごま油を中火で熱し、はんぺんを途中上下させながら2~3分焼く。両面に焼き色が付いたら、A、長ねぎを加え、とろみがつくまでからめる。

### かんたん健康Cooking

「おおがわら」食ではぐくむところからだ  
 お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  
 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

【ひとり分栄養価】  
エネルギー: 177Kcal 塩分: 2.3g

調理担当  
ヘルスマイトからの一言

やわらかくて食べやすいです。はんぺんは塩分が多い食材なので、付け合わせにカリウムをしっかりとりましょう。  
押野 亮子(金ヶ瀬2区)