

形を変えて木から白、その灰（死んだ命）が花に再生し新たな恵みをもたらすという世界観です。

例えば、この昔話は乾燥害などが深刻な大河原の桜に通ずるところがありますね。灰はバーベキューや薪ストーブなどから集められます。筆者宅では薪風呂のため、

昔話「花咲かじいさん」は、主人公の正直じいさんが、たまたま通りかかったお殿様に「枯れ木に花を咲かせましょう」と木に登り木灰を撒くと、春でもないのに桜の花がぱっと咲き、お殿様から「褒美を頂こう」というストーリーで（図①）、正直者は報われるという情操教育となっています。

では、なぜ「木灰」が花を咲かせたのでしょうか？

一つには化学的観点から石灰や灰は植物の成長を助けます。日本の農耕文化の象徴が「焼畑農業」でした。木灰は植物が健全に生きるために必要な16元素のN（窒素）以外のほとんどを含み（図②）、強アルカリ性でもあるため肥料・農薬・土壌改良材として昔から使われてきました。更に、木の上から灰（正しくは灰のうすめ液 詳細は未尾※）を撒いた場合は有効成分が枝葉からも浸透し、花芽が充実すると考えられます。

そこで出た灰は果樹園（図③）や野菜畑などで使っています。

肥料高騰の折、捨てずに自宅や大河原の桜に使えば自然の循環として必ずや「新たな恵み」をもたらさずはすです。

皆さまも魔法の灰を使って花咲かじいさんになってみては如何ですか？

※【灰のうすめ液】灰汁から上澄みをとる。冬季5倍、夏季10倍以上に薄めて噴霧。アブラ虫〇、うどんこ病〇、カイガラムシ△、樹勢回復〇（〇：可 △：やや難）



第54回 「花咲かじいさん」と大河原の桜



町内在住の樹木医

尾形政幸先生の花は桜木



大河原町長 齋 清志

去る2月9日開催の『仙南医療圏地域医療推進協議会』において、『みやぎ県南中核病院（以下、当院）』での分娩再開を報告し、その後正式にマスコミへの発表を行いました。地域住民の期待に応える明るい話題となりましたが、人口減少や少子化など地域社会が抱える課題解決のきっかけにつながることを願って止まないところです。

現在の仙南地域の人口推移状況は、こどもの数（0～14歳）・生産年齢人口（15～64歳）・高齢者人口（65歳以上）とも減少する中、出生数も同様に大幅に減少しています。平成28年に公立刈田総合病院（白石市）で、令和2年には当院においても分娩休止となり、地域内での分娩数が明らかに減少することとなりました。県教育事務所と当院が行った調査においても、自治体（総合）病院での分娩休止は、こどもを持つとする意欲を低下させるとの結果が報告されています。当院での分娩休止と出生数には少なからず因果関係があるようです。

次に当院における分娩数の推移ですが、平成15～23年ごろまでは100人台半ばで、24～27年は200人台、28年がピークで345人（産科医師4・5人）でした。その後も300人

前後で推移し、分娩制限が始まった令和元年は、150人台、そして産科医師派遣の縮小により、令和2年で分娩休止となったものです。この現実を憂慮して、当院と2市7町による宮城県と東北大学への分娩継続に関する要望活動を実施しましたが、残念ながら再考されるには至りませんでした。その後の仙南地域での分娩（民間病院2施設のみ）は減少を続け、現在では200人を割り込む状況となっております。

分娩が再開される条件としては、安全優先の医療として総合病院の産科による対応が重要です。高齢出産や合併症を持つ妊婦の増加・早産、帝王切開の増加と併せて、医療訴訟の増加などへの対応が求められています。また、24時間365日の診察体制（地域周産母子センター）のためには、働き方改革も考慮した医師・助産師など複数のスタッフによるチーム編成が必要です。さらに、産科は不採算部門であることも頭の痛い課題です。

この度、東北大学からの産科医師の派遣が決定されたことにより、5人体制での産科病床20床・年間分娩200件を当面の目標とすることとなりました。具体的には4月1日から妊婦健診を受け付けし、13日から

産婦人科外来にて分娩に向けた診療を行う予定となりました。（詳しくは、当院ホームページや広報紙をご覧ください。）

決して分娩再開がゴールではなく、協議会などを調整の場としながら地域医療全体の様々な課題解決に向けて共通理解の醸成に努めなければなりません。今後とも当院の使命である『命を守る最後のとりで』としての役割を果たす決意です。

ここに至るまでの道程は、困難なものでしたが、下瀬川企業長や伊勢福病院長はじめ当院スタッフには改めて心からの感謝と敬意を表する次第です。

（2月16日記）



▲ 2月9日開催の仙南医療圏地域医療推進協議会の様子

次号からは『町長エッセイ・さくら並木（仮称）』として衣替えする予定です。町長就任以来18年弱に渡り2000字程度のコラムを書き続けてきましたが、これまでのご読者に心から御礼申し上げます。



**春キャベツの卵とじ**

材料(2人分)

- キャベツ.....1/4 個
- 玉ねぎ.....1/2 個
- にんじん.....20 g
- 豚肉.....80 g
- 卵.....2 個
- 塩.....少々
- こしょう.....少々
- しょうゆ.....小さじ1
- コンソメ顆粒.....小さじ1/2
- サラダ油.....小さじ1

**作り方**

- キャベツはざく切りに、玉ねぎは薄切り、にんじんは短冊切り、豚肉は4cm幅に切る。
- フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を炒める。肉の色が変わったら、キャベツと玉ねぎ、にんじんを加えて炒める。
- ②の野菜がしんなりしたら、Aを加えて混ぜ、溶き卵を回し入れる。蓋をして中火で3分くらい加熱する。



大河原町食育スローガン  
「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  
お 奥歯でよく噛み味わいながら  
わ 家族で野菜のおかずを一皿増やし  
が 我が家（町）の食を伝えよう  
ら くら（楽々）みんなで食育推進

【ひとり分栄養価】  
エネルギー：198Kcal 塩分：0.7 g

調理担当  
ヘルスメイトからの一言

ご飯にのせて丼にしても美味しく食べることができます。

小笠原 月子（小山田区）