



町長コラム

さくら並木

皆さんからのご厚意に、心より感謝申し上げます

～ MTB パーク構想へのふるさと納税型クラウドファンディング～

大河原町長 齋 清志

寒暖の差も大きくなって、早朝の桜並木を吹き抜ける川風も少し冷たく感じられる季節となりました。さて、本町では令和4年春のオープンを目指して、白石川右岸河川敷にマウンテンバイク（MTB）パークの整備を進めています。本来は山がロケーションとなるものですが、子どもから大人まで安心して楽しめる日本初の河川敷コースとなるものです。

この事業は、コースレイアウトの監修をお願いした日本を代表するプロライダーの井手川氏と町とがタッグを組んだプロジェクトとして実現の運びとなったものです。そして、河川敷全体の整備は県と町とのコラボによるものですが、堤外地（川側）を利用する本町の単独事業第一弾となる取り組みです。

MTBパークの整備費は、コース内備品等を除き1600万円程ですが、この内の500万円（当初目標300万円）をふるさと納税型クラウドファンディング（CF）を実施して寄付金の募集をしています。9月中旬現在、60人以上の寄付者により既に400万円以上のご寄付（10月15日まで実施）となりました。予想を遥かに超える金額と事業の趣

旨へのご賛同を賜り、皆さんからのご厚意に心より感謝申し上げますと共に、整備の完成に向けて身の引き締る思いです。

本町を取り巻く周辺市町の近況は、人口減少と少子高齢化が同時に進み、賑わいや活力が一層削がれていく厳しい環境にあるものと受け止めています。広域連携に対する各市町の温度差や様々な分野での格差の拡大が気掛りでありませぬ。現状の打破に向けて、本町が事務局を担う『みやぎ仙南サイクルツーリズム推進会議』が立ち上げられて活動を継続してきたところで、将来の広域的なサイクリングルートを設定する等、自転車を活用したまちづくりとして全県的なつながりとなるよう期待を寄せています。

また、コロナ禍に伴う環境変化の中にあっても、家族のふれあいや健康づくりにつながるためには自然豊かなロケーションの存在が不可欠です。本町の高いポテンシャルを活かしながら、広域的な賑わいや元気の創出に貢献できるように、このMTBパーク構想を是非とも成功に導きたいと考えています。

今回のCFは、本町にとって初めての試みですが、資金面での課題解決の糸口やシテイプロモーションの手段等としても、これまでに経験したこと

無い新鮮な感覚を与えてくれるに違いありません。そして、自転車が『新しい風』となり、人と人・人と地域・地域と地域をつなぐ『むすぶ風』を強く吹き込んでくれるものと確信しています。

コロナ禍による社会・経済の環境変化に苦慮しながらも、事業の趣旨に賛同しお寄せいただいたご厚意に、改めて衷心より御礼申し上げます。次第です。広域的な視点で果敢に挑戦する本町の取り組みは、必ずや実績と誇りとして地域の皆さんに受け入れられることでしょう。

いただいたご支援を心の糧として、さらに精進してまいります所存です。

（9月17日記）



▲草刈りを終えた MTB パーク予定地



町内在住の樹木医

尾形政幸先生の花は桜木

第7回 世界の桜分布から見るサクラ事情

新型コロナウイルスの感染が拡大したことで有名になった中国の「武漢」ですが、実は桜の名所でもあるのです。昨年3月、武漢大学がコロナのため構内閉鎖し、「クラウド（インターネット）花見」を配信したところ7億人以上の人が視聴しました（写真）。前年までの別のデータでは「さくらフレーバーのコーヒー」とか「さくら味のソフトクリーム」など食品や菓子などの市場も拡大していたようです。ここ10年ぐらいの変化だそうですが中国人はなぜ急に花見が好きになったのでしょうか？

中国でも花を愛でる習慣は古くからありましたが、梅や桃の類でした。桜はあっても小さな花をつけるものが多かったようです。それが富裕化、スマホ社会の到来で日本の桜、特にソメイヨシノを通じて桜を再発見したと言えそうです。

桜の起源は数千万年前にネパールで生まれた山桜でした。山桜の種が鳥に運ばれてビルマ、中国、そして日本へと弧を描いて渡ってきたと考えられています。熱帯に近い温帯気候から北上するためには寒さに耐える機能を身につけ、さらに日本の風土の中で後にソメイヨシノの親となるオオシマザクラなど美しい桜が次々と生まれていくのです。

世界の桜は多くが日本で生まれ日本から友好の証として寄贈されました。ヨーロッパや北米など北半球の温帯に多く見られます。また、暑い国々ではこれらの桜は咲かないため先祖に近い桜が植えられます。「ヒマラヤザクラ（写真）」はタイやビルマでは11月ごろから、ハワイではこれの変種とされる「カニザクラ」が1月ごろに見頃を迎えます。

桜の起源は数千万年前にネパールで生まれた山桜でした。山桜の種が鳥に運ばれてビルマ、中国、そして日本へと弧を描いて渡ってきたと考えられています。熱帯に近い



ソメイヨシノ（中国 武漢大学） NEC連 田中慎彦 2021年から
ヒマラヤザクラ（ネパール） 高瀬清子氏提供 2007年の旅から

かんたん！健康クッキング

令和3年度大河原町食育スローガン「家族で野菜のおかずをひと皿増やし」

カボチャとアスパラガスのニンニク炒め

材 料 (2人分)

- ・カボチャ 80g
- ・アスパラガス 2本
- ・しめじ 30g
- ・ベーコン 2枚
- ・ニンニク 1/2かけ
- ・赤唐辛子 1/2本
- ・オリーブ油 大きじ 1/2
- ・塩こしょう 少々



【ひとり分栄養価】 写真は2人分
エネルギー 73kcal
塩分 0.3g

作り方

- ①カボチャは8mmの厚さ、アスパラガスは斜めに切る。しめじは石づきを取り小房に分け、ベーコンは2cm幅に切る。ニンニクはみじん切りにし、赤唐辛子は輪切りにする。
- ②フライパンにオリーブ油、ニンニク、赤唐辛子、カボチャを入れ、弱火で炒める。カボチャに火が通ったら、しめじ、ベーコン、アスパラガスを加えてさらに炒め、塩こしょうで味を整える。

～調理担当ヘルスマイトから一言～

カボチャはビタミンA、C、Eが豊富に含まれる食材です。免疫力アップと疲労回復の効果が期待できます。

佐藤 トモ子さん(桜町2区)

