



昨年、国勢調査から1年が経過しましたが、本町の11月1日現在の人口は23,633人で、58人の増加となりました。本町でも亡くなる方が生まれる子どもの数を上回る人口の自然減が続いています。若い世帯の転入による人口の社会増がカバーする状況となっています。仙南全体では、1年間に25,000人程の減少ですので、本町のこの結果は特筆に値するものと受け止めているところではあります。

また、子どもの数(15歳以下)は、3,238人で32人の減少となりましたが、これも仙南全体では5,000人を超える減少ですので恵まれた状況にあると言えます。そして、新規の住宅着工件数の伸び等からみても働き手の数も維持されており、税収へのプラス要因にもつながっているようです。因に、コロナ禍の影響もあって町民法人税等は減少する結果となりましたが、個人町民税や固定資産税は堅調に推移しており、大変に有り難いことに税の総額も確保される状況が続いています。

さらに、税に関するビッグニュースが有りまして、ふるさと納税(寄

附金)が大幅に増加しています。昨年は1年間で8,860万円程でしたが、11月22日現在で既に7億4,000万円となっています。近隣では角田市や柴田町が全国でも上位の寄附を受けていますが、ピークが12月であることから本町でも15億円を超える予測がなされています。実質的に町が活用できる額は寄附金の半分程度ですが、今後もウイズコロナが想定される中での地方の財政にとっては、大変嬉しい結果となっています。

そこで、ふるさと納税は別としても移住・定住につながる選ばれる要因の把握が重要です。キーワードは、若い世帯が求める魅力に呼応できる地域力にあると考えています。先ず、気候が温暖で災害が少なく安全・安心な町のイメージが大切です。そして、交通の便が良く行政(国・県の出先機関が多い)や商業環境等(賑わいや多様な雇用の受け皿がある)といった中心性や利便性を有することがあげられます。また、地域医療の拠点病院がありその他の医療環境にも恵まれ、高齢者等の健康意識が高いことも魅力です。次に、教育のブランド化(子どもの学力が高い)と合わせて、子育て・教育環境の整備が進み、きめ細やかな支援

策も実施されています。さらに、一目千本桜や白石川といった自然環境にも恵まれ、癒しの空間を有しています。この様に、トータルでの地域力の高さが移住・定住の選択に結びついているものと受け止めています。今後とも、本町の特徴を存分に活かすことが肝要な視点と認識するところです。

今、コロナ禍は地方の抱える厳しい現実を一層強く浮き彫りにしていると感じています。そして、多くの自治体が地方創生への取り組みとポストコロナの社会像の実現を見据えて懸命な努力を続けています。本町も人口の維持と選ばれる先進のまちを目指して、仙南全体を牽引する役割を果たしてまいりたい所存です。

(11月22日記)



町内在住の樹木医

尾形政幸先生の花は桜木

第9回 一目千本桜の診断

「樹の診断」に皆さんはどんなイメージをお持ちですか？

樹の診断には活力度などを調べる外観診断のほか土壌診断、機器を使った精密診断などがあり、最終的には総合診断をして処方箋を書く流れです。樹の健全育成と危険防止を目的に行われるものです。

「桜切るバカ梅切らぬバカ」ということわざがありますね。「桜」はへたに切ると切り口から木材腐朽菌(キノコ菌)が入りだんだん枯れていくからです。「梅」は切ることで枝数が増えるとともに花数が増えるので切ることを勧めるといふ両者の特性から言われるものです。

それだけ桜は病害虫に弱いと言えます。桜が太木になる頃には人の目も散布する薬剤も届かなくなり、桜を剪定しなくても感染リスクが高まり、小さな虫孔や傷口からでも菌が入り込んでしまいます。それでは白石川堤で大河原橋から少し下の桜を診断してみましょう。写真をご覧下さい。Aの樹皮は明るい茶色です。これは古い皮が剥がれ落ちて新陳代謝が活発な

状態を表しています。Bの方はこの茶色ですね。古い皮のままなので活力がない樹と言えます。さらに上部の幹が枯れてすぐ下に新芽が見えます。これは樹が植物ホルモンを作用させて代替え枝をつくらうとしている証拠です。強い生命力を感じますね。

最近では気候変動が激しさを増し老木の桜たちも堪えておりません。モニタリングで早期発見、早期治療が求められているところです。



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」

鶏ささみと水菜のサラダ

材料 (4人分)

- ・鶏ささみ 80g
- ・水菜 40g
- ・レタス 40g
- ・ミックスビーンズ 60g

- A
- ・マヨネーズ 大さじ1と1/2
 - ・プレーンヨーグルト 大さじ3

作り方

- ①鍋に5カップのお湯を沸かし、ささみを入れて1分間ゆでる。そのまま5分ほどおいてささみを取り出したら粗く割いておく。
- ②水菜とレタスはよく洗い、ざく切りにして水けを切っておく。
- ③Aを混ぜ合わせ、①、②、ミックスビーンズをAで和え、器に盛りつける。



【ひとり分栄養価】 写真は1人分
エネルギー 96kcal
塩分 0.2g

～調理担当ヘルスメイトから一言～



ささみをゆでた汁は捨てずにコンソメスープなどに活用できます。ささみのかわりに市販のサラダチキンなどを利用すると時短になります。

及川 千恵さん(末広区)

