

さくら並木

～白石川右岸河川敷等整備事業の意義と可能性～

『にぎわい・ふれあい・交流のレクリエーション拠点づくり』

大河原町長 齋 清志

本町は、雄大な蔵王連峰を望み、町の中央を清流白石川が流れる山紫水明の地と称されますが、一目千本桜とともに素晴らしい河川環境を有することも自慢の一つです。そして今、この河川敷を活用した新たな広域連携の軸として『レクリエーション拠点』が誕生しようとしています。

私事ですが、コロナ禍での健康管理を意識して早朝の散歩を復活させました。大河原大橋から金ヶ瀬さくら大橋までの右岸堤防天端（ウォーキングコース）を中心に、4～5kmの距離を歩いています。日増しに多くなるすれ違う人との挨拶を楽しみながら、変貌する河川敷の今後について、つい話したくなる衝動にかられる毎日です。また、歩きたくなる環境とともに身近に自然とのふれあいを体感できるロケーションが生まれたことで、地方の多様な魅力とその価値の持つ可能性を強く意識するようになりました。

改めて、この整備事業への取り組みの経緯と意義について説明します。県による国土強靱化対策事業としての河川敷等の雑木伐採がきっかけでしたが、これまで掲げてきた私の公約の一つでもありました。この出現した広大な土地の利用が、

日常的な新たなにぎわいの創出として広域的にも大きな貢献をする可能性を強く感じていたからです。その後の積極的な県への要望活動の結果、『県とのコラボ事業』とする提案をいただき、本格的な取り組みのスタートとなりました。県の意向としても、仙南全体での連携の成果につながる期待があることを肌で感じたところです。

さて本町は、皆様ご存知のように中心性や利便性に加え、行政・商業・医療・教育等の拠点であることを活かして人口の維持を図ってきました。しかしながら、仙南全体としては超高齢化が進むなかで、人口は年間2500人ほどの減少が続く、働き手（生産年齢人口）や次代を担う子どもの数も大きく減っています。現在はコロナ禍による厳しい現実も相まって、社会・経済活動も停滞し広域連携事業や日常のにぎわいまでも大幅に減少している状況です。うがった見方かもしれませんが、今こそ本町のポテンシャルや恵まれた特徴を活かす意義についても再確認することが求められているものと受け止めています。

とは言え、今後本町が検討すべき課題も数多く存在します。そのなかで交流人口や関係人口を増やす具体的な仕組みづくりが最も重要です。そのためにも堤内地（田んぼ側）のにぎわい交

流施設の検討について、町民の皆様の見解も広く踏まえた内容にしたいと考えています。さくら大橋からの直接乗り入れを可能にする検討や、国・県の補助事業の活用、他、ふるさと納税や自治体クラウドファンディングの活用等についても実施を想定しています。

そして大局に立てば、アフターコロナの社会像を見据えながら、自治体（地方）の持つ魅力を再発見する価値に目を向けることが極めて重要な視点となるものと考えます。本町としても、この整備事業をモデルとして、恵まれた特徴を活かして、広域連携の要としての役割が果たせるよう、開かれた先進の取り組みにつなげてまいる所存です。

（6月18日記）



▲河川敷を走るかたが増えてきました



町内在住の樹木医

尾形政幸先生の花は桜木

第4回 害虫防除 桜餅の香りは桜からの赤信号！

雨上がりの散歩中、何処からか桜餅の香りが漂ってきたことはありませんか？

実はこれ、虫のフンの香りなのです。夏場に大発生するアメリカカシロヒトリの作業と断言してもいいでしょう。ソメイヨシノなどの葉の中にはクマリンという化学物質が豊富に含まれており、葉が傷つけられたり葉を塩漬け(第2回掲載)したりすることで芳香し始めます。虫の体内でも同じ酵素作用により芳香性を持つようになり、風のない日などにゴロゴロと転がる茶褐色のフンから漂うようになるのです。このような光景ではアメリカカシロヒトリの幼虫はすでに3〜4cmと巨大化し駆除が難しくなっています。桜にとって赤信号状態なのです。アメリカカシロヒトリはヒトリ科に属する白い小型の蛾で繁殖力が強く1匹で五百個ほど産卵します。落葉樹を好み、桜のほかにかき、ウメ、ハナミズキ、アズナギ、プラタナスなどによく付きます。発生時期は6月上旬から7月中旬(第1化)と8月上旬

から9月中旬(第2化)の年2回です。幼虫初期では吐いた糸で巣(写真)を作り集団で約1週間留まっています。そのために枝ごと取って踏みつぶすか火で焼くかで被害を最小限に留めることができます。薬剤を用いて駆除する場合もこの時期が効果的です。薬剤はスミチオン乳剤、オルトラン水和剤の散布が一般的ですが、規模が小さい場合は殺虫スプレーをかけるだけでも効果があります。



刺されると激痛が走るイラガや宮城に北上して来そうな特定外来生物のクビアカツヤカミキリなども含めボランティアの監視チームがあるといいですね。



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」

角切り大根のバター蒸し煮

- 材料 (4人分)
- ・大根 500g
 - ・ウィンナー 4本
 - A (
 - ・バター 10g
 - ・砂糖 小さじ2
 - ・塩 小さじ1/2
 - ・こしょう 少々

作り方

- ①大根は皮をおき、1.5cm角に切る。ウィンナーも1.5cm幅に切る。
- ②フライパン又は厚手の鍋に①の大根とAを入れて、浸るくらいの水を入れ、蓋をして7〜8分蒸し煮する。
- ③大根に7〜8割水が通ったらウィンナーを加え、蓋をして大根が軟らかくなるまで4〜5分煮る。蓋を外し、強火にして汁気がなくなるまで煮て、つや良く仕上げる。



【ひとり分栄養価】 写真は2人分
エネルギー 95kcal
塩分 1.1g



～調理担当ヘルスメイトから一言～
ウィンナーの塩分が抜けないように、後から加えるのがポイントです。お口に入れるとバターのこくとウィンナーの塩味の相性がとてもいいです。お試してください。

田畑 登茂子さん(上川原区)

