

さくら並木

～新型コロナウイルス『デルタ型変異株』の脅威～

『終息』への期待から『共存』への転換を

大河原町長 齋 清志

新型コロナウイルス感染症の流行が始まって1年半以上が経過しましたが、終息の見通しは全く立たない状態が続いています。7月から首都圏で発生した『デルタ型変異株』の流行は、8月には略全国に拡大し、8月中旬以降は連日増え続け2万人を大きく超える感染者となつていきます。ワクチン接種が進み流行が終息しつつあった欧米諸国でも再燃が見られ、先日の米国での1日の感染者が14万人・死者も千人を超えたとの報道があつたばかりです。

日本では、8月末までに50%を超える国民が2度目のワクチン接種を終了することです。しかし、従来のウイルスの2倍以上の感染力を持つとされるデルタ株の拡大によつて、当初のコロナの流行予測は大きく崩れて今後の終息に向けた対応にも不安感が生じています。これから、さらにワクチンの接種率が高くなり70%を超えたとしても、集団免疫の獲得は困難との指摘もなされています。因に、インフルエンザの集団免疫は60%で、感染力の強い麻疹は90%以上とされています。デルタ株は、水痘症と同じ80%

以上の人が免疫を持つ必要があるとの予測がありました。

但し、コロナワクチンには発症予防効果や重症化予防効果が認められていて、イスラエルや米国等の報告では感染予防の効果もあるとされています。ところが、これらの国々での現状の感染拡大から、デルタ株に対しては感染予防効果の低下の可能性が指摘されているのです。つまり、ワクチンの2回接種だけでは集団免疫の獲得は困難なことを示唆するものなのかもしれません。今後の対応としては、『終息』への期待ではなく共存への転換』が必要との声が増しに高まる所以と理解しているところです。

これまでの様に、緊急事態宣言等の発出を受けて、マスク着用・手指消毒・3密回避・人流抑制等の行動変容の徹底を促すことは重要ではありますが、集団免疫の獲得にはさらに年単位の期間が必要になるものと思えてなりません。何故この新型コロナウイルス感染症を、長年流行しているインフルエンザと同様なものに移行させることが出来ないのかと考えてしまいます。インフルエンザに対しては、私たちは一定の基礎免疫を持っているとされていて、治療薬もあるため重症化するこ

とは稀です。今後、この視点についての解明が進むとしても、現在の第5波の流行は感染拡大のピークすら予測出来ない状況ですので、当分の間はこの社会不安から逃れることは困難でしょう。今は、各人の予防対策の徹底や人流抑制への協力とワクチン接種の勧奨に頼らざるを得ない実情が残念でなりません。さて、どの様な状況下でも行政に嫁せられた最大の使命は、住民の『生命と暮らしを守る』ことです。そして、医療の最前線で命懸けで頑張る関係者や、日常生活に不可欠な仕事を担うエッセンシャルワーカーの皆様への感謝の気持ちを忘れてはなりません。今後とも、このコロナとの長い戦いに全身全霊を尽してまいらる覚悟を改めて心に期したところです。

(8月21日記)





町内在住の樹木医

尾形政幸先生の花は桜木

第6回 幻の桜「センダイヨシノ」

皆さんは「センダイヨシノ」という名前を聞いたら、恐らく地元を連想するのではないのでしょうか。

そう、この桜は今から120年前の明治34年に地元仙台市で誕生しました。「仙台吉野(学名:プルナスアカバイマキノ)」は「日本の植物学の父」といわれる牧野富太郎博士の命名です。花は淡いピンク色で八重咲き、ソメイヨシノに比べ1週間ほど遅れて開花します(写真)。一時は県内に増えましたが平成9年には県内(東北大学)にたった一本(非公開)となってしまったため私と柴農生で研究を始めました。

今年ソメイヨシノの花が早く散ってしまったせいで柴農ではクラス写真が撮れないでいたところ、校内のセンダイヨシノの花が助けくれたとのことでした。「花見が2度できる景観をつくりたい」という柴農生が描いた構想はこんな形で実現したのです(写真)。

今では大河原町さくらの会が中心となり、大河原南公園や金ヶ瀬友遊小道入口駐車場などに約100

本が保存されています。

最近になって1つ確信したことがあります。桜の増やし方です。一般には接ぎ木法ですが、この桜は特別で適用外となります。バイオテクノロジー(写真)もしくはその苗からの挿し木法(緑枝挿し)だと良く成長するようです。センダイヨシノを増やしたいという声が上がっていますが少し難しいようです。

名前がいいと誰もが言います。天狗巣病にも強いようです。もっと身近に花見ができればいいですね。



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」

豆腐サラダ

材料 (4人分)

- ・木綿豆腐 1丁
- ・レタス 3～4枚
- ・ワカメ 30g (水に10分位戻したもの)
- ・ちりめんじゃこ 20g
- ・白いりごま 少々

☆ドレッシング

- ・ゆずポン酢 大さじ1
- ・ごま油 小さじ1

作り方

- ①木綿豆腐を8等分に切る。
- ②レタスは適宜にちぎる。
- ③水に10分位戻したワカメを、1～2cmの長さに切る。
- ④器にレタスをしき、豆腐を1人2切れ分のせて、その上にワカメとちりめんじゃこをのせ、白いりごまをふりかける。
- ⑤ドレッシングは食べる直前にかける。



【ひとり分栄養価】 写真は1人分
エネルギー 89kcal
塩分 0.7g

～調理担当ヘルスマイトから一言～

ヘルシーでたんぱく質もしっかりとれます。火を使わないので、暑い日や忙しい時におすすめです。

松田 章子さん(錦町区)

