



町長コラム

# さくら並木

ふるさと納税（寄附金）が22億円を突破

～責任ある使途で、本町らしいまちづくりへの挑戦～

大河原町長 齋 清志

この冬は、ラニーニャ現象の影響による寒さと大雪の予測もありましたが、大寒から立春までの一年間で最も寒い時季を迎えています。また、県内でもオミクロン株の感染急拡大が懸念されますが、本町ではこれらの環境とは別にホットでビッグな話題が生まれています。

何と！昨年未だに本町に寄せられたふるさと納税額が22億円を超えて現在も増え続けているのです。昨年度の実績から既に25倍以上の飛躍的な伸びになっています。角田市との共通返礼品としてアイリスオーヤマ社の製品（約250アイテム）を対象商品に加えたことによるものです。アイリス社のノウハウ等の協力とともに、経済活動を通じた社会貢献に対する企業姿勢の賜と心から感謝申し上げる次第です。

改めて『ふるさと納税制度』とは、あなたが応援したい自治体に寄附ができる仕組みのことです。ふるさと納税の寄附金は税金の還付・控除が受けられます。最終的な自己負担額は2千円のみで、さらに自治体から返礼品を受け取ることができ、きるうれしい制度です。

そして、本町に納められた寄附金は、『大河原町ふるさと寄附金取扱要綱』に従って(1)少子高齢化対策(2)地域産業の振興(3)自然環境並びに地域景観の保全及び活用(4)医療及び福祉の充実(5)教育及び文化スポーツの振興(6)白石川にぎわい交流空間創出プロジェクトの事業の財源として活用することとしています。他に、指定がない場合（全体の1/4程度）は町長が使途を決定することになっています。また、よく話題になる返礼品については、寄附額の30%に相当する金額以下とされており、基本的な考え方が総務省より示されています。

以前にもご紹介したように、寄附金の約半分の額を町が財源として活用できるものですが、寄附者の意向への十分な配慮も必要です。また、先的要綱の目的には、『人と自然の美しいつながりを次世代へ引き継ぐとともに、多様な人々の参加による個性あふれるふるさとづくりに資すること』と謳われています。寄附額の大きさに一喜一憂するばかりでなく、ふるさと納税の責任ある管理と具体的な使途の決定に身を引き締る思いです。

国は地方財政の現状について、財政の規模や収支見通しを全体として捉え



▲ふるさと納税のワンストップ特例申請書（一定条件のもと提出することで確定申告不要となる）を確認する町職員

たうえで、地方自治体が重要な責任を果たせるように、地方交付税や地方債などにより地方の財源を保障しています。しかし、人口減少や少子高齢社会に向けた医療・介護・子育て支援など、地方が担うべき役割に即した地方財源の確保が任（まか）せられないのが地方自治体の現実です。

本町では、人口も働き手（生産年齢人口）も地方税の総額もなんとか確保されている状況ですが、将来への行政課題の解決や安定した財政計画の遂行にはまだ至っていないとの認識です。この最中の多額のふるさと納税ですので感謝の他ありませんが、責任ある使途で本町らしいまちづくりへの挑戦を改めて決意したところです。

（1月21日記）



町内在住の樹木医

## 尾形政幸先生の花は桜木

### 第11回桜を今から楽しむ！加温による開花促進！

卒業式シーズンにはよく桜の絵が描かれますが、こんな時本物があつたらすごいと思いませんか。

実は思ったよりも簡単に加温するだけでできるのです。中でも「ケイオウザクラ（啓翁桜）」の切り花が簡単で、時期が早いと一本千円近い値がつくほど人気があります。これは私の実践例ですが、加温開始日を保険も含め10日前としました。収穫した枝は24度の部屋で水揚げ処理を行い（写真2）、開花後は移動し常温に戻して花持ちさせました。3月10日に行われる岩沼市の追悼行事「希望の灯火」で献花（写真3）として毎年使用されています。

第一回の「桜が開花するまでの仕組み」でソメイヨシノの開花日計算方法には2月1日から毎日の最高温度を足していく「600度の法則」をお話しました。

その法則を使うことで開花日を調節できますが、桜によって異なります。一回だけの計測でしたが、ケイオウザクラは400度、盆栽のマメザクラは600度でした。



栽培する場合、土地が狭いとか盆栽を枯らした経験がある方などはケイオウザクラがお勧めです。樹形はほうき状（写真1）で見てくれは悪いですが、樹が小ぶりなうえ、枝を何度切っても丈夫で、ブドウ栽培などで使われる「環状剥皮」をすれば花芽が付きます。初めの方は店頭などで切り花を買い、花を楽しんだ後、そのまま水栽培を続ければ2週間程度で発根します（写真4）のであとは庭に植えるだけです。お試しください。



## 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」

### 春菊とブロッコリースプラウトと豆腐のサラダ

材料 (4人分)

- ・春菊 1束
- ・ブロッコリースプラウト 1パック
- ・絹ごし豆腐 1丁
- ・すりごま（黒） 大さじ1
- ・ポン酢 大さじ4
- ・ごま油 大さじ4



【ひとり分栄養価】 写真は1人分  
エネルギー 189kcal  
塩分 1.2g

作り方

- ① 春菊は葉だけつまむ。ブロッコリースプラウトは根元を切り落とし、半分に切る。
- ② 絹ごし豆腐は食べやすい大きさに切る。
- ③ ①と②を器に盛り合わせ、すりごまをふりかけ、ポン酢とごま油を回しかける。



～調理担当ヘルスメイトから一言～

春菊は葉に繊維質が少ないので、生で食べてもおいしい野菜です。いつもと違う食べ方で春菊の風味をお試しください。

佐藤 政子さん(桜町2区)

