

萌芽更新とは樹木の伐採後、残された切り株の休眠芽の生育を期待して森林の再生を図る方法でナラやクヌギなどよく用いられます。
この方法なら植樹行為に当たりませ



堤地区の墓地では桜の木がそばから根が伸び桜の木が1列に育っています。桜は居心地が良い方に移動できるのです。ところが白石川堤の桜は巨木で並木の間隔も狭く場所がないため移動もできません。第10回でも歯抜けになる話をしましたが、河川法により新たな植樹もできず朽ちていく桜をどうしたら良いか？大きな課題に突入しています。

そこで存続が危ぶまれる株の中から今回12株を選定し、図1のような将来像を想定し「萌芽更新（ほうがこうしん）」を行っています。



残念などところでは来年度の植樹百年前に今年だけでも3本が枯死してしまいました。ウメノキゴケ（地衣類の一種）が木の表面を覆い、樹勢のパロメータ的存在の孫生えはまったく見当たりません。このような株を萌芽更新するには、その前に応急処置が必要となります。

皆さんはお気づきでしょうか？桜並木の中で黄色い土が円形に盛られている所を。あれがそうです。詳しくは「樹木医 尾形」でHPを検索。残念なところでは来年度の植樹百年前に今年だけでも3本が枯死してしまいました。ウメノキゴケ（地衣類の一種）が木の表面を覆い、樹勢のパロメータ的存在の孫生えはまったく見当たりません。このような株を萌芽更新するには、その前に応急処置が必要となります。

第17回 後継樹育成へ その1 あつた形は何？



町内在住の樹木医

尾形政幸先生の花は桜木

んが、寿命が来ている木ということでもリスクもあります。そこで切るのを後にして「孫生え（ひこばえ）」に着目しました。孫生えとは根元の表面に露出している部分から出る枝を言い、普通は切除される運命ですが、これを3年位かけて発根、成長させれば親木から独立させようというものです（図2）。



Mayor's column さくら並木 -町長コラム-

町政への客観的な理解につながる数字から見た大河原町
～町の元気を支える住民意識と行政の経営感覚～

大河原町長 齋 清志

町政の現状を客観的に、また正しくご理解いただくことを願って、数字から見た大河原町の一端を紹介致します。令和3年10月1日付の宮城県人口推計では、本町の人口増加率が県内第1位ということでした。あれから9ヶ月後の人口は、23,600人で残念ながら60人の減少となっています。一方、世帯数は増え続けていて10,230世帯（1世帯当たり2.31人）でした。人口・子どもの数・生産年齢人口（働き手）・税の総額等がほぼ維持できていることが、本町の他市町にない特徴であり、町の元気の大きな要因となっています。

少し詳しく人口動態を紹介しましょう。令和3年末の出生者数は149人（出生率6.30%、県全体は6.16%）で、死亡者数は262人（死亡率11.07%、県全体は11.28%）となり、113人の自然減となりました。一方、転入者数は1146人で、転出者数は940人となり206人の社会増となっています。差し引き93人（増加率0.4%）の人口増でした。因みに、人口密度は946.8人/k㎡で県内第6位となっています。

ここからは、紙面の許す限り本町の特筆すべき数字について紹介致します。先ず高齢者を取り巻く現状ですが、高齢化率は若い世帯の転入に

より横ばいが続き令和3年末は28.2%でした。平均寿命から健康寿命を差し引いた不健康な期間は、男女とも最も短いのが本町で、健康寿命は男性が第3位、女性が第1位（令和元年）となりました。

また、後期高齢者の健康診査の受診率は、47.3%（令和3年度、七ヶ宿町に次いで第2位）で、高齢者の健康意識の高さが維持されて、「元気で長生きな町」との認知が図られています。さらに、要介護認定率の低さは12.6%（令和3年度末、県全体は18.5%）で県内第1位となり、介護保険料基準額が3800円/月で全国で4番目の低さです。町民の皆さんの主体的な取り組みと地域包括支援センターを中心とした行政成果の表れと受け止めているところです。

次に、本町の財政状況を示す数字を紹介致します。先ず、財政力指数は0.63（令和3年度）と仙南地域では最も高く、町民所得も仙南7町では第1位となっています。最近大きな話題となったふるさと寄附金（令和3年度）は、前年度の27倍程となり23億7256万円となりました。今年度の推移が気になりますが、順調に伸びていることに安堵しています。この半分の額が町の自主財源となりますので、財政調整基金と公共施

設等整備基金の合計は26億7243万円（令和3年度末）となりました。その他の企業会計や特別会計についても健全な状況が維持されています。

これらは、数字から見た本町の現状のほんの一端に過ぎませんが、町の元気が住民意識の高さによって支えられていることに改めて感謝の気持ちで一杯です。そして、社会経済環境が激しく変化する中において、町政もまた経営感覚を持たずして発展の道を切り開くことはできないと痛感しています。長期的な視点に立って、説明責任を怠らず、町民の皆さんと共に歩む町政を目指してまいります。

（7月15日記）



いんげん入り肉じゃが

令和4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」

【ひとり分栄養価】
エネルギー：287kcal 塩分：1.7g

調理担当ヘルスメイトより
ワンポイント
じゃがいもに含まれるビタミンCは加熱しても壊れにくく、高血圧予防や胃腸の働きを整える作用があります。さやいんげんは少々太くても煮込むことで食べやすい柔らかさになりおいしくいただけます。

鈴木 としさん(原前区)

- 材料 4人分
- ・じゃがいも.....500g
 - ・さやいんげん.....160g
 - ・豚肉.....160g
 - ・生姜.....20g
 - ・油.....大さじ2
 - ・かつおだし.....2カップ
- 【A】
- ・しょうゆ.....大さじ2と1/2
 - ・酒.....大さじ2
 - ・みりん.....大さじ2
- 作り方

- ①じゃがいもは皮をむいて大きめの一口大に切る。
- ②さやいんげんはすじを取り、長さを3～4等分に切る。
- ③豚肉は食べやすい大きさに切る。
- ④鍋に油を入れ、うす切りにした生姜を炒め、香りが出たら豚肉、じゃがいもの順に軽くいため、分量のかつおだしを入れる。
- ⑤煮立ったらあくを取り、Aを入れて蓋をし、中火から弱火にして10分程煮る。
- ⑥さやいんげんを加えて、上下を返しながらかき混ぜながら5分程煮て、火を止めて少し時間をおき、味を染み込ませる。