

前々回に続き倒木の話です。10年以上前になりますが大河原橋付近でも町のシンボルの桜の幹の根元から折れ、民家の塀と屋根の一部を直撃したようです。被害に遭った人の話では台風の突風が原因だったようでテレビ局も駆け付けたとか。また、数年前にも騒ぎがあり、末広橋付近の2本が立て続けに道路側に倒れたというのです。木は健全であれば細胞が密で硬いですが腐れば必ずと木を支えられなくなり、

樹木医必携の道具は木槌・鋼棒・ルーペで「三種の神器」と呼ばれます。このうち木槌は木の幹を直接叩いて響く音で空洞や腐朽がないかを診断します。まるで聴診器ですね。一目千本桜は木が太いものが多いので、叩いても響かないかもしれません。内部が腐っていてもわからないのです。冒頭で述べたところに行き倒木痕を調べたところ空洞率はちょうど50%。実はこの数値を境に数値が上がれば上がるほど倒木率も上がります。もしこのことが事前にわかっていたらあの倒木は起こらなかつたかも知れません。

そこで堤防の桜の中から8本を選び出し11月に精密検査をしました。病院のCT検査に似ている音波や放射線を利用してのものなど様々ありますがここではリストグラフを用いました。林

第23回 早期の危険の発見へ 精密機器診断



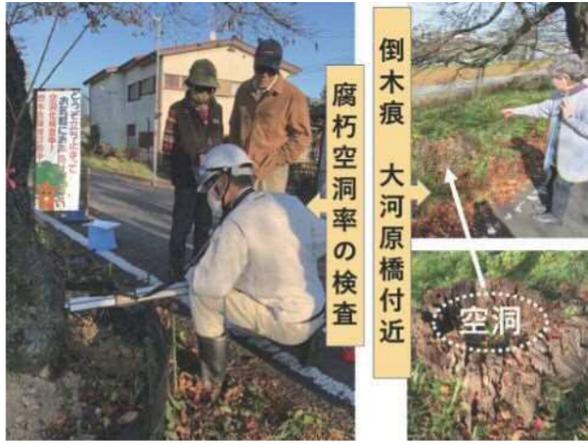
町内在住の樹木医

尾形政幸先生の花は桜木



業国ドイツで開発され直径3ミリの細いキリを貫入し抵抗値で読み取るタイプです。その結果、4本が空洞率が高く木も衰退していることから危険木と診断されました。安全のため伐採した方が良いでしょう。他は経過観察としました。

寿命を迎えている桜ですので常日頃のモニタリングが重要です。散歩中の皆さん！近々2回目も実施しますのでお立ち寄りください。



Mayor's column さくら並木 -町長コラム-

格差の是正と住民参加・官民協働のまちづくり ~ウィズコロナ以降の社会像を見据えた取り組み~

大河原町長 齋 清志

3年に及ぶコロナ禍の影響により、社会経済活動の在り方の変化とともに構造的な少子高齢化の進展など、行政を取り巻く環境は一層厳しさを増しています。さらに、長期化するロシアのウクライナへの軍事侵攻は経済の混乱と物価の高騰を招き、我々市町村にとっても様々な支援への取り組みが喫緊の課題となっています。

また、一向に先の見えないコロナ禍は、ウィズコロナ以降の社会像を見据えた対応を困難にしています。この長引くコロナ禍による住民生活に直結した暮らし・雇用・情報・教育などに生じた格差の広がりが懸念されています。特に女性や子どもの貧困の顕在化・孤立化が深刻さを増しています。また、地方創生に取り組む市町村では、財政基盤の格差のみならず施策への取り組みに温度差が見え隠れしています。地域課題の解決のためには競争ではなく共生が大切な意識ですが、人口減少などによる行き過ぎた選択と集中が連携の困難さにつながっているように気が掛かります。

一方、本町は、人口も子どもの数も働き手も仙南で唯一現状維持されている町であり、歳入の安定が強みとなっています。今年度のふるさと

寄附金も既に21億円程となり、これからの責任ある活用への引き締めまる思いです。また、特徴の一つである商業売上高も堅調に推移し、町内の賑わいも大分戻りつつあるようです。さらに、高い健康意識や恵まれた医療環境に支えられて『元気で長生きなまち』も継続され、教育（学力向上）や子育て支援も高く評価されています。転入する若い世帯の満足度が高いことが町政経営の励みになっています。

さて、私の考えるウィズコロナ以降の社会像ですが、①人や地域をつなぎ支える『地域共生社会』の実現、②平均値では見えない格差是正への取り組み、③生涯学習での住民参加・官民協働のまちづくりの実践の三つに、重要な視点があるものと考えています。その上で、仙南の中心に位置し、拠点性・利便性・先進性といった特徴を活かした積極的な施策への挑戦が求められていると受け止めています。

具体的には、国の進める『子どもまんなか社会』の実現に資する『子ども家庭センター』設置への取り組みや、人や地域をつなぐ力を持つ『スポーツを活用したまちづくり』の実践が中心となります。他にも、選ばれる町につながる教育環境の整備や

防災・減災への取り組みと、きめ細やかな高齢者対策や地域医療の抱える課題の解決にも注力する所存です。また、今年度は、一目千本桜の植樹百周年の年です。『千本桜を千年先へ』のスローガンのもとに町民の『桜への思い』の再構築に努めます。

改めて言うまでもなく、行政の力だけで全てが実現できる時代は疾うの昔に終わりました。目指す社会像としては、『地域共生社会』を共有するために、住民参加や官民協働のまちづくりの実践が必要不可欠な条件だと考えます。町を挙げて取り組む全員野球の精神に思いを馳せるこの頃です。

(1月19日記)



出典：厚生労働省 地域共生社会イメージ図



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」 水菜のカリカリじゃこドレッシング和え



【ひとり分栄養価】 エネルギー:168kcal 塩分:0.6g

調理担当ヘルスメイトより

水菜やちりめんじゃこはカルシウムが豊富に含まれます。また、ちりめんじゃこはビタミンDも多く含みます。ビタミンDはカルシウムの吸収を助ける働きがあるのでカルシウムと一緒に摂取することで骨や歯をより丈夫にする期待ができます。

菅野 あさ子さん(新開区)

- 材料 2人分
- 水菜.....80g
 - ちりめんじゃこ.....20g
 - サラダ油.....大さじ1
- [A]
- 酢.....大さじ1
 - 砂糖.....小さじ1
 - しょうゆ.....小さじ1
 - オリーブ油.....大さじ1と1/2

- 作り方
- ① 水菜は2~3cmのざく切りにする。
 - ② Aを混ぜておく。
 - ③ フライパンにサラダ油を入れ、ちりめんじゃこを焦がさないよう弱火できつね色になるまで炒め、②に入れる。
 - ④ 水菜に③をかけて、よくかき混ぜる。