

第6回でもお話ししましたが、大河原町ではソメイヨシノに少し遅れて咲く幻の桜「センダイヨシノ」(仙台吉野)があらちちらで見る事ができるようになりまし。浅野元県知事(当時)も駆け付け(学校HP参照)、柴田農林高等学校と大河原町さくらの会によって殖やされた桜です(写真)。

実はこの桜、モデルとなった牧野氏とは縁が深い桜でした。牧野氏は小学校中退ですが、理学博士の称号をとられ50万点にも及ぶ植物標本などを残しています。センダイヨシノは植物学者坂庭清一郎(1864-1945)が宮城県師範学校の校庭で人工交配して作出した桜で亡くなる前の年に「昭和三十四年四月東京都板橋区東大泉町理学博士牧野富太郎先生に一本を送る(仙臺吉野は先生の命名なり)」と「仙臺吉野と櫻の培養」(非売品)の中に書き残しており、高知県から上京し、東京大学で講師をする牧野氏宅に埼玉県



若き日の牧野富太郎  
出典元: makinoteien

柴田農林高校のセウイヨシノ(校門前)

そろそろ大河原でも桜が開花しますね。「おおがわら桜まつり」も4年ぶりの開催です。

第25回 NHK朝ドラ 主人公が織りなすもう一つのドラマ「桜」



町内在住の樹木医

尾形政幸先生の花は桜木

ある2代目の根際から出た苗が送られました。(飯島一氏収集資料参照)牧野氏は無類の桜好きで「日本を桜でいっぱいになりたい」という思いが強かったようです。自宅の庭ではそのセンダイヨシノを可愛がり、11年後に標本もつくっています。その標本が昨年、高知新聞から生誕160年を記念してラッピング表紙にされました(写真左)。

大河原町のセンダイヨシノは4代目。牧野氏宅の桜から見れば兄弟の子供という関係です。不思議な縁ですね。もう一つのドラマもいつかは非、宮城を舞台に作ってほしいものです。

Mayor's column  
さくら並木  
-町長コラム-

『おおがわら千本桜スポーツパーク』の完成と、今、改めて今後の河川敷整備と Well-being なまちづくりが目指すもの  
大河原町長 齋 清志

平成29年から県とのコラボ事業として始まった『白石川右岸河川敷整備事業』は、令和2年の基本計画策定からさらに2年かけて『おおがわら千本桜スポーツパーク』完成の運びと相成りました。この間、スポーツを活用したまちづくりに着目し、スポーツ振興を町長部局に移管して『スポーツまちづくり推進課』を新たに設置したところです。いよいよ Well-being (心身ともに健康で幸福な状態が継続する) なまちづくりの本格的なスタートの年を迎えています。

本町の第6次長期総合計画の掲げる『ひと・まち・桜が咲きほこる先進のまち』につながる、住民が主役でずつと元気なまちへのポジティブな挑戦の始まりと呼応するものです。ロケーションである河川敷には、堤防天端にサイクリング・ウォーキングロード(おおがわら桜ライン)が完成し、続いてMTBS PARK・ドッグラン・親水環境・パークゴルフ場が順次整備されました。同時に、中間の盛土部にはトイレ棟・駐車場も完成しました。そして、堤内地(田んぼ側)では、今後整備する『賑わい交流拠点施設』の基本設計を進めています。

今年度は、本事業に係る用地買収

と道路や造成等の実施設計を進め、官民連携事業を模索するための『民間資金等活用事業調査』を実施します。住民の皆様の関心の高まりに合わせ、『都市計画マスタープラン』や本基本計画策定までに寄せられたご意見・ご要望に耳を傾けてきたところです。また、事前に土地の活用方法や運営の在り方について民間事業者から広く意見や提案を求める『サウディング調査』を実施し、市場性や活用アイデアの収集等にも努めてきました。これからは、住民説明の機会を大切にしながら目指す方向性について説明責任を果たしてまいります。

さて、昨年のスポーツ庁からの『スポーツ・健康まちづくり優良自治体表彰』は、スポーツによる Well-being なまちづくりの推進に大きな励みを与えてくれました。引き続き、健康意識の高さに支えられた『元気で長生きなまち』のブランド化を図るとともに、スポーツの力を信じて本町の持つ特徴を存分に活かしながら、住みよい選ばれた先進のまちを目指してまいります。

そして、全ての自治体を取り組む『地方創生』の今後についてです。総じて言えば、残念ながら人口の維持を始め、それぞれの持つ特徴を活か



▲ 整備中のパークゴルフ場 (令和5年3月17日撮影)

すことも、さらには広域連携の成果も大変厳しい状況に置かれています。嘗ては、自治体間の連携や連携意識が、共通する行政課題をも解決へ導く原動力となっていた筈です。過度の競争が共生意識の低下を招くことにならないか気掛かりでなりません。健康づくりや観光地域づくりにおいても、広域的な視点での要として役割を担う本町に対し、大きな期待が寄せられていると感じています。

今後においても、Well-being なまちづくりを掲げながら、この事業への取り組みが町民の皆様の誇りとなることを願って、さらなる事業へのご理解とご協力を期待する次第です。

(3月17日記)



かきなのマヨネーズ和え



写真は1人分

【ひとり分栄養価】  
エネルギー:66kcal 塩分:0.5g

令和5年度大河原町食育スローガン  
「わが家(町)の食を伝えよう」

調理担当ヘルスメイトより

かきなは少々苦味がありますが、甘酢しょうがの酸味によりさっぱりして食べやすいです。  
大宮 弘子さん(小山田区)

ワンポイント

材料 4人分

- ・かきな.....1束
- ・ロースハム.....4枚
- ・甘酢しょうが.....20g

【A】

- ・甘酢しょうがの汁.....大さじ1
- ・マヨネーズ.....大さじ1
- ・ねりからし.....小さじ1/2

作り方

- ① かきなはさっと茹で水気を切り、5cmくらいに切る。
- ② ロースハムは千切りに、甘酢しょうがは細かく刻む。
- ③ ①と②を合わせて、Aを混ぜる。