

一目千本桜の上流には平成27年に植えられた桜がありますが、問題が見つかりました。柴田農林高等学校（以下「柴農」）昭和8年度卒業アルバムに掲載されている開治郎さんお手植えの桜や、町内の桜と比べ、半分ほどしか育っていないからです。

このままだと後継樹としてあのような巨木にするには難があるようです。そこで、再生プロジェクトでコラボレーション中の柴農千桜部の皆さんに加え、名取市にある宮城県農業高等学校（以下「宮農」）科学部の皆さんにもお願いをしました。同校は12年前の東日本大震災で津波被害に遭い半年間柴農に間借りした経緯を持ち、ご縁のある学校です。

内容は土壤改良です（図参照）。まず、宮農がリードし幹から約3m離れたところの4箇所にスコップを入れ深さ約30cmの縦穴を掘り、そこに竹製の「空気管」を一本入れ、回りを堆肥で埋め戻していきます。排水用の砂ドレーンもこの時につくります。次に、柴農がリードしその上から植物活力剤を水で薄めて注入していきます。

桜の根は空気（酸素）が大好きです。しかし、酸素濃度が約半分の10%になると根の成長は悪くなります。二酸化炭素も高いと葉の黄化を引き起こしま



第26回 百年先を描く高校生たちのコラボ活動



町内在住の樹木医

尾形政幸先生の花は桜木

す。土壌中に隙間をつくってあげることで土壌に向かって風が吹いても雨水が通過しても空気の入替えができるようになります。根が活性化していきます。

また、桜の落ち葉などいわばゴミから開発した植物活力剤（主成分2価鉄）は葉の光合成を促し、微生物を活性化させることで土づくりに貢献します。

円内の写真は宮農が行った沿岸部での施工3年後の様子ですが、活躍根である細根が増えており大いに期待できます。



Mayor's column さくら並木 -町長コラム-

千年先へつなげる『桜と生きるまち、大河原』の想い。 ~『一目千本桜植樹100周年』が残してくれたその存在意義と宣伝効果~

大河原町長 齋 清志

残雪の蔵王連峰を望み、清流白石川のほとりに咲く『一目千本桜』は、『さくら名所百選の地』の名に相応しく今年も見事に咲き誇ってくれました。『おがわら桜まつり』は4年ぶりの開催でしたが、高山開治郎翁の植樹から100周年の記念の年でもありました。折しも好天に恵まれて満開時には過去最高の人出となり、改めてかけがえのない町の財産として後世へつなげていく責任を自覚したところです。

この『一目千本桜』のルーツはご存知かもしれませんが、本町出身の開治郎翁が1200本の桜の苗木を町へ寄附し植樹したのがきっかけです。父親の死により家業が廃業となり、家族を養うために上京し苦難の末に実業家として成功を遂げました。『愛郷奉仕ノ念止ミ難ク桜樹一千余本時価四千円ヲ本町ニ寄付栽植ス』と大河原大橋下に建てられた『桜樹碑』に想いが刻まれています。本町のシンボルであり町民の誇りとなっている『一目千本桜』を町を挙げて守り続けていく決意を込めて、今年から『千本桜を千年先へ』のキャッチフレーズを掲げさせていただきます。

また、言わば『桜の守りびと』として保護活動や広報宣伝に尽力され

てきた皆様には感謝の気持ちで一杯です。植樹100周年の記念式典にて、柴田農林高等学校・大河原町さくら会・大河原ライオンズクラブ・大河原町商工会を『桜と生きるまち大河原』の立て役者として表彰させていただきました。また、『桜は人を笑顔にする』と話される本町樹木医の尾形政幸先生のご支援にも心から御礼申し上げます。

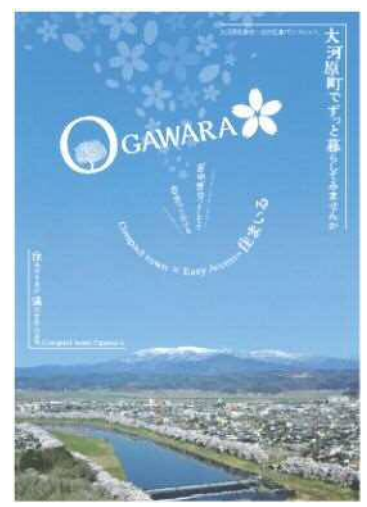
今回の『白石川堤一目千本桜植樹100周年』の記念行事には、開治郎翁のお孫さんの信行様・洋子様ご夫妻をお招きすることができました。令和4年に新品種登録された『大河原紅桜（ソメイヨシノを母体にエドヒガンを掛け合わせた長寿の桜）』の記念植樹から始まり、歓迎レセプション・感謝の夕べと続き、翌日の桜まつり会場での記念式典までお付き合いいただきました。本町の開治郎翁と『一目千本桜』への感謝の思いを、少しでも感じていただけたのであれば此の上ない喜びです。また、多額の金品のご寄附までいただき大変恐縮した次第です。

今年の『一目千本桜』は話題も多くマスコミの取り上げが続く中で、本町の最高の宣伝につながりました。若手職員のアイデアから作成された『移住・定住促進パンフレット

ト』には、商業の賑わいと医療機関の充実した快適な住環境、子育て支援と教育の充実、豊かな自然環境と災害に強いまちなどが紹介されています。そして、紙面の真ん中には雄大な蔵王連峰と清流白石川とともに『一目千本桜』が堂々と配置されています。その理由の一つには『一目千本桜』の景観があることは間違いのない事実です。

『桜と生きるまち大河原』の想いを千年先までつなげる覚悟とともに、今後とも『住みやすさが満たされた先進のまち』を目指してまいる所存です。

（4月18日記）



▶若手職員のアイデアから作成された大河原町移住・定住促進パンフレット



さば缶と春キャベツの蒸し煮



写真は1人分 【ひとり分栄養価】 エネルギー:248kcal 塩分:0.4g

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 ワンポイント

ストックしている缶詰を使って、手軽にたんぱく質を摂りましょう。野菜も1人100g分使用するので主菜+副菜料理になります。

佐藤 政子さん(桜町2区)

材料 2人分

- ・さばの水煮缶.....1缶
- ・キャベツ.....200g
- ・かにかま.....2本
- ・鶏がらスープの素.....小さじ1
- ・油.....大さじ1
- ・にんにく.....少々
- ・しょうが.....少々

作り方

- ① にんにく、しょうがはみじん切りにしフライパンに油を入れて炒める。
- ② ①にざく切りにしたキャベツとさいたかにかま、さばの水煮缶を汁ごと加え、鶏がらスープを入れ、ふたをして蒸す。
- ③ キャベツがしんなりしたら出来上がり。