

② 続いて自転車を20分ほど漕いで氏が見ていたという荒川を見学。堤防が高くそびえ立ちそこからの眺めは雄大そのもの。平成になっての桜が奥の方に確認できます(写真③)。しかし、本来は明治時代に遡ります。荒川は「荒ぶる川」と言われ当時は洪水による災害が幾度となく発生しており桜は堤防修復の際に村おこしと花見客の踏圧による堤防補強などを目的に植えられたようです。品種も幕藩体制の崩壊で大名庭園にあった珍種が近くの植木屋によって保存されており、その78種が使われ後に「荒川堤五色桜」として有名になりました(写真④)。大正10年出版の



出典：大河原町さくらの会5周年記念誌「桜に魅せられて(H14)/趣味の北部東京案内(S15)/東京風景(M44)



町内在住の樹木医

尾形政幸先生の花は桜木

第35回 開治郎の願いを推察す その1 東京編

「桜花概説」には「各地の櫻の名所を通じ、年々花見の客を増し、吉野、嵐山、小金井、荒川は言ふに及ばず、云々」とあります。氏が大河原町に桜の苗木を植える頃のことです。東京に行っても白石川堤防工事の情報を得ていた開治郎氏。身近で得た感動を故郷に重ねていたことでしょう。そして災害が起らないよう人々の暮らしも願ったのかも知れませんね。



Mayor's column さくら並木

—町長コラム—

能登半島地震からの復興に思いを寄せて ～一人ひとりの『立志』から社会や国はつくられる～

大河原町長 齋 清志

元日の能登半島地震の発災は、津波や火事の被害につながった東日本大震災を思い起こさせる大惨事となりました。亡くなられた方々に哀悼の意を表するとともに、被災された全ての皆様に心よりお見舞い申し上げます。

宮城県重点支援先が能登町になったことを受けて、技術系・事務系・保健師等の応援を申し出ており、現地に職員を派遣する予定です。また、福祉課・中央公民館・金ヶ瀬公民館・社会福祉協議会にて災害義援金の受け付けを始めたほか、町(職員共済会・課長会)からも送付の決定をしています。一日も早い復旧・復興を心より願う次第です。

一方、新年を迎えてコロナ禍による日常生活への制約が無くなった実感強く持つようになりました。町内各地での様々な行事が復活し、寒いなかでも河川敷に整備したパークゴルフ場は連日大盛況となっております。復興支援のためにも、日常生活を元気に送りながら社会・経済活動を停滞させないことも重要なことと受け止めています。しかし他方残念なことに、厳しい被災の陰で盗難や詐欺が横行している現実が続いています。一部の犯行であつても日本社会が、『今だけ、金だけ、自分だけ』に

なっていると受け止められそうであり場のない怒りを感じています。

さらに、壊滅的な被害を被ったインフラや漁業・農業の生産基盤の崩壊、水源の喪失や伝統文化への影響など、復興までの長い道のりに覚悟が必要な状況となりました。今後の農業一つを考えてみても、現状の気候変動・土壌汚染・紛争の勃発などがあるなかで、食料自給率や経済安全保障への弊害が助長されることが気掛かりです。人間が自然からしつぱ返しを受けているように思えてなりません。復興の在り方を考える上でも現在直面している危機について、別の視点で見つめ直す必要があるのではないかと考えています。

先日、『日本の水と食を護れ!』という勉強会に参加してきました。日本にも迫り来る水不足の危機や崩壊に向かう日本の農業についての解説でしたが、いつも水があり食料があることを当たり前と思っている自分が恥ずかしくなりました。水インフラ(上下水道施設等)の劣化に加えて、今大きな問題になっているのが日本の水源地が利益のために外国資本に売られているという現実です。また、日本の食料自給率(先進国で最も低い38%)は、生産に必要な肥料や種の自給率の低さを考慮すると実質

的には10%程度で、もはや国民が飢え死にする可能性さえあるとの見解に強い危機意識を覚えました。今回の震災からの復興に思いを寄せながら、一政治家としても真剣に目を向けるべき本質的な課題に、改めて気付かされた思いです。

やはり、『今だけ、金だけ、自分だけ』の風潮を決して容認しない社会や国でなければなりません。間もなく大河原中学校では『立志式』が行われます。全ては一人ひとりの『立志』から社会や国がつけられていくことに、今こそ我々大人も自覚を持つ必要があるのではないのでしょうか。突然の犠牲を生んでしまった能登半島地震に多くの教訓を求め続けるこの頃です。

(1月18日記)



▲福祉課に設置された義援金募金箱。寄せられた義援金は日本赤十字社を通じて被災自治体へ送られます。



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」

人参のグラッセ

調理担当ヘルスマイトより

素材の味を楽しむならこの一品!調理の彩り、副菜の一品になる、βカロテンが豊富な食材です。

村上 敬子(中島区)



写真は1人分

【ひとり分栄養価】
エネルギー:94kcal 塩分:0.9g

材料 1人分

- ・にんじん.....100g
- ・コンソメスープ.....150cc
- ・バター.....大さじ1/2
- ・こしょう.....少々

作り方

- ①人参は1cm幅の輪切りにし、面取りをする。
- ②鍋にコンソメスープを入れて中火にかけ、ひと煮立ちさせ、①を入れて10～15分ほど煮る。その後、強火で煮詰める。
- ③フライパンにバターを入れ中火で熱し、汁気を切った②をからめてこしょうをふる。