

農林水産省

平成24年度農山漁村6次産業化対策事業

6次産業化促進技術対策事業

越生町

地域6次産業化を考える

～「越生ならではの」をつくるための具体的プラン～

農林水産省補助事業 平成24年度農山漁村6次産業化対策事業 6次産業化促進技術対策事業
「越生町 地域6次産業化を考える ～「越生ならではの」をつくるための具体的プラン～」

本書は広く、地域の食料産業に関わるみなさまにご利用いただくことを目的としていることから、転載、複写・複製、電子媒体等への転用については、下記の実施主体へご連絡をいただき、利活用の目的・方法を明示された後にご利用いただけます。

なお、地域活性化、6次産業化、農商工連携などの”農”と”食”の連携に関すること、および技術開発・商品開発等のご相談についても下記に直接ご連絡ください。

実施主体：一般社団法人農業経営支援センター

〒101-0032 東京都千代田区岩本町1-13-5 SSスマートビルアネックス06-304号

事業統括担当：村上一幸 TEL：080-5888-4281 Mail：shindanshi-km@m2.gyao.ne.jp

越生町担当：植松 謙 TEL：090-8649-4076 Mail：uematsu@farmbridge.jp



一般社団法人 農業経営支援センター

越生町で生まれ育ったあなたへ

埼玉県越生町は東京からわずか1時間の立地であるにもかかわらず、外秩父山地の雄大な山並み、四季折々の花々、数多くの歴史文化遺産に触れることができる緑豊かな風光明媚な町です。毎年開催されている「越生まつり」や「梅まつり」、「武蔵おごせハイキング大会」には周辺地域から多くの方が越生を訪れます。梅や柚子という代表的な特産品もあります。

これだけの資源に恵まれた地域であるにもかかわらず、町の現状はけっして明るいものではありません。

- ・着実に進行している少子高齢化
 - ・近隣市町にある大型商業施設に町民が流出
 - ・梅まつりの入園者数はピーク時の半数に減少
 - ・バイパスが開通しても越生町は通過
 - ・若者の町離れ
 - ・商業では後継者不足、中心市街地の衰退
 - ・農業では生産者の高齢化、後継者不在、耕作放棄地の拡大
- このように問題ばかり挙げていてもきりがありません。

このような状況の中でも明るい兆しも現れています。近年の健康ブームからハイキングやサイクリングの人口が増えてきています。また、都会に住む人の自然回帰や農業回帰も見られます。東日本大震災をきっかけに、人と人とのつながりを大切にしたり、自然・食に対する思いが強まってきています。これらの環境変化は越生町にとって大きくプラスに働くものだと思います。

このように環境は少しずつですが確実に変化しています。この変化をチャンスととらえ、自ら動いた人だけが勝ちをつかみ取ることができるのです。環境が変化している中で、あなたが現状のままでもいいと思った時点から衰退は始まります。

あなた自身が動かないと何も変わりません。

本書は、越生町の各産業が一体となった地域ぐるみの6次産業化を推進することによって、来訪者をますます増やし、町に活気を取り戻し、若者が町に残りたいと思う活力と魅力のある町、そしてシニア層にも活躍の場が用意されている健康長寿の町、これらの実現を目指すきっかけづくりのために作成いたしました。

以下に、将来に向けた資源の整理と活性化のためのプラン、そのプランを実現するための具体的アイデアを記しますので、ご活用いただければ幸いです。

まずは“小さな一歩”から。

一般社団法人農業経営支援センター
越生町戦略構想書策定検討ワーキング



～越生町町民憲章より～

「ち」 ちからをあわせ楽しく働き活気ある豊かなまちをつくります

春の越生梅林

《目次》

1. 越生町の地域資源のたな卸し……………6
2. 越生町の地域資源を活用してできること……………8
3. 越生町を活性化するための具体的アイデア……………10
4. 地域内・外の関係者へのインタビュー……………14
5. 町長からのメッセージ……………16

～越生町の「食」と「農」を支える皆さん～

越生町にはすでに様々な活動に取り組まれている方がいます。その中から「食」と「農」に関わる活動をされている方々に、現在の取り組みやこれからの越生町に対する思いについてコメントをいただきました。



カタクリの会のみなさん



柚子の木を剪定する岩田さん



蕎麦を収穫するクラブ蕎友の新井さん



梅農家の黒澤さん夫妻



上野ファームのみなさん



梅の木を剪定する山口さん

町内で連携していきましょう

カタクリの会 会長 池畑 順子



梅や柚子の生産をしながら、女性の加工グループ「カタクリの会」の会長をしております。「カタクリの会」では梅と柚子のジャムを作って、それをアイスにして町内4か所のみで販売しています。この「おごせ手づくり ゆずアイス」と「おごせ手づくり 梅アイス」は、埼玉県ふるさと認証食品プレミアムの認証をいただくことができました。

「カタクリの会」の会員は農家の主婦を中心に現在10名です。ジャム作りの他に、店の見回り、商品の補充、注文・仕入などを各自の仕事の合間に分担しながら行っています。その他にも、会員の中で味噌作りをしたり、梅フェアや柚子フェアでは料理講習会などもしています。

「カタクリの会」としてはアイスの売上を伸ばしていきたいと思っていますが、アイスはお土産にはならないので越生にたくさんの人に来てもらって食べてもらいたいと思っています。

毎年ハイキング大会やいろいろなイベントが開催されてたくさんの方が越生にいらしていますが、町内の農家と加工業者、商業者がもっと連携していけば、いらしたお客様にもっと喜んでいただけたと思っています。

イベントと連携してアピールを

柚子生産者 岩田 一



「明日のゆずを考える会」の代表をしております。収穫した柚子はJAや直売所への出荷と「ゆずの介」などの加工品原料として越生特産物加工研究所へ納めています。

柚子の生産は急斜面での作業が多かったり、トゲがあったり大変なことが多く、生産者の高齢化、担い手不足、販売価格の低下など課題を抱えています。そこで、「明日のゆずを考える会」では柚子の生産者が10人ほど集まり、情報共有やアイデアを出し合ったりしています。

具体的な取り組みとして、会員数人が柚子農家を回り、柚子の実を傷つけないようトゲを取るなどの共同作業を行っています。また柚子の販売促進に向けて「ゆず生産者マップ」や「ゆずレシピ」の作成・配布、柚子の色々な調理法を学ぶためのお菓子講習会を行っています。

柚子の食べ方や楽しみ方を広く知ってもらうために、地域で開催されるイベントと連携して「ゆずレシピ」の配布を行うなどもっとアピールができればと思います。越生の特産品である「ゆず」を多くの人に食べていただくことができたいと思っています。

リタイア後に楽しく農作業

上野ファーム 代表 野澤 一彦



上野地区でブルーベリーや福耳唐辛子を作っている上野ファームの代表をしている野澤と申します。

上野ファームはリタイアしたメンバーだけが入れる団体で現在11人で活動しています。4、5年前からブルーベリーを作っていて、加工用に近郊のパン屋などへ売り込みに行っています。また、福耳唐辛子というのはめずらしい品種で、特長のある辛みをもっている一番大きな唐辛子です。主に「福耳唐辛子みそ」に加工するために生産・出荷しています。「肉のひろさわ」さんでは「福耳メンチ」として使っていただいています。

これらの農産物は、誰も耕作しなくなってしまういわゆる耕作放棄地を開墾して作っています。生産者の高齢化によって町の中に増えてきた耕作放棄地を少しでも減らしたいという思いで活動しています。そして、同世代の仲間同士でおしゃべりをしながら楽しく農作業をしています。

今後は、我々が作ったブルーベリーや福耳唐辛子を町内の事業者と連携して加工に取り組んでいきたいと思っています。

若い人にも農業をしてほしい

梅生産者 山口 由美



現在3人の子育てをしながら義理の父と一緒に梅と米の生産をしています。

私の家では梅をメインで作っていて、青梅をJAなどに出荷している以外に、梅干しをカインズホームなどで販売しています。

インターネットを見て、梅の収穫をしたいとか、梅干しの漬け方を教えてほしいと連絡をくれる方がいるので、今後はそういった方たちに収穫や加工体験の場を提供していきたいと思っています。体験を通して、多くの方に越生町へ来ていただき、越生の梅のファンになってもらえたらと思います。

越生には数品種の梅があり、品種ごとに香りや食感が異なります。それらの特徴を生かした商品づくりや販売展開を行っていくことで、少しでも付加価値をつけることができるのではないかと思います。アイデアを考えているところです。

今ほどこの農家も担い手不足という問題を抱えています。このままでは越生の農業がなくなってしまいます。私は若い人に一歩踏み出してもらって、もっと農業に携わってほしいと思っています。

1. 越生町の地域資源のたな卸し

越生町にはたくさんの地域資源があります。その豊富な地域資源を「もの」「こと」「ひと」に分類し整理してみました。「もの」「こと」「ひと」を組み合わせることによって「越生ならではの」何かを作れないか検討していきます。

越生にある【もの】

-地域の農産物、加工食品、技術などの資源-

青梅

梅干し

べに梅

梅ペースト

梅コロッケ

梅酒

元気百梅

うめジャム

梅アイス

柚子

ゆず之介

ゆずジャム

ゆずアイス

ゆず七味

ゆず丸しぼり

ゆずこしょう

ゆず鍋の素



梅干し

梅コロッケ

梅アイス

元気百梅

ゆず之介

ゆずアイス

ゆず鍋の素

ゆず丸しぼり

福耳とうがらし

福耳メンチ

福耳唐辛子みそ

福耳唐辛子

福耳唐辛子みそ

蕎麦



白蕎麦



赤蕎麦

蕎麦粉



そば粉



そば(イメージ)

ブルーベリー



ブルーベリー



JA直売所

東武越生線

越生の【ひと】

-地域内の事業者や施設など-

生産者・生産者グループ

農産物加工業者・加工グループ

小売業者 外食業者

宿泊・温泉施設

直売所/休養村センター

JAいるまの

越生町役場

商工会

OTIC

越生に来るための動線(東武鉄道、JR等)

越生にある【こと】

-地域にある自然、歴史、文化、観光スポットや、地域の【もの】の魅力をもつような物語性や由来など-

<豊富な自然>
秩父連山、越辺川
梅、山吹、さくら、
あじさい等の花々
大クスの木...

<観光スポット>
越生梅林
黒山三滝
山吹の里歴史公園
五大尊ツツジ公園
あじさい山公園...

豊富なハイキングコース

豊富なサイクリングコース

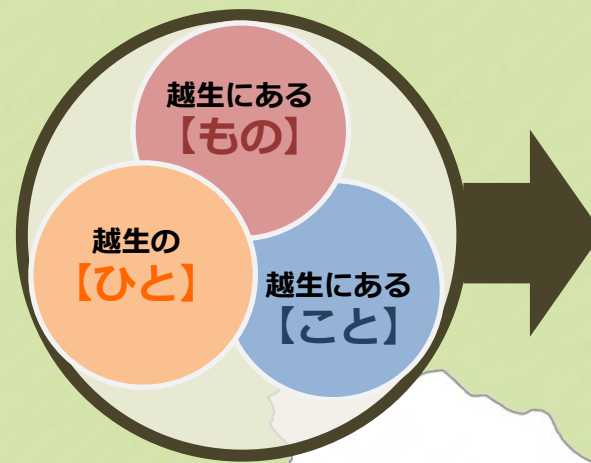
<多彩なイベント>
越生まつり、梅まつり
梅・ゆずフェア
レシピコンテスト
トレニックワールドin越生
越生七福神めぐり...

<名所・史跡>
神社仏閣
役行者像...

<歴史的建造物>
アーチ蔵、古民家

日照水

都心に近い



越生ならではの をつくりました!



越生梅林

黒山三滝



越生まつり

ハイキング(イメージ)

五大尊つつじ公園



山吹の里

最勝寺

役行者像

越辺川

2. 越生町の地域資源を活用してできること

越生町にある「もの」と「こと」と「ひと」を組み合わせることによって、たくさんの「越生ならではの」をつくることができます。ここでは、越生町の「もの」「こと」「ひと」の組み合わせと、有利に働く外部の要因から8つのプランを作りました。今後、越生町が活力あふれ魅力ある地域となるためのプランとそのプランの実現に向けた課題を整理します。



3. 越生町を活性化するための具体的アイデア

越生町がもつ地域資源を活用して町を活性化するための「想定されるプラン」の中から、効果の大きい6つのプランについて具体的にその実現に向けたアイデアの内容を記載します。

想定されるプラン	実現の可能性	経済的効果	その他の効果	実現に向けての課題
越生に人を呼び込もう	○	○	○	町内の連携、仕組み化
地域内の施設の有効活用	△	○	○	実施主体、飲食・小売ノウハウ
近隣の大学と特産品共同開発	○	△	—	類似商品との差別化、PR
「おごせのべに梅」のブランド化	△	○	◎	運用ルールと体制作り
地域連携で地元産品を活かした商品開発	○	○	—	量の確保
町内の施設・団体に連携して「おもてなし」	◎	—	◎	話し合いの場づくり
おごせ梅ツーリズム	◎	○	○	実施主体、受入体制
町民が集まるコミュニティスペース作り	○	—	◎	実施主体

(1) 越生に人を呼び込もう ～知ってもらうため、来てもらうためのアイデア

○豊かな自然、たくさんの観光スポット、梅・柚子という特産品をもとに越生町へ足を運んでもらう

越生町は東京から近い立地でありながら、豊富な観光資源に恵まれ、今でも多くの観光客が訪れています。梅まつりや越生まつり、ハイキングイベントなどの開催時には町外から多くの方が訪れ賑わいを見せています。

しかし、現状においては、イベントで来た方に対しもう一度来てもらう、越生ファンになってもらうという取組みが少ないように感じられます。

そこで、来訪者をリピーター化する、越生ファンになってもらう方法をまとめて整理します。

① まだ来たことがない人を呼び込む

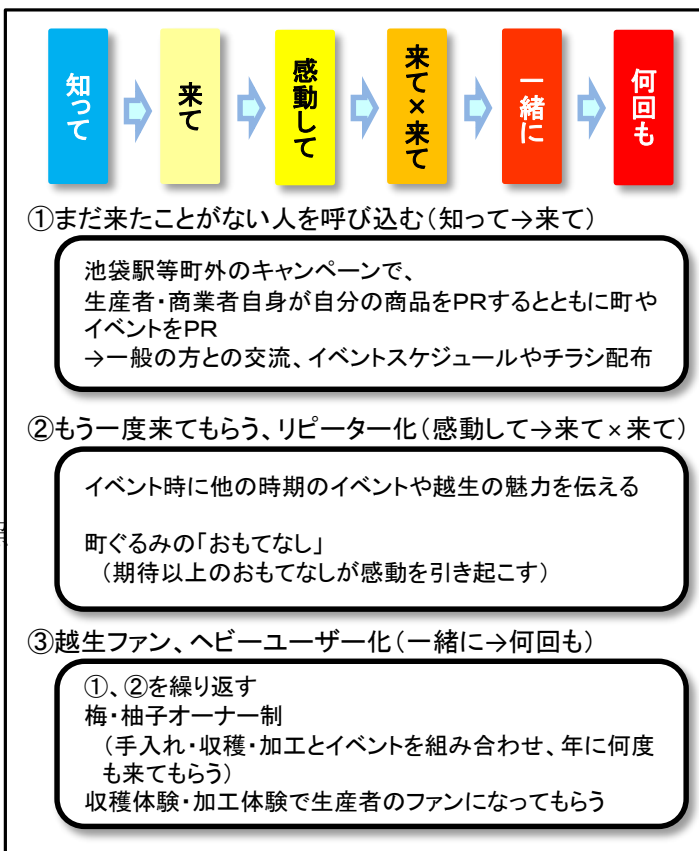
まず知ってもらうための取組みについて、Webの活用は当然のことながら、越生町を訪れる方の中心はシニア層となっているので、対面での広報活動が基本になります。現在取り組まれている池袋駅構内でのキャンペーンなど町外のイベントに生産者・商業者自身が出て交流を図ることにより、一層越生を印象付けることができます。

② 一度来た人をリピーター化する

一度越生に来ていただいた方にもう一度来てもらうには、イベントに来ていただいた際に町ぐるみのおもてなしをすることが大切です。この内容は(5)をご参照ください。

③ 越生ファン、ヘビーユーザー化する

①、②を繰り返すことにより、次第に越生ファンは増えるでしょう。また仕掛けとしては梅や柚子のオーナー制のように何度も訪れるプログラムが有効です。ヘビーユーザーになってもらうためのポイントは地元の人との交流です。



(2) 地域内の施設の有効活用

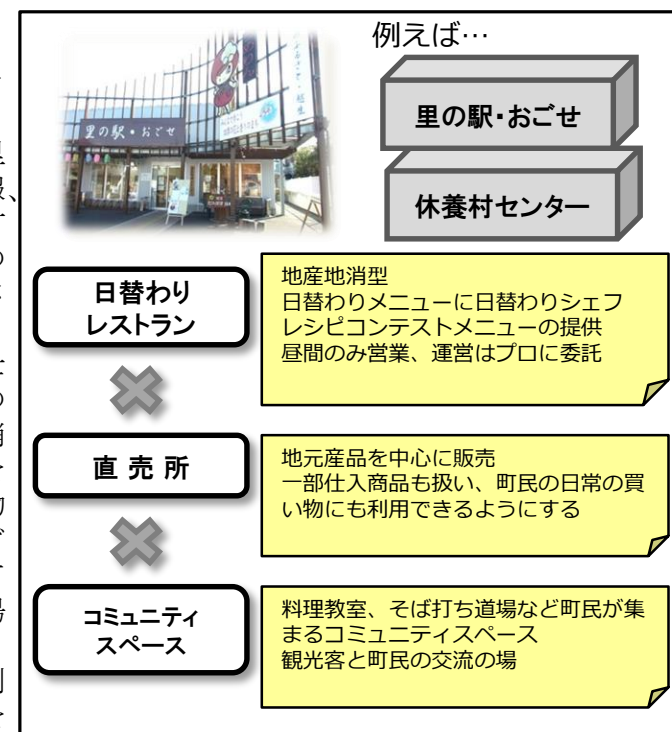
○感動してもらうための「止まり木」と「おもてなし」を用意する

越生町には来訪者が多いにも関わらず、飲食ができて、休憩ができて、交流ができる場所が少ないというのが現状です。

例えば、越生町役場のすぐ近くにある里の駅・おごせ【観光センター】は観光情報、休憩コーナー、展示コーナー、体験室を有する施設として活用されていますが、この立地を活かして、「止まり木」としてのさらなる有効活用が考えられます。

外からの来訪者をもてなす場、町民同士の交流の場として、地元の農産物を地元の人が日替わりで調理して提供する地産地消型の日替わりレストラン、地元の農産物を中心に幅広い商品を取り揃え日常の買い物に利用できる直売所、そして料理教室などを開催できるコミュニティスペースとして活用することで、地元の人たちの活躍の場にもなります。

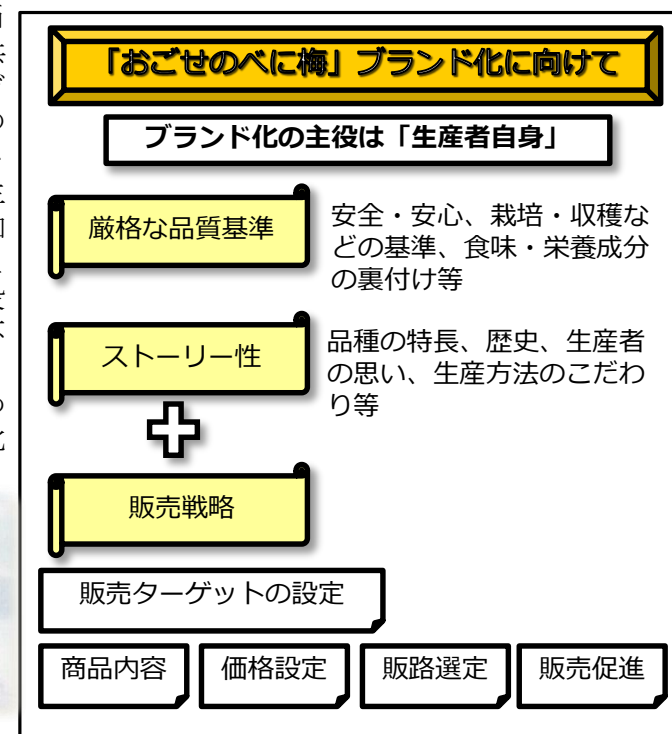
実際の運営にあたっては、指定管理者制度を利用するなど民間事業者のノウハウを活用する方法も考えられます。



(3) 「おごせのべに梅」のブランド化

越生にしかないといわれる「べに梅」は皮が薄く肉厚の貴重な品種です。「べに梅」は収穫適期が限られているうえに、漬ける際にも苦労が多く、大変希少価値が高い品種で、このブランド化を図ることによって、越生町の活性化に大いに貢献できるものとなります。

ブランド化は単にネーミングやパッケージを変えるだけでできるものではなく、基本的な品質が重要になってきます。安全・安心は当然のことながら、最も美味しい状態で提供するための栽培方法や収穫時期の基準なども必要です。そして食味や栄養成分などの裏付けが信頼性を高めます。その上でストーリー性と言われる品種の特長や歴史、生産者の思い、生産方法のこだわりなどが加わることで強力なブランドになります。このように、ブランドを構築するための主役は生産者自身であり、積極的な取組みが不可欠です。生産者を主体に、JAや役場、専門家の協力を得ながらブランド化を進めていくことによって、越生町全体が活性化する動きにつながっていくはずですが。



(4) 地域連携で地元産品を活かした商品開発

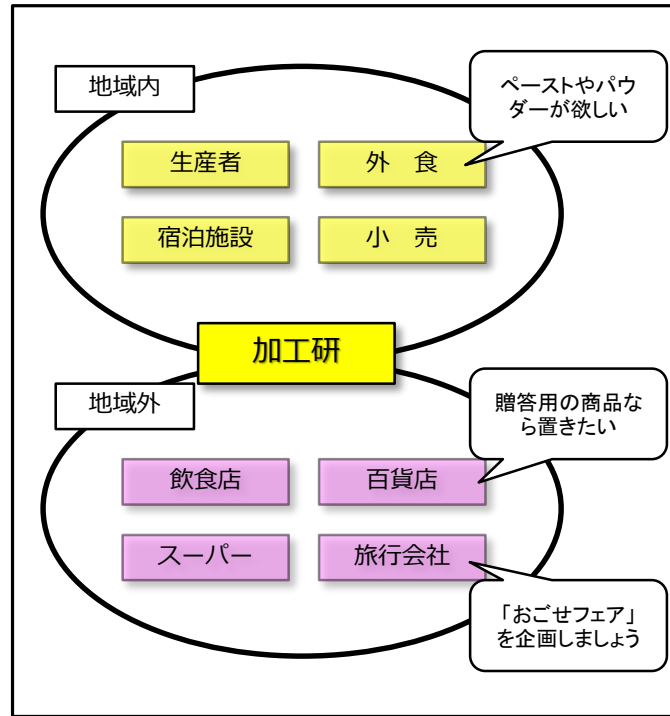
○越生特産物加工研究所を中心とした地域連携による商品開発に取り組む

越生町には第3セクターである株式会社越生特産物加工研究所（以下、加工研）という食品加工のプロが存在します。これは他の農村地域にはない越生町の大きな強みの1つです。

現在でも加工研は梅と柚子を利用した製品開発・販売を行っています。町内の農業生産者や飲食店、町外の流通業者等と連携して商品開発に取り組むことによって、越生ならではの、より販売力のある商品が開発できるはずで

す。梅と柚子は加工品の種類が少なく、たいいていのはすでに加工研で取り組んでいます。そこで需要者の立場から商品開発のヒントをもらったり、生産者の特長を打ち出したりすることで他の商品との差別化を図ることができます。これにより、関わった方々がWin-Winの関係になれることが期待できます。

また必要であれば研究機関等と連携し、商品化に必要な研究開発を行うこともできます。



(5) 町内の施設や団体で連携して「おもてなし」

○来訪客が「越生ファン」になるおもてなしを用意する

現状越生町では、個別の事業者ごとに様々な取組みはされていますが、外からの来訪客が見ると、一体感のない動きが目立たないものになっています。

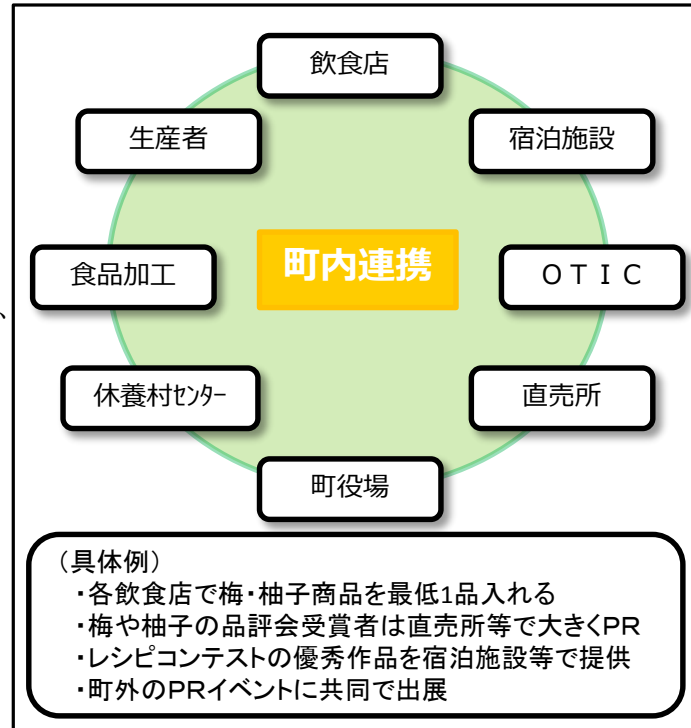
イベントや祭りも数多く開催されていますが、単発となっていてその後に繋がる動きはできていない状況です。

そこで必要になってくるのは、町内の各事業者が一体となって同じ目標をもち、その目標に向かって取り組むという意識の変革です。そして、その結果としての活動が「おもてなし」につながります。

その第一歩は、話し合いの場を持つことです。普段接することのない商工業者と農業生産者が話をすることで新たな展開が生まれるはずで

す。誰かが声をかけてくるのを待たずに、自ら呼びかけてみませんか？

そして、みんなで集まって、町外からの来訪客がちょっと感動するおもてなしを考えてみませんか？



(6) おごせ梅ツーリズム ～生梅の収穫体験、加工体験でファン作り

越生には昔ながらのこだわりの梅干しがあります。それも各農家自家製の梅干しです。梅干し以外にも、ジュースや梅酒、ジャムなどもあります。

この越生の梅の魅力を知ってもらうために、梅の収穫体験からジュース作り、梅酒作り、梅干し作りまで幅広く体験してもらう「おごせ梅ツーリズム」でファンを増やすことも1つのアイデアとして考えられます。

都会に住む方々にとっては、非日常を味わいたいという思いから農業や農村生活への関心が高まっており、それを都心に近い立地で体験したいというニーズがあります。越生町はそのニーズに応えるだけの「もの」「こと」「ひと」が揃っています。

この「おごせ梅ツーリズム」に取り組むことによって、越生の梅のファンを増やすことができます。それぞれの梅生産者にファンがつきます。梅や加工品の売上が増えます。農繁期には援農の役割を果たしてくれるかもしれません。また、いろいろな方と交流することにより生きがいにつながるかもしれません。

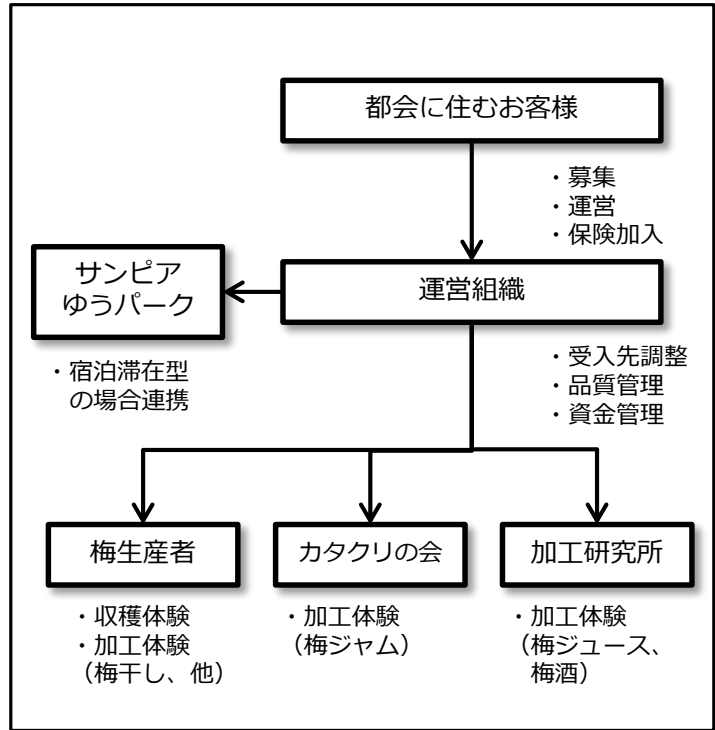
これを実現するには、梅生産者を中心に運営組織を立ち上げる方法が考えられます。まずは、各生産者のこだわりや特長も記載した梅マップの作成から始め、イベントの内容、価格設定、集客方法などを検討します。また、稼働した後でもスケジュール調整や顧客管理、保険の手配、資金管理、イベント運営などの業務があります。このような業務を民間団体が運営することによって、より事業化しやすいというメリットがあります。

この「おごせ梅ツーリズム」に参加した方は、新たな発見や貴重な体験をたくさん持ち帰るはずで

す。このようなイベントに幅広い世代の方々に参加してもらうことによって、越生の梅のファンが増えていくことが期待されます。



黒澤農園の梅の土用干し



4. 地域内・外の関係者へのインタビュー

3で挙げたプランの実現に向けたアイデアの受け皿になっていただく方々に、越生町に対する期待や要望を語っていただきました。

越生の活性化のために商品開発

株式会社越生特産物加工研究所
専務取締役 岡本 文一



越生特産物加工研究所では越生の梅と柚子を使って様々な加工品を製造、販売しています。代表的な商品としては「ゆず之介」と「元氣百梅」という柚子と梅のジュースで、「ゆず之介」は年間20万本販売することができました。

梅や柚子の生産者からはJAを通して、生鮮出荷できないものを仕入れていきます。そのような原料をいかに加工して美味しい製品にするかが役割だと思っています。

私自身は越生の住民ではないのですが、越生町が活性化するために日々の事業活動に取り組んでいます。そのためにも新商品開発の数について自らにノルマを課しています。

今後は加工場の工程を一部見学できるようにしたいと考えています。いろいろな意味でオープンにして地域との繋がりを濃くしていきたいです。越生町の実業家の方々、商業者の方々からのご提案やご意見などをお待ちしておりますのでよろしくお願ひします。

梅のブランド化に取り組む

いるま野農業協同組合
越生支店次長 横田 武美



現在JAいるま野越生支店で梅部会の事務局をしています。梅酒用などの青梅出荷を主におこなっていますが、青梅以外での販路対応として梅加工での販売も心掛けています。

梅加工での技術向上のため、毎年梅干しの品評会を行っています。越生の梅干しは約12%の塩分濃度での減塩につとめています。紀州では20%で塩漬けして、それを塩抜きしてからはちみつや甘味料などで味付けして販売をしています。越生では昔ながらの塩だけでの作り方で、農家ごとの独自の干し方や漬け方があるのが特徴です。また、その梅干しの中でも、越生固有の通称「べに梅」の梅干しは大変美味しい梅干しとなります。

越生には関東三大梅林の一つでもある「越生梅林」もあるし、青梅や梅干しにおける「おごせの梅」をブランド化し、付加価値ある農産物にしていきたいと思っています。

越生の梅コロッケ作ってます

肉のひろさわ



「肉のひろさわ」は昭和25年に創業し、現在2代目です。取り扱う精肉へのこだわりが自慢で、豚肉については地元ブランド「彩の国黒豚」を手頃な値段で提供することを心掛けています。越生の梅を使った商品開発もしていて、梅コロッケ、梅しそメンチ、梅しそロールカツを販売しています。また、期間限定で越生の柚子を使ったゆずコロッケ、ゆずメンチも作っています。

最近では地元のお客様の他に、ハイキング客、サイクリング客が梅コロッケののぼりを見てお店に立ち寄ってくれることが増えています。こういうお客様も町の皆さんと一緒に大切にしていきたいと思っています。

越生にはいいものがあるのに、町の中にも知らないということが結構あります。それぞれがもっとPRしたり、情報交換することで展開が広がっていくのではないかと思います。

町内連携に取り組む

ニューサンピア埼玉おごせ
副支配人兼購買部長 松山 浩隆



ニューサンピア埼玉おごせは、広大な敷地の中にテニスコートやプール、温泉、劇場などを有する宿泊施設です。レストランや売店では、地元の梅や柚子、越生特産物加工研究所の商品などをお取り扱いしています。また、高齢者向けの「こうねん大学」や「学生応援プロジェクト」などに取り組んでいる他、梅もぎ体験やタケノコ掘り体験なども一部で始めています。

越生にはいいところがいっぱいあるのにもったいないと感じています。PR力が弱い、情報交流がないなどいろいろ問題はありますが、町が良くなると我々も良くなります。

そのような中で、ゆうパークおごせ様と今後の連携について話し合う機会を持ちました。もうお客様を取り合う時代ではないので、お互い知らないものを補い合い、相互に紹介していくことに取り組んでいくつもりです。これが町内連携の第一歩になると考えています。

観光誘致を共に頑張りましょう

東武鉄道株式会社 鉄道事業本部
東上業務部 営業課 結城 光正



東武鉄道では10年以上前から沿線の各地でハイキングイベントを開催しています。越生町では1月の七福神めぐりと3月の梅まつりの2回、10月には「武蔵おごせハイキング大会」を開催しています。いずれも2,000人から3,000人程度のお客様に集まっています。人気のイベントです。

他の地域ではゴール地点で地元野菜の直売を大々的に行っているところもあります。やはり地元の方々がお客をおもてなししていただくと、お客様も大変喜ばれます。そのような意味で、越生町でももっと積極的にイベントを活用していただきたいと思っています。

3月16日のダイヤ改正により横浜や中華街の方まで相互乗入が始まるため、東武鉄道の中吊り広告が更に多くの人々の目に触れるようになります。これは越生町にとっても大きなチャンスです。

越生町は観光資源が豊富で自然環境に恵まれています。それを活かした観光誘致について、共に盛り上げていけたらと思っています。

町全体が良くなるように

ゆうパークおごせ
支配人 山口 法之



ゆうパークおごせは、ふれあい・健康・福祉をテーマにしたリフレッシュリゾートで、様々なお風呂やお食事、カラオケ、キャンプ、バーベキューなどを楽しんでいただける施設です。

カラオケや婚活のイベントも継続的に開催しており、大変ご好評をいただいております。イベント開催の目的は、ゆうパークを知ってもらいご利用いただくことも当然ですが、越生町を好きになってもらい、できたら越生に住んでいただきたいという思いで取り組んでいます。

その他にも、池袋駅やテレビ埼玉などでPRする機会をいただいておりますが、自分のところだけでなく町のPRも積極的にしています。

これからは自分のところがよければいいという時代ではなく、町全体が良くなっていかないとはいえないと考えています。そのような意味で、今回挙がっているプランの中で連携できそうなところは一緒に進めていけたらと思っています。

(所属・役職は平成25年3月現在)

外部のノウハウも活用して

株式会社丸広百貨店 本店営業部
営業第三部バイヤー 木村 隼人



丸広百貨店は日常のご贈答及び中元・歳暮ギフトにおいて埼玉県内の特産品ギフトに注力しており、県内各社のご協力の元、着実に実績を伸ばしております。

現状で、越生の梅は全国的に見るとブランド力が弱いという面は否めません。「べに梅」のブランド化についても、外部の人間を交えて、何が優れているのかという客観的な評価が必要になります。

百貨店のギフト商品という位置づけでは「パッケージング」及び「中身の優位性」が重要で、弊社ではメーカー様と意見交換を図りながら商品開発の入り口から関わらせて頂く事もございます。越生町でも町内のみならず、県内で全国的な知名度を持つメーカーなどと積極的なコラボレーションを行うなどの方法が考えられます。

弊社においても百貨店という立場で様々なノウハウを蓄積しております。今後共、越生町の地域産業振興の為に協力させて頂き、WIN-WINの関係構築を築かせて頂ければと思っています。

「べに梅」の品質を高めて

株式会社かにや
専務取締役 水村 真太郎



かにや(本社:埼玉県狭山市)は県内10店舗で高級和洋菓子の製造・販売を行っています。かにやのお菓子は100%自社生産にこだわり、お客様に心から喜んでいただける味を求め、何十回と試作を重ねます。場合によっては開発に数年かける製品もあります。

昨年からは越生の梅を使った製品開発を模索しています。私どもは添加物に頼らないお菓子づくりをしているため、職人の腕にもよりますが、原材料で味のすべてが決まってしまう。そういう意味で、越生の梅には「他にはない」、「唯一無二のもの」を求めています。たとえ通常の倍の価格であっても、この産地だからと言えるように品質を高めていってほしいと思っています。いいものを作っている生産者の共通点はプライドを持っているということ。せつかくの歴史ある越生の梅なので絶やしたくないと思っています。

5. 町長からのメッセージ

次世代に豊かさを引き継ぐために

今回のプロジェクトでは、食と農の分野での「越生ならではの」をつくるというテーマで会議が重ねられ、町もオブザーバーとして参加してきました。越生町には豊かな自然環境、数多くの歴史文化遺産があり、梅や柚子などの特産品もあります。これらをどのように活かしていくかはこれまでも課題として挙げられてきました。今回は農業生産者を中心に集まって意見を出し合ったということで非常に有意義なものでありました。



越生町長 新井 雄啓

近年の健康ブームによって、越生にはハイキングのために訪れる方が増えています。そこで、観光のまちづくりのために「ハイキングの町」宣言をすることにしています。こうして増えている観光客に対して、越生の梅や柚子をアピールできるように、「おごせブランド」の創出、オーナー制度、収穫体験などのエコツーリズムなどの充実を図っていく必要があります。

そして、町内の農業者だけでなく、工業・商業・観光業が連携していくことで、これからの町民主体の「活力と魅力のあるまちづくり」が進んでいくことが期待されます。今回のプロジェクトはその第一歩として、今後も継続してその輪を広げていってほしいと思っています。その動きが将来、子どもたちの世代が生まれ育った町に愛着をもち、誇りをもてる町になることにつながっていくことを期待しています。

【コラム】第18回全国梅サミットが越生町で開催されました

平成25年3月9日（土）、10日（日）にニューサンピア埼玉おごせにおいて「第18回全国梅サミット」が開催されました。

全国梅サミットとは、「梅」を共通の資源とする「全国梅サミット協議会」に加盟する市町相互の情報交換や人的交流を行うことにより、梅を活かした観光文化の振興と梅関連産業の発展を図り、地域振興に寄与することを目的に平成9年に結成され、毎年全国の加盟市町を会場に開催され今年で18回目を迎えました。今年には全国の梅の名産地が越生町に集まり開催されました。（参加市町：越生町、東京都青梅市、神奈川県小田原市、神奈川県湯河原町、和歌山県みなべ町、愛知県知多市、福岡県太宰府市、静岡県熱海市、奈良県奈良市、茨城県水戸市、群馬県安中市、静岡県伊豆市）

9日にはサミットを行い、「梅による地域活性化」をテーマに意見交換を行い、記念イベントとして、越生町出身の女優川俣しのぶさんによる講演や、加盟市町の特産品が当たる大抽選会を行いました。そして10日には越生梅林においてサミット記念植樹を行いました。



おわりに

越生町は資源に大変恵まれた地域です。この豊富な地域資源を活用すれば、本書に記載した以外にもいろいろなプランが考えられます。ぜひ越生町のみなさんで様々な地域資源を組み合わせ、「越生ならではの」をいくつも作りだしてください。それが越生の魅力となって多くの人を惹きつけるはずですよ。

しかし、地域活性化や町おこしというのはすぐに結果が出るものではありません。いろいろな障害にぶつかることがあります。また、誰にも注目されず、地道に活動を続けていく陽の当たらない時期が長く続くこともあります。そして、壁にぶつかり、結果が出ないことにより、途中であきらめてしまうケースがほとんどです。それでも継続していくことで結果は必ず出ます。協力者はきっと現れます。

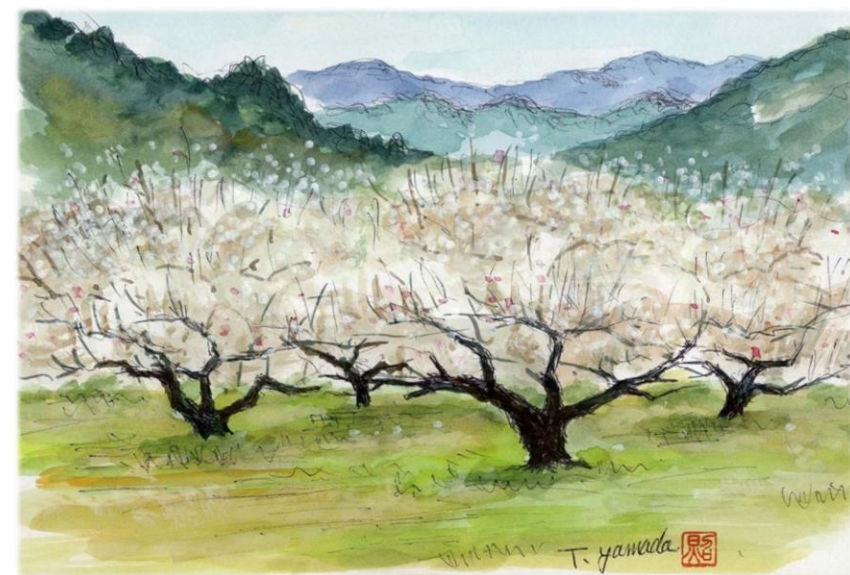
越生町の農業者、商工業者が目標を1つに一致団結し、行動を継続することで、町の活性化は実現できます。子どもたちの世代につないでいくためにも今こそ動き出すときです。

本書は越生町を活性化するためのプランと実現のためのアイデアを記載してきました。次のステップで必要となるのは、越生町への熱い思いをもった方々が集まり、「いつ」「誰が」「何を」「どのように」というアクションプランを決めることです。そこからプランは動き出します。

活力ある越生を目指し、これからは町民主体で様々な取組みが進んでいくことを期待しています。

最後に、お忙しい中、本書の作成に関わってくださった方々に感謝申し上げます。

一般社団法人農業経営支援センター



水彩画による越生梅林



お問い合わせなどは下記へお願いします。

越生町役場

産業観光課

農林担当（農業、林業の振興に関すること等）

観光商工担当（観光事業の企画及び推進に関すること、商工業の振興に関すること等）

〒350-0494 埼玉県入間郡越生町大字越生900-2

電話番号 049-292-3121 FAX 049-292-3351