

# 比企地域の特産品

## 第17期歴史・郷土学部 A 班



岩井正夫

木下小夜子

野原茂

片山あき子

芹田哲見

○上野進

渡邊勝則

小澤恒介

塚原啓美子

◎木崎光枝

利根川菊枝

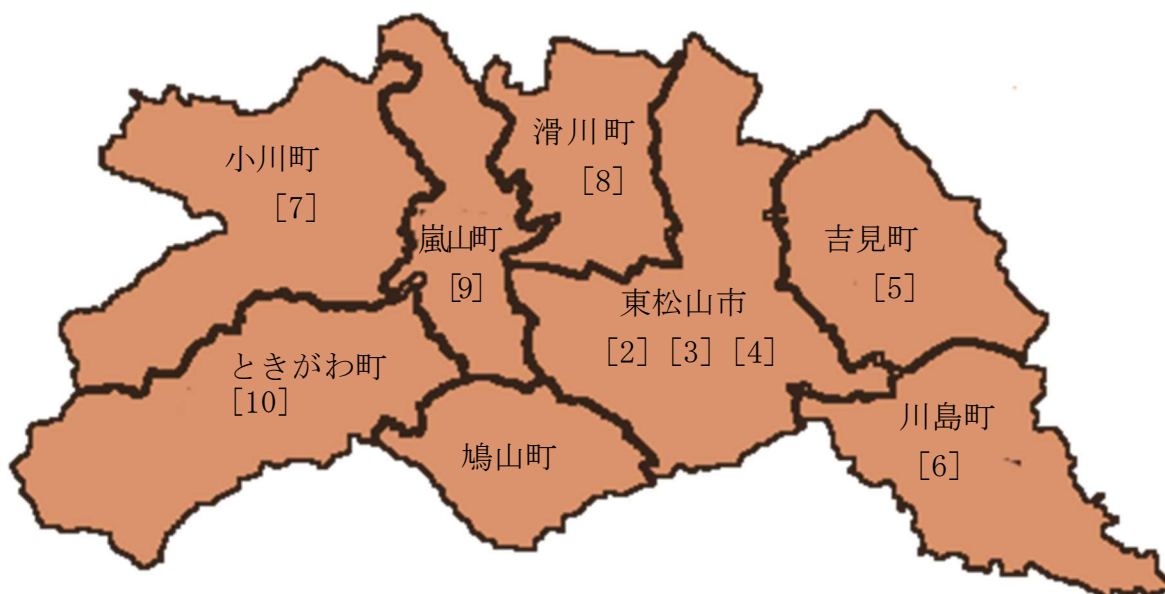
新谷ひろ子

◎リーダー

○サブ  
リーダー



- [1] はじめに [2] やきとり [3] 栗 [4] 梨  
[5] いちご [6] いちじく [7] 酒 [8] 武州ころ柿  
[9] ラベンダー [10] 木工品・埼玉青大丸なす [11] 食レポ [12] まとめ



## [1]はじめに

### 1. テーマの選定理由

A班は2月12日全員で協議の結果、比企地域の特産品にしよう、と決めたのは良かったのですが、私自身特産品とは何？と疑問を感じて何を調べたら良いのか迷いました。いろいろと調べた結果、

特産品とは⇒その地で多く作られる産物・・・という結論に達しました。

全員で比企地域の特産品について話し合い、その地域で多く作られている産物を選ぶことができましたが、最終的に決まるまでには紆余曲折もありました。

東松山市役所の農政課・堀越様を最初に訪問し、どんな所をお訪ねしたら良いのか？伺ったところとても細かい事まで、丁寧に教えて頂き本当に有り難かったです。

比企地域の各役場を訪問するにあたり、多人数では対応ができないとのことであり2班に別れての調査になりましたが、お互いの班の進捗状況は常に連絡しあうことに決めました。

### 2. 活動方針

私達のテーマとして学年目標でもある

「仲良く！明るく！楽しく！」と「足で稼いで！舌で味わい！心で感じるように！」をモットーとしました。

楽しく訪問したり仲良く話し合ったり、いろいろ試食をしたりと心で感ずるものも多々あったと思っております。

全員笑顔でゴールできるようにと常に思いながら、話し合いを重ねてきました。

全員で頑張れたことを、すごく嬉しく思っております。

事務局の方にもその都度丁寧に教えて頂き、本当に有り難うございました。

仲間に感謝です。



第1回会合

### 3. 課題研究の経過記録

NO	月日	学習内容	場所
1	2/12	グループ編成、役割分担、テーマ決定	市民大学
2	2/19	東松山市農政課・観光課。協力依頼	市役所
3	2/21	事前調査報告. 今後の進め方について	市民大学
4	2/28	特産品についての説明（農政環境課）	吉見町役場
5	3/5	比企地域の特産品情報収集	東松山農林振興センター
6	3/6	今後の進め方について	市民大学
7	3/13	吉見町のいちご農園訪問	横田農園
8	3/20	スケジュール及び書式設定。栗栽培の説明	市民大学
9	3/29	東松山市の梨生産農家訪問	柳澤梨園
10	4/23	川島町の特産品（農政産業課）	川島町役場
11	令和 5/7	ころ柿（産業振興課）	滑川町役場
12	5/16	川島町いちじく生産組合の説明	川島町役場
13	5/17	小川町酒造会社訪問	松岡酒造（株）
14	5/29	出前講座（やきとり）	市民大学
15	5/29	嵐山町の特産品（企業支援課）. 千年の苑ラベンダー	嵐山町役場
16	6/19	ときがわ町の特産品（産業観光課）	ときがわ町第二庁舎
17	6/26	原稿・執筆内容等の打ち合わせ	市民大学
18	9/4	梨収穫体験	柳澤梨園
19	10/9	栗収穫体験	野原農園
20	11/13	内容検討、編集	市民大学

## [2] やきとり (東松山市)

### 1. 東松山の「やきとり」のルーツ

東松山で一般の人に印象を聞くと、

1位がやきとり、2位が歩け、3位が箭弓神社となり、



やきとりが1番になっています。

東松山のやきとりの特徴は①豚のかしら肉②炭焼き③味噌だれの三つです。

そこで今回ルーツをたどってみました。

(1) 昭和31年頃寄居町で、ある夫婦がモツ焼きの店をオープンした。最初のうちは、肉は豚のシロ(小腸)であったが「何か他の肉はないか?」と肉屋に相談したところ「豚のかしら肉」を勧められた。そして、かしら肉を見よう見まねで自分でおろしてやきとり肉とした。

肉と一緒にネギを刺していたが、ネギが手に入らない時は玉ネギを使用していた。また、やきとりにつけるタレは唐辛子やニンニク等を味噌に加えた味噌だれであった。

(2) その夫婦は、しばらく寄居町で商売をして、自分でさばいた「豚のかしら肉」を串に刺し、東松山のやきとり屋に卸していたが、次第に客足が伸びなくなった。そこで夫婦は、昭和36年頃東松山市には、大きな工場とそこで働く従業員が多くいて、仕事帰りに一杯やっていくことを知り、東松山市に移った。

(3) 昭和36年当時東松山市には、ディーゼル機器や自動車機器があり、両社の従業員数は合わせて約2,000人で、その協力企業も多く存在していた。

昭和42年頃には約5,000人と増え、それと共にやきとり屋も増えて行った。

### 2. やきとりの発展

昭和36年以降東松山のやきとりは、経済成長と共に大きく店舗数を増やした。やきとり組合は「豚のかしら肉」の公平な分配を目的として設立され、現在加入が23軒、やきとり屋全体では40軒、土産屋10軒と成長しました。

現在組合としては、3月の総会の旅行を全員休業にする以外は、休日の取り決めもなく、肉も今は自由に欲しいだけ手に入れられる状況となっており、現在は組合に加入しない人も増えています。

### 3. 「やきとり」と言えば「かしら肉」のこと

かしら肉は、豚の「ほほ」と「こめかみ」の部分です。

豚1頭に約1.5キログラムも有り、余分な脂身をとると約1.2キログラムになります。1日約120キログラム、約100頭分のかしら肉を市内約40軒の店に卸しています。

今は食品センターからきれいにさばかれた肉を納品しています。  
かしら肉は、さばいてから10度以下の温度で一度寝かせることで、肉がしまり旨みが増します。かしら肉は硬い部位なので焼いてすぐ食べないと、硬くなるので焼き立てが美味しい。



【かしら肉】

#### 4. 東松山のやきとりを美味しく引き立ててくれるのが炭火



【炭火焼き】

初めは市内の燃料店から「しろけし」と呼ばれる炭を使っていましたが、昭和50年代後半から「紀州備長炭」を愛用している店が多い。

#### 5. 味の決め手、秘伝の「味噌だれ」

「味噌だれ」は白みそをベースに、唐辛子やニンニク・ごま油・みりん・果物など10種類以上のスパイスをブレンドしてつくられ、いろいろな店によって味が異なります。肉の切り方、味噌だれの作り方、焼き方までお店によって特徴があります。

#### 6. やきとり音頭

やきとり音頭は東松山市観光協会が、東松山やきとり音頭は市商工青年部の皆さんが、作詞作曲編集を手掛けCDとして販売しています。



【やきとり音頭CD】

#### 7. 今後の課題

##### (1) 後継者育成の問題

やきとり屋は家内工業です。そのため現在は初代から2代目の時代に入っていますが、今後、3代目も後を継いでくれるか?という問題があります。また会社組織での事業形態の進出もあります。

##### (2) 新しい企画の導入

現在の形を残しつつ、新メニューを増やすか。

また店ごとの特色を創り出していく。

市外のお客さんをお呼びするような形を考える。例えば、やきとり横丁など新しい企画を考える。

### [3] 栗 (東松山市)

1. 東松山の栗は戦後、養蚕業の衰退に伴い、桑に代わり栽培されるようになります。昭和40年には、唐子地区の栽培農家を中心に、唐子栗組合が設立され、昭和55年から60年にかけて、市内の栗の生産は最盛期を迎え、年間約80トンの栗が出荷されてきました。

現在の組合員数は約40人、年間出荷量は約10トンで栗栽培面積は「県内2位」の25ヘクタール(2015年農林業センサス調べ)と県内有数の産地となっています。

また、唐子栗組合では、毎年8月下旬から9月下旬にかけて栗の選果作業を共同で行うほか、栽培技術を学ぶための剪定講習会を開催、味覚祭・農業祭のイベントに参加するなどの取り組みを行っています。

2. 市内で栽培されている栗の収穫時期と品種について



8月下旬-9月上旬 ・ 出雲・国見  
9月中旬 ・ ・ ・ 利平・ぼろたん  
9月下旬 ・ ・ ・ 筑波・石槌

#### 栗の新品種「ぼろたん」

(1) 平成18年に新品種として開発され、埼玉県が栽培を推奨しています。

平成25年に、耕作放棄地の解消と新品種の導入による、新たな特産品の開発などを目的に、東松山市農業公社が栽培管理をする団体とともに、下唐子地内の約3ヘクタールの農地に、「ぼろたん」などの栗を植栽し、栽培を行った結果、平成29年から本格的に収穫できるようになりました。

(2) 「ぼろたん」の特徴



【ぼろたん栗】

短時間加熱することにより渋皮をぽろっと剥くことができるところです。また、実の大きさが魅力で、和洋菓子など加工の原料にも適しています。現在、「ぼろたん」などの栗を使用した加工品として、ロールケーキ、パウンドケーキ、甘露栗などが商品化されています。

同公社では、収穫した「ぼろたん」などの栗を1ヵ月ほど低温で熟成し、糖度向上させたものを食品加工業者などへ提供のほか、栗ペーストやジャム、あんなど、一次加工品の試作にも取り組んでいます。

3. 現在、これらの加工品と、市内産の栗の多くは市場に出荷されています。

東松山農産物販売所(いなほてらす)など、市内一部の店舗でも販売されています。



展示品



#### 4. 栗栽培農家—1年間の流れ

平成30年

- 4月 草刈り開始  
| すべて刈るのに4日位掛かる上
- 7月 1ヵ月に一度の頻度で10月まで行う
- 8月 22日栗拾い開始 25日までは冷蔵庫に保管し、岐阜の和菓子屋南陽軒へ販売  
23日より中学生ボランティア受け入れ  
27日共同出荷開始
- 9月 1日味覚祭出店 (いなほてらす)  
28日共同出荷終了
- 10月 1日昨夜の台風で栗の木がかなり折れる  
7日栗拾い最終日
- 11月 25日農業祭出品 (冷蔵保存栗)
- 12月 栗販売清算方法について  
農協担当者と組合3役との打ち合わせ3回



【栗拾い】



【味覚祭・いなほてらす】

平成31年



【剪定作業】

- 1月 剪定作業 結果母枝1㎡6~7本残し  
8尺三脚で届く範囲
- 2月 剪定。剪定枝の後片付け  
クリーンセンター運搬、焼却
- 3月 苗木植え付け10本  
市より半額補助金入る

#### 5. 栗栽培、販売で苦勞すること

- (1) 天候に左右されやすい為、収穫量が左右されやすい。
- (2) 過去に猛暑日が続いた年は、廃棄処分が多い。
- (3) 機械化が難しい。
- (4) 共同集荷なので、品質管理レベルの共有化が難しい。
- (5) 運賃の高騰
- (6) 高齢化、後継者不足の深刻化



【野原農園栗拾い】

## [4] 梨 (東松山市)

### 1. 東松山市の梨について

東松山市では、東平の梨作りの歴史が古く、明治10年ごろから始まったと言われています。その後、市内のあちこちで梨栽培が盛んに行われ、昭和40年ごろからは、特に野本地区の栽培面積が一番多くなったようです。しかし、梨作りは稲作より手間がかかり、一年間を通しての作業が続くため、後継者が少なくなり、野本地区の梨畑もだいぶ少なくなってしまいました。今では、東平や野田、大谷地区が中心となって梨栽培を続けています。

### 2. 東松山市の主な梨



### 3. 梨の加工品



パウンドケーキ



ジュース



ジャム



シャーベット

#### 【贈呈梨】

### 4. 「エコファーマー」

東松山市内の梨組合に入っている人は、全員が埼玉県から「エコファーマー」として認められています。「土作りに努力し、できるだけ化学肥料や農薬を使いません」と宣言して、水や風、太陽、生き物などの自然の力を十分にいかし、安全・安心な農産物作りに取り組んでいます。果実栽培ではどうしても農薬使用が必要だと言われていたのですが、可能であると思います。「害虫」を徹底的に防除するための薬剤の多使用により自然の「益虫」まで死んでしまうこととなります。そのことを常に意識していくことが最も大切だと思います。

#### ※エコファーマー

国で決められた方法で環境にやさしい農業に取り組んでいると、埼玉県から認められた人です。



## [5] いちご (吉見町)

### 1. 由来と歴史

いちごの導入については、諸説があり不明な点もありますが、吉見町史では、昭和29年に吉見村(現吉見町)の数名の農家が麦の代替作物として、水沢村(現加須市)から「幸玉」の親株が導入され、昭和30年には、北吉見農協が親株を導入し、比企郡のいちご栽培が始まりました。昭和31年には、南地区においても4戸の農家で出荷を始めました。

当時の農家は、米、麦+養蚕を主体とした経営で、農業所得は限定されていました。しかし他産業の発展は旺盛で、農家は、所得の伸びに不安を感じ始めた時でした。いちご栽培は、換金作物の有利性と立地条件の適合から急激に増加し、現在は約73世帯(減少気味)の農家で栽培されています。

### 2. 大規模農家(生産者)の話から

(1) 日本全国からいちご栽培を希望する方を求人広告で募集し、10年前から始めています。現在は15人態勢で、研修生を含めると25人位で作業をしています。農地をレンタルで斡旋しています。

#### (2) 規模と形態

ハウス30棟

土地が粘土質のため、株に徐々に浸透して行くので、とてもいちご栽培に適しています。

肥料は、溶液の有機肥料を使った土耕栽培です。栽培は、長時間日光のあたる場所が適しています。病気は、うどんこ病・たんそ病があり太陽熱消毒をしています。受粉は、蜜蜂を使用しています。



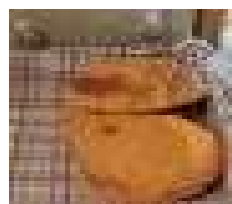
【いちごハウス】

品種は、とちおとめ・あきひめ・かおりん・あまりん等があります。かおりんは、強い甘味に酸味のアクセントがあり濃厚な味を楽しめます。豊かな香りも特徴的です。あまりんは、酸度が抑えられ甘く食べやすく、甘味と酸味のバランスが絶妙で、形も整って見栄えも非常に良い品種です。埼玉で、推奨しているのが、かおりんとあまりんです。

### 3. いちごを使った食品名

#### (1) スイーツ

大福 ・ 生どら焼き ・ メロンパン ・ クッキー



## (2) 加工品

ジャム



カレーうどん



蒲鉾



かりんとう



サイダー



## 4. ふるさと納税の返礼品

- (1) あま酒 「吉見町産米（彩のきずな使用）」 2本セット
- (2) いちごのしずくサイダー 9本セット
- (3) 道の駅いちごの里よしみ お菓子詰め合わせ A・Bセット
- (4) 道の駅いちごの里よしみ お土産セット
- (5) 道の駅いちごの里よしみ 彩りセット
- (6) 郵便局の見守りサービス（見守り訪問サービス・3・6・12ヵ月）吉見町で暮らす両親宅に郵便局社員が月1回訪問し、生活状態を確認して、様子を子供達へお知らせするサービスです。
- (7) 畳工場見学とインテリアミニ畳製作体験（手縫いミニうすべり、手縫い本格うすべり、ベット畳）

## 5. 吉見町B級グルメ

- (1) あぶら味噌井・・・なす、玉ねぎ、人参、ピーマン、を豚バラ肉と炒め手作り味噌と砂糖で味付けしたもの。
- (2) 他にあぶら味噌の餃子・あぶら味噌焼きそば・あぶら味噌おやき・あぶら味噌つけ麺・あぶら味噌ナンドック・あぶら味噌ピザ・あぶら味噌ドレッシング。
- (3) 手作り味噌「米味噌」の作り方…仕上がり15kg  
(材料) 米こうじ(4kg)・大豆(4kg)・塩(1.8kg)  
振り塩(100g)・重塩(3kg)・樽20型  
(工程) ① 大豆を12時間水にひたす。  
② 指で潰れる位煮て、冷たくなるまで冷まし、潰す。  
③ 大豆と麴を合わせて、塩とよく混ぜ味噌玉を作る。  
④ 樽に味噌玉を詰める。(空気を抜くように詰め込む)  
⑤ 表面を平らにして、振り塩を均一に振る。  
⑥ 重石として、塩を少し厚めのビニール袋(20号)に入れ均一にならして乗せる。

※ 樽は、熱湯で消毒をして、乾かしておく。

※ 風通しの良い所(北側の気温の低い処)に置き、熟成させ、10月頃から食べられます。作る時期は、寒仕込み味噌で1月20日前後が美味しく出来ます。

## [6] いちじく (川島町)

いちじくは、いちごに次ぐ川島町の新たな特産品です。

川島町での生産量・出荷量は年間約50トンと、埼玉県1位の実績を誇ります。

収穫は8月中旬から11月中旬です。



甘くておいしいだけじゃない！いちじくのここがすごい！

### 1. 高血圧の予防に効果

カリウムや食物繊維、ポリフェノールが豊富なことから、健康果実としても知られています。

身体からナトリウムを出す働きがあるため、高血圧症のかたによいとされています。

### 2. 便秘に効果的

食物繊維が豊富で、腸の活動を活発にさせ、便秘に効果があります。

### 3. 消化促進と二日酔いの予防

酵素が含まれていて、お酒を飲んだ後に食べると二日酔いになりにくいといわれています。

現在では、26件の農家さんがいちじくを生産しており、市場やスーパーなどに出荷しています

品種は一般的な<sup>ますい</sup>柘井ドーフィンのほか、濃厚な甘さが特徴の白いちじくのバナーネも生産されています。



ドーフィン



バナーネ

収穫期は8月中旬から11月上旬と限られていますが、そのまま食べるほか、コンポートなどに加工、保存できるのも楽しみの一つです。農家さんの近くで直売なども行っています。なお、オフシーズンは冷凍いちじくを販売しています。



【いちじく収穫】

美味しい  
いちじくの選び方

1. 付け根の切り口付近まで色付いているものを選びましょう。
2. 表面の皮に張りがあり、しぼんでいないもの、キズや傷みがないものを選びましょう。
3. 先の方に裂け目ができはじめ、中の赤い花が見えてくるくらいが食べごろです。

※いちじくは、なるべく早く食べるようにしましょう。



### いちじく豆知識

いちじくの葉や茎を傷つけると出てくる白い乳液には、タンパク質分解酵素が含まれていて、虫下しや、いぼとりに使用されます。（肌につくと荒れるので注意！）



### 川島町のいちじくの加工品



ジェラート



ジャム



アイスクリーム



パウンドケーキ



焼肉のタレ



ドレッシング

これらの加工品は、川島町農産物販売所で販売されています。

## [7] 酒 (小川町)



### 1. 「酒造り」の歴史

小川町は、秩父山系を源とする良質の水と酒造りに適した気候のため、古くから名醸地で現在3軒の造り酒屋があります。今回は、歴史と酒造りについてM酒造を訪ねました。

M酒造は、江戸時代から160年以上続く酒蔵で、メイン商品の「帝松」は、歴史と伝統の技、厳選した米、地下130mから汲み上げた良質な水により造られ、その評価は高く全国新酒鑑評会8年連続金賞受賞しています。

杜氏（酒造りの職人）1名と従業員4名で酒造りをしています。

### 2. 「酒造り」のこだわり

#### (1) 仕込み水

お酒は水が命。水の良し悪しでお酒の味が全く変わります。

秩父山系の石灰岩の水と地下130mから汲み上げた良質なミネラル水により造られています。

#### (2) お米

埼玉県産「さけ武蔵」、山形・岡山・兵庫県産など、全国から厳選したお米を使用しています。

「大吟醸」酒は、60kg39,800円相当のかなり高い米を使用しています。

(一般家庭用60kg12,000円相当)

### 3. 「酒造り」の作業工程

酒造りの現場を知るために、酒蔵見学に行きました。

#### (1) 雑味を消して米の特徴を引き出す精米

酒造りに使われる米は、どれだけ磨かれているかによって、お酒の味や香りが異なります。お米の中心に「でんぷん質」が集まっており、お米の周りを磨く割合が大きいほど雑味が少なくなり香り高いお酒が出来上がります。



【精米機】

「大吟醸」酒は、50%削っています。

食事用の米は、玄米の状態から7～8%削っています。

## (2) お酒を造る2つの菌

お酒を造るためには重要な菌が二つあります。それは「麴=こうじ」と「酵母=こうぼ」です。この二つの菌の作用を細心の注意を払ってコントロールして作っています。

酒造りには「納豆」禁止です。納豆菌が入ると駄目になってしまいます。従って、納豆を食べた者は作業室に入れません。

## (3) 酒造りの生命線である醗酵を管理する設備

「醗酵タンク」は二重構造となっており、外側部分を冷水が回る仕組みとなっており、コンピューターを用いてきめ細かい温度管理を行っています。

この仕掛けで温度管理を徹底する事により、お酒の品質が決まります。

- ① 酒蔵には9基設備されています。
- ② 1基に、1万リットル（1升ビン、5,000本分）  
金額にして約1,000万円相当が納まっています。



【醗酵タンク】

## (4) 搾り機



【アコーディオン式搾り機】

大きなフィルター型の搾り機を使用し、全く「もろみ」が空気に触れずに搾り、すぐに冷蔵庫に保管しています。

この搾り機は、アルミ板とゴムの板が交互に並んでおり、油圧で「もろみ」がこぼれないように締め付けるようになっています。

## 4. 醸造元M酒造の主な製造商品

- ① 帝松大吟醸、吟醸「社長の酒」、帝松純米酒、などの清酒
- ② 米焼酎を吟醸酒で仕上げた「ぴっかり酎」など
- ③ 直売店では、数十種類のお酒や大吟醸ソフトなども販売

## [8] 武州ころ柿 (滑川町の干し柿)

埼玉県比企郡滑川町は南北に広がり、その大部分が比企丘陵で占められる。町の北部には今も多く自然が見られ、ころ柿はこの環境の下で生産されている。

その最盛期（昭和15～16年頃）には、農閑期の余剰労働力を生かし、地域の特産品として全国に向けて販売された。殊に東京市場に出荷されたとのことである。

しかし、食の変化はその需要の低迷を招いた。また、高度経済成長に伴う労働環境の変化は、生産農家数を減少し、現在では一戸のみと衰退してしまった。

武州ころ柿を復活させよう！平成25年7月、ころ柿の生産技術の伝承と普及を意図し、農協及び役場などの関係者で組織した「武州ころ柿復活&グリーン・ツーリズム推進協議会」が結成された。現在の「武州ころ柿生産者組合」の先駆け。ころ柿の生産技術の普及に向けて、生産を希望する集落グループ、仲間、また個人を応援しようというものである。

ころ柿はこれまで主に釣り鐘型的美濃柿を原料としていたが、特産品としての復活にあたり、最上級な干し柿の原料となる「蜂屋柿」（美濃柿の改良品種）の植栽に着手した。町内において、ここ数年間でその苗木を1,000本以上植えたとのことである。

蜂屋柿は岐阜県美濃加茂市蜂屋町原産の渋柿である。果実は美濃柿よりも一回り大きく、種子はほとんどない。脱渋が困難なため、主に干し柿にして食され、原産地では現在も盛んに生産されている。

伝統製法にこだわったころ柿作りは、その環境方法が主に自然乾燥であるため、気候に左右されやすく、乾燥が順調にいかないとカビが発生してしまう難点がある。そのため、ころ柿づくりはカビとの戦いともいえる。他にも省力化など、色々と克服しなければならない課題がある。多くの生産者が創意工夫と試行錯誤を繰り返し、得られたデータを蓄積して、それを生かした生産技術の向上が求められる。

数年後、復活を願って栽植された蜂屋柿の苗木は、きっと驚嘆するくらい実をつけることであろう。が、60歳以上というころ柿組合員の方々の衰えが、皮肉にもそれに伴い、無視する訳にはいかない切実な問題となる。自主的な生産主体を増やし、その伝統を次世代に伝承するために、是非、若者の新鮮で革新的とも思える発想と、女性の繊細な感性を前向きに取り入れたい。これは通常では容易に限界が見えてしまう。それ故、組合員と同じ条件を求めない形での参加を、柔軟にかつ辛抱強く模索できないものか？それがころ柿の未来の展望を切り開く重要な、ひとつの鍵となるかもしれない。そして、特産品としての復活を強く切願するのである。

## [9] ラベンダー (嵐山町)

嵐山町が特産品として現在最も力を入れているのが「ラベンダー」です。鎌形地区に8ヘクタールの農地を利用し5万株を植付けた観光ラベンダー園「千年の苑」を開設、2019年6月8日～7月7日までラベンダーまつり(入場料500円)を開催致しました。東京ドーム1.7倍の面積で北海道富良野町の観光農園、群馬県たんばら高原等と並んで日本最大級規模を誇ります。

いずれ10.5ヘクタールすべてに植え付け日本一を目指しています。

### 1. 「千年の苑」名前の由来

「千年の苑」の名前の由来は平安時代末期に活躍した平家打倒の功労者木曾義仲の誕生の地が嵐山町であること、鎌倉時代に「武士の鑑」と慕われた畠山重忠が居を構えていたことからおよそ千年の時を経たことから町の歴史に思いを込めて命名しました。



【ラベンダー園「千年の苑」】

春は都幾川沿いに桜の並木、秋は嵐山溪谷の紅葉と名所があります。また近隣では東松山市の牡丹、川島町のバラ、秩父市の芝桜、日高市の曼珠沙華と競合しないこと、そして町のイメージカラーである紫が決め手となりました。

### 2. 「千年の苑」概要

東武東上線武蔵嵐山駅から2.7キロの立地で都心から1時間程で行けるアクセスの良さも魅力の一つです。都幾川と槻川が合流する三角州にあり、若い家族連れに人気の嵐山溪谷バーベキュー場の東隣、町の南部地域の鎌形地区に田んぼや牧草地の耕作放棄地対策として「稼ぐ農業」と「地方創生」を目指して国の地方創生加速化交付金を活用、2016年度から4ヵ年計画で整備を進め総事業費は1億5千万円。景観作物を植えるには何が良いか色々と考えた末ラベンダーに決まりました。

運営は町や町商工会、観光協会などで行く「嵐山町千年の苑事業推進協議会」が担い維持管理は地元農家でつくる「らんざん営農」が行います。ラベンダーは水に弱い植物なので畝を高くし傾斜地を利用して水はけを良くするなど独自の工夫を凝らしています。維持費には年間で3千万円程度かかります。

### 3. 「千年の苑」ラベンダーまつり

(1) ラベンダーは鮮やかな紫色と心地よい香りが魅力のハーブです。原産地は地中海沿岸で小低木です。主に栽培されているものにイングリッシュ系ラバンディン系などがあり当園の栽培品種はラバンディン系のグロッソとロングホワイトです。



(2) 入園者は摘み取りの体験(50~60本 300円)やスティック作り(300円/一人)花びらをビンに詰めるポップリ作り教室(500円/一人)も体験できます。またご当地グルメやソフトクリーム、饅頭、クッキー等も食べることができ、まさに見て・食べて・楽しめる園内です。



【ラベンダーまつり会場図】

(3) 「千年の苑ラベンダーまつり」会場内では、20店舗が出品し地元の農産物の直売や嵐山町の特産品で郷土食のうどん「めんこ61」や「嵐山辛モツ焼きそば」等を食べることができます。会場内で人気の高いこの2点についてご紹介いたします。

#### めんこ61

「めんこ61」ですが、この地域では昔からうどんのことを「めんこ」と呼んで客人のもてなしや日常の食べ物として親しんできました。そこで昔ながらの味を復活させるため「農林61号」を栽培奨励し誕生したうどんが「めんこ61」です。灰色かかった地粉は素朴で何とも言えない風味があり香りが抜群でとても美味しいです。うどん以外にも饅頭やかりんとう嵐丸焼きという人形焼にも農林61号を使用しています。



【めんこ61】

#### 嵐山辛モツ焼きそば

町おこしの一環としてご当地グルメを考案、以前から広く親しまれてきた豚モツを採用し「超辛くちょー美味しく」をコンセプトに味付けされています。17種類のスパイスが絶妙に効いたピリ辛仕立て、ソース、野菜、モチモチ太麺の香りとシャキシャキ感が何とも食欲をそそります。辛モツの辛さ歯ごたえが後を引きます。



【辛モツ焼きそば】

埼玉B級グルメ王決定戦で2011年には3位になった実績があります。町内の飲食店の取扱店では「嵐山辛モツ焼きそば」の幟り旗を立ててお客様をお迎えしています。お肉屋さんでは自宅やバーベキュー場で作る「辛モツ焼きそばセット」パン屋さんでは「辛モツ焼そばパン」の販売もしています。

## [10] 木工品・埼玉青大丸なす (ときがわ町)

ときがわ町は比企地域でも秩父山系の山懐にあり、都幾川が流れ、温泉や鎌倉時代の古刹が残る静かな町です。特産品も他の市町村とは違い、山のめぐみや土地の特性を生かした木工品や野菜、山菜、柑橘類などが中心となっています。



### 1. 建具・木工製品

森林が面積の7割を占めるときがわ町は、鎌倉時代に住み着いた工匠の技術が基礎となって発展し、戦後の復興と共に急速に生産が増大して一時代を築いて来ました。近年は外国産の木材に押されて衰退しているものの、木の香りと温もりの良さを全国に発信し、町の活性化につなげようとしています。

#### (1) 木工製品の展示販売

建具会館があり建具の展示即売、注文受付などを行っています。

・襖、障子戸、雨戸      ・机、家具      ・民芸品

#### (2) 地域産木材の利用推進

①公共施設の内装を木材で改修し、ぬくもりと癒し効果を醸し出しています。

②ヒノキの学習机キッドで森林への愛着を深める「木育」を行っています。

③地元の幼児に「積み木」を贈呈し「木育」を推進しています。

### 2. 埼玉青大丸なす

埼玉青なすの名称で知られていますが、正式名称は「埼玉青大丸なす」で、ときがわ町での栽培の歴史は意外と新しく、平成18年に「ふれあいの里たまがわ」オープンの目玉として商品化し現在に至っています。

(1) 紫色のなすと味は大きく変わりませんが、淡緑色で丸い巾着型をしており露地栽培で収穫時期は7月から11月頃となっています。

(2) 300g程ありアクが少なく果肉が締まり、しっかりとした食感は、奈良漬や煮物用として重宝されていますが、味噌田楽は最高の逸品です。

### 3. 所感

都幾川や周りにある杉やヒノキの林には山里の原風景がそのまま残っています。生活環境が変わり、生活用品に本来の木工製品が少なくなった今、木の温もりを教えてくれる数少ない場所のような気がします。ときがわ町の第二庁舎の内装に見られるように、ロビーや階段に地産の木をふんだんに使い、やわらかな肌合いで落ち着いた環境を醸し出しています。何と云っても「木育」は、良いものを子供達に伝え、引き継ごうとする素晴らしい取り組みだと思えます。

## [11] 食レポ・とにかく食べて楽しもう！比企の味

私たちは、せっかく特産品を課題に挙げた以上は「足で稼いで！舌で味わい！心で感じるように！」をモットーにグルメ、スイーツ類を道の駅や農産品直売所で食べまくりました。その数何と34品！味や食感を点数評価しました。

### 1. 比企の果物・グルメ・スイーツ類

- (1) いちごを特産品に挙げている市町村が多く、吉見いちごに追いつけ追いこせで各市町村が力を入れています。
- (2) 地産の小麦を使った地粉うどんは、どこの市町村に行っても食べることが出来、地元野菜を使った具材を入れて提供しています。
- (3) スイーツ類は数多くの品が出回っています。中でも特産品のいちご（吉見町）梨、栗（東松山市）を定番のスイーツに入れたり混ぜ込んだものが圧倒的に多く、美味しいものも沢山ありますが、何でもかんでもいちごや梨の名前を付けたスイーツ類もあり、商魂のたくましさが伺えます。

### 2. 食レポ作成の果物・グルメ・スイーツ類

東松山市	やきとり・梨（ゼリー・ケーキ）・ポロール・やきとり煎餅他	7品
吉見町	いちご・いちご（大福・生どら焼き・うどん）他	10品
川島町	すったて・いちじく（カレー・ジェラート・ジャム）他	5品
小川町	帝松・大吟醸アイス・甘酒	3品
嵐山町	辛モツ焼きそば・嵐丸焼き・ラベンダーソフト 他	5品
滑川町	ブルーベリー	1品
ときがわ町	地粉うどん・豆腐ソフト・炭酸饅頭	3品

### 3. 各種ランキング

#### (1) 比企の逸品

- ①果物—いちご（吉見町Yいちご農園）
- ②野菜—埼玉青大丸なす（ときがわ町）
- ③グルメ—みそだれやきとり（東松山市）



#### (2) うどんベスト3

- ・地粉うどん（ときがわ町）・油味噌うどん（吉見町）・辛モツ焼きそば（嵐山町）

#### (3) スイーツ類ベスト3

- ・いちご大福（吉見町）・ポロール（東松山）・いちじくジェラート（川島町）

#### (4) スイーツ・グルメ類変わり種ベスト3

- ・いちごメロンパン（吉見町）・いちじくカレー（川島町）・いちごミートソースうどん（吉見町）

#### (5) まさかの味・これは？の味ベスト3

- ・ラベンダーソフト（嵐山）・豆腐ソフト（ときがわ町）・大吟醸アイス（小川町）

※ (1) ~ (5) は、私たちの感想です。

## [12] まとめ

私達は、地元比企地域の「特産品」を課題として選び、平成31年2月から検討を重ね、4月から現地に足を運び調査するなど本格的な活動をはじめました。その後、栽培農家など生産者、製造会社や販売店等を実際に訪ね、特産品（商品）に直に触れたり、又食べ味わい、栽培から出荷・販売するまでの過程（プロセス）の理解、そして「美味しい商品」「良い商品」として消費者から認知されるまでの厳しさや難しさを学びました。

特に、今後「特産品」を通じての比企地域の町おこしは、次のような取り組みが求められるのではないかと思います。

### 1. 特産品の商品化やブランド化

地域ぐるみで、地元で生産される商品のブランド力の向上を図ると共に、新たなブランド商品の創出に取り組むことが求められます。

特に、洋菓子や和菓子、アイスやジャム、花等の新開発商品です。新商品をより消費者に「美味しく、かつ地元で作られている商品」を提供できるように創意工夫と従来の発想の転換が強く求められています。

### 2. 生産者（栽培者を含む）組合と地方自治体や観光協会・JA、商工会等と連携強化によるPRおよび販売促進活動の推進

今後、地元自治体との各種施策での連携、各種の催し物「各種産業祭」や「JA農産物直売所」「商工会加盟店」等で年間を通じてPR活動の推進と徹底を図ります。最後に、地元の皆さん、ぜひ一度地元の「特産品」を旬な時期に見て食べて、「美味しい」「素晴らしい」との評価をいただければ、比企地域の特産品との「認知」も一段と進み、知名度の浸透が図られます。

最後にご協力、ご指導いただいた方々に厚く御礼申し上げます。

#### ○ご協力をいただいた機関（順一不同）

- ・東松山市役所 農政課 商工観光課
- ・滑川町役場 産業振興課
- ・吉見町役場 農政環境課
- ・川島町役場 農政産業課
- ・嵐山町役場 企業支援課 商工・観光担当・ときがわ町役場 産業観光課
- ・県立東松山農林振興センター 地域支援担当

#### ○ご協力いただいた方々（順一不同）

- |        |               |         |
|--------|---------------|---------|
| 柳澤 裕氏  | 柳澤梨園          | （東松山市）  |
| 野原 茂氏  | 唐子栗組合         | （東松山市）  |
| 西村 裕氏  | 東松山市観光ガイドクラブ  | （東松山市）  |
| 松岡 良治氏 | 松岡酒造（株）       | （小川町）   |
| 吉田 利好氏 | 滑川町役場         | （滑川町）   |
| 横田 進氏  | 横田農園          | （吉見町）   |
| 木村 悟氏  | 川島町いちじく生産組合   | （川島町）   |
| 村田、町田氏 | ときがわ町生産組合・互笑会 | （ときがわ町） |

#### ○参考図書 滑川町名産武州ころ柿読本 2016年版