地域づくり表彰

新井宿駅と地域まちづくり協議会（埼玉県川口市）

農業を中心とした、「もの」「人」「文化」が繋がる小さな経済循環の形成

新井宿駅と地域まちづくり協議会

会長

伊藤　勝博



１．地域の概要

【川口市の概要】

川口市は埼玉県の南端に位置する都市で、荒川を隔てて東京都に接しています。江戸時代から鋳物や植木などの産業が発展し、その後、住宅都市化が進みました。



川口駅周辺

【地域の概要】

本協議会のある新井宿・神根地区は、都市化が進んでいる川口市の中では、今でも市街化調整区域が多く、緑豊かな地域です。ただし、近年耕作放棄地が増え、農地が資材置場や墓地に変わり始め、埼玉高速鉄道線の「新井宿駅」が開業して宅地化が進んだエリアもあります。その一方で街並みがあまり変わらないという場所も多くあります。



地域に広がる農地

２．活動開始の背景・経緯

このような中で、地域に古くから伝わる文化や歴史は埋もれてしまってよいのだろうか、緑を守り、緑を活かして未来へ繋げるためにはどうしたらいいだろうか、また、農業という資源を活かして商業やサービス業と融合することはできるだろうか、という思いを感じた住民有志が集まり平成２３年３月に協議会を設立しました。

当初掲げた目標である、「都市型農業の魅力づくり」、「ここに住んでよかったと思えるまちづくり」の理念は、多くの共感を得ながら様々な立場の志を同じくするメンバーが増え続けることに寄与しています。

多くの困難があったことにより、それをチャンスと捉える前向きな会員が集ったことも長年に渡り継続している大きな要因であると思っています。

３．活動内容

都市の中にある農業の利点を生かし、様々な農業コンテンツを創出して都市住民と農業を結び付けることを意識しています。また、それだけに偏らず植木の里の緑の景観、史跡、そこに点在する民家カフェなど、総合的な地域の魅力発信にも努めています。

地元農産物を使った６次化産品は、今まで地元の原材料を使ったご当地産品が少なかった川口市において先駆者となり、市内の食品加工業者や飲食業者の注目を集め始めました。その他、耕作放棄地の活用、せん定枝等を土に還す取り組み、収穫体験、特産品（赤山渋）の復元、地域の歴史・伝統の保全など幅広い活動を組織的に展開しています。

その背景には地域での繋がりを常に考え、「小さな経済循環」が生まれることを目標としています。

【イイナフェスタの開催】

収穫祭・地域の文化的コミュニティの発表の場と位置付けて開催しているイイナフェスタでは、地元かみね野菜販売はもとより、地域の飲食店や地ビール業者、各種ワークショップが多数出店し、地域住民交流の場として賑わいを見せています。会発足の平成２３年から開催し、開催場所や名称を変えながら規模を拡大しています。



地域の店舗が出店

【収穫体験】

住宅街の真ん中にある畑で春キャベツ、じゃがいも、落花生といった農作物の収穫体験を開催するほか、令和３年１０月に会員農家がオープンしたダリア園（３００種２，０００株）では、摘取体験や生け花教室も開催していて、地域住民との交流の場となっています。いずれも住宅の近隣に畑があり、気軽に収穫体験ができる魅力的なイベントとなっています。



芋掘りを楽しむ子どもたち

【地域の歴史、文化の研究と顕彰】

平成２４年から地元の偉人である関東郡代伊奈氏の研究とその顕彰を目的として、フィールドワーク、小冊子の発行、バスツアー、講演・展

示、赤山城主の伊奈家１０代目当主が関東の山あいの村々に種子と栽培指南書を配布し奨励した「のらぼう菜」の栽培推進など普及活動をしています。

研究結果をホームページで紹介する中で、伊奈家とゆかりのある静岡県小山町、埼玉県伊奈町とも交流が進みました。



赤山城跡（赤山陣屋敷址）

【赤山渋の復元プロジェクト】

かつて地域の特産品であった「赤山渋の復元プロジェクト」として、化学塗料が普及する前に日常的に防水・防腐・染料として使われていた赤山の柿渋を復元し、染物や工芸品を作っています。また、「地域の文化を伝える」と題して近隣の小学校で赤山渋染めを子どもたちに教える活動は新聞各紙に取り上げられ、展示会や講演なども催され、注目度は年々増しています。



柿渋を使った製品

【６次産品、地域内６次産品】

当該協議会会員にはいちご農家が２軒おり、学校給食では使用の難しいいちごを、川口市産１００％使用のいちごゼリーとして開発し提供しました。また、川口市の特産品として知られる「はまぼうふう」は学校給食では「ぼうふうごはん」として子どもたちが食べています。



神根特産の生姜を使った「神根生姜ウインナー」や地域産夏みかんなどの果物を使ったジャムは人気商品となっています。また、イベントでは「果肉たっぷりレモンかき氷」を販売。地域産の材料にこだわったクラフトビール醸造所もあります。



材料は全てを埼玉県産で醸造するという取り組みを行ったり、夏みかん、青梅、生姜など、地域で採れる食材が存分に味わえるビールを季節ごとにリリースしています。





さらに、素材として、資源として、地域で木を活かす取り組みとして、竹は竹パウダーに加工、伐採された大木は薪ストーブ、ウッドチップは雑草対策にもなるので公園や緑地に利用しています。一方で、木工品として生まれ変わる木もあります。ケヤキは大黒柱や梁になり再び住宅の一部に加工されており、また地域木材の端材は一輪挿しを飾る手のひらプレートや箸などの手しごと品として生まれ変わっています。これらは地域材を活用した加工品として地元の店で作られています。





【地域の魅力を発信、体験】

ホームページを中心にSNSを駆使し、地域の魅力や会の活動を発信し続けたことにより、地域内での分譲住宅やマンション広告などで、当会が発信する地域の魅力や女性会員の店舗などが紹介され、定住促進に一役買っています。

また、桜ウォークや収穫体験で自然や農業に直接触れるイベントを通じ、地域の魅力を体感する「コト消費」にも力を入れています。柿渋作り、地元食材ジャムの製造は女性会員が担当し、親しみやすさから、多くの参加者が来場し、地域づくりに多大な影響を与えています。



柿渋作り

４．今後の展望

今後の展開として、地域で採れた食材を学校給食で取り入れ、人口６０万人の都市でも農家があり、緑を守ることの大切さを学ぶ機会を子どもたちへ提供したいと考えています。

また、地域会員・地域住民だけでなく、関係人口を増やすことが課題であると考え、この地域に継続的に足を運んでもらえるようなファンが増える活動を創出していくことも考えています。例えば、果物狩りができる農園、新鮮な食材を提供できる農家カフェ、ただ１日緑を見ながらのんびりと語り合える縁側など、都市部では味わえない、しかし都市部から近いこの地域だからこそできることがたくさんあります。

１０年後、２０年後、もっと未来の地域の人たちのために役立ちたい、そのような思いで活動を続けていきます。



自主制作した新井宿マップ