

伊佐沼近くの「川越市グリーンツーリズム拠点施設」より、五感が喜ぶ“わくわく情報”を発信します

## 探究学習

@川越市グリーンツーリズム拠点施設

さまざまな課題に主体的・協働的に取り組み、その解決に向けて学びを深める力を育む探究学習。川越市グリーンツーリズム拠点施設は、小・中・高校・大学・専門学校などの体験学習・フィールドワークの場を提供しています。教室内では味わえない学びや出会い、体験の現場を紹介します。



川越市マスコットキャラクターときも

### 小学生編

テーマは郷土料理

11月12日(水)新潟県上越市立大手町小学校の6年生と先生方の計63名が、修学旅行初日にグリーンツーリズム拠点施設を訪れました。

川越市職員と児童が、それぞれ自分たちの市、地域の食・農などについてプレゼンテーションを行いました。昼食は埼玉県郷土料理「呉汁」、川越産卵の「だし巻き」、川越産黒豚ソーセージ、河越茶など川越地産地消メニュー。

午後は物づくり体験や川越観光を楽しみ、宿泊先の都内へ出発しました。

お土産として、今では全国でも川越でしか作られていない伝統菓子「**いもせんべい**」を新潟に持ち帰りました。



江戸時代、城下町川越には多くの食材が集まった!

野菜 米 川魚

川越サツマイモ文化

- ✓ 農業生産だけではない!
- ✓ サツマイモ商品
- ✓ サツマイモ行事
- ✓ 10/13はサツマイモの日

川越は江戸の台所と呼ばれた。現在も、米、野菜、果物、畜産物などを都内に出荷

「武蔵野の落ち葉堆肥農法」

世界農業遺産 世界では102地域 日本では17地域認定

- ✓ 古くからの農法
- ✓ 文化が継承されている
- ✓ 美しい景観など

川越市職員は、川越市と上越市を比較しながら、歴史・気候・農産物・サツマイモ商品文化、世界農業遺産、日本三大銘茶、地産地消のメリットなどについて、クイズを交えて紹介。



上越の郷土料理

のっぺ  
サメの煮ごり  
たけのこ汁  
笹ずし/するてん  
粟あめ/ちまき  
スキー汁



児童は上越市の概要や郷土料理、オリジナル商品の開発について、川越市職員に向けて紹介。上越の魅力たっぷりのプレゼンが素晴らしく、興味をかきたてられる内容であった。

124年の伝統  
いもせんべい

## 東洋堂

川越といえばサツマイモスイーツ。定番商品から新作まで大人気です。その礎には、明治時代から続く「いもせんべい」をはじめとする、川越の菓子業の伝統と技術があります。

### ■伝統を守りたい

明治35年創業の東洋堂は、蔵造りの町並みから一本東側のバス通りにあります。四代目店主の戸田眞一さん(63)は川越サツマイモ商品振興会の副代表でもあり、「いも菓子を作るだけでなく、歴史・文化を守り、広めていきたい」と語ります。

東洋堂の「いもせんべい」の製法は、明治時代から変わっていません。サツマイモそのものの形を活かし、薄さ約2mmにスライスする技術は、習得に3年以上かかります。

サツマイモは可能な限り川越産を使用しています。全体的な収量が減少傾向にある中、戸

田さんは農家に増産を依頼しています。また、春から夏にかけては川越産のサツマイモが不足するため、茨城県など大規模な貯蔵システムが整った産地のものも使用します。市場の主流品種は「紅はるか」ですが、いもせんべいに加工するには不向きです。継承が課題となっている伝統品種の「紅赤(べにあか)」は生育が難しく、生産者も限られています。戸田さんは、「紅赤いもせんべい」や「紅赤いも茶」を作り、積極的に紅赤を活用しています。

お客様です。年配の方も多く、「昔からいもせんべいが大好きだが、最近は固いものが食べられない」という声に応え、戸田さんはサクサク軽い食感の「いもせん」を開発。サツマイモをみじん切りにし、サツマイモでん粉を加えてせんべいにし、年配の方から小さなお子さんまで食べられる商品にしました。

戸田さんは民間企業を経て、20代半ばで東洋堂に入店。平成元年当時、川越にいもせんべいを扱う店は14軒ほどありましたが、現在は4軒(※)まで減少。「『川越地方サツマイモ商品文化世界一宣言』のとおりに、川越にはたくさん芋菓子があります。ぜひ楽しんでください」と戸田さんは話します。

### ■お客様の支えがカに

近年では東日本大震災とコロナ禍で、客足が完全に途絶えた日々もありました。補助金を活用して難局を乗り越えましたが、支えとなったのは地元の

※新井製菓・芋十・隆清堂・東洋堂



東洋堂 (水曜定休)  
049-222-1852  
川越市松江町2-6-9



伝統の味を守りつつも、時代とニーズに合わせた商品を開発。東洋堂 戸田眞一さん



# 高校生編

## 川越市の政策とグリーンツーリズム

1月8日(木)中央大学杉並高等学校の生徒36名が、フィールドワークに訪れました。前日の事前学習では、川越市職員による「まちづくり」政策やグリーンツーリズムについての講義をオンラインで受けました。

当日は、体験農園で白菜を1人1個ずつ収穫し、世界農業遺産「武蔵野の落ち葉堆肥農法」を行っている農家さんによる話を聞きました。最後に、生徒同士のディスカッションで考えを深め、成果発表につなげました。



白菜収穫体験。「初めて畑で農産物の収穫を経験した」という生徒が多数

### 小江戸川越のSDGs

～これまでとこれから～

川越市総合政策部政策企画課  
地域創生担当

### 川越市のまちづくり (総合計画・総合戦略)

○第四次川越市総合計画 (後期基本計画)  
令和3年度から7年度までの計画期間  
総合戦略の考え方を継承し、地方創生の取組を包含  
▽第2期川越市まち・ひと・しごと創生総合戦略を含む  
令和8年度から第3期として、地方創生2.0を踏襲した新計画を策定中

1 問題定義		
<b>A 現状の姿</b>	<b>B 問題定義</b>	<b>C あるべき姿 R9年度</b>
①農業算出額 (116億円) H29 深谷市に次ぎ県内2位 ・経営耕地面積 1経営体当たりの面積は県内平均より小さい ・農業就業人口の減少 H22 3,819人 H27 3,058人 指標 ②農業を身近に感じる市民の割合 H30 63.4% (市民意識調査) ③観光客数 H30 734万人 ・農業体験の参加者数 H30 1,846人 (市外含む) 市に対する愛着度 H30 79.0% (市民意識調査)	①農業が儲かっていない ②農業は身近ではない ③川越市の農の魅力が市内外の人・観光客に知られていない?	①農業算出額 150億円 ・農産物直売所の年間販売額 10億円 ②農業を身近に感じる市民の割合 70% ③観光客数 750万人 ・農業体験の参加者数5,000人 (うち市外2,000人)

市職員による講義では、政策における問題定義と課題解決手法についても分かりやすく解説



農家による講義の様子

## 心に響いた! 農家さんの話

今日、収穫した白菜の原産国はどこでしょう?  
英語名はChinese cabbage、中国ですね。  
日露戦争時に朝鮮半島で日本兵が食べた結球型※の白菜がおいしいと評判になり、日本に持ち帰られました。日本にも白菜はありましたが、結球型ではありませんでした。 ※結球型とは成長過程で葉が互いに重なり合い、中心部分を包み込むように球状に締まって育つ野菜の性質



講師の農家さん

「武蔵野の落ち葉堆肥農法」は、350年かけて肥沃な土づくりが行われています。年に1回、畑に落ち葉堆肥をすき込む、これを350回やってきています。タイパもコスパも悪いが、良質な農産物ができます。国産の野菜は「高い」と言われますが、本当に国産農畜産物が「高い」のか、さまざまな角度から考えてほしい。

スーパーでよく見る小カブはアフガニスタン原産で、日本でも欧州でも食べられています。『日本書紀』にも登場。カブの白い部分は根ではなく、茎が肥大したもの。一方、大根は根。知っていましたか?

AIに愚問を投げると、良い回答は返ってこない。人と人も同じ。まず自分がしっかり勉強し、本質を学んでから質問すれば、相手も熱心に教えてくれる。私の若い頃の経験から皆さんに伝えたいことです。

農業は食料を生み出す。飢えが続けば文化は育まれない。豊かな食の恵みは、文化の形成に貢献します。

食べ物・農産物にもっと関心を持ち、さらに興味を深めてほしいです。いろいろなことが見えてきますよ!

### 生徒の感想

「どうやって川越を盛り上げるかを仲間と考えることができ、自分たちにとっての力になった」  
 「白菜収穫は貴重な体験だった。思ったより重かったし、冷たかったし、身近な野菜だけど知らないことがたくさんある」  
 「講師の言葉がとても心に響いた」「農業は、先人たちが繋いできたものを未来に継承することだと知って感動した」  
 「長い時間をかけて行う農業にはロマンがあると感じた」「これから野菜を使うときは生産国を確認しようと思う」

## イベント案内

- ★ **毎日収穫体験** (生育状況によりしますのでお問い合わせください)
- 2月 長ネギ・ほうれん草・小松菜・キャベツ・白菜・大根・西町大根・里芋
- 3月 長ネギ・のらぼう菜(中旬～)
- ※やむを得ない事情により変更・中止する場合があります
- ♡ 3/1(日)～ 春のリースづくり
- ★ 3/8(日) バーベキューと星の観察会
- ♠ 3/14(土)じゃがいも栽培収穫体験
- ♡ 3/14(土) 川越未来の種セミナー2026
- ♡ 3/15(日) いちご大福とみたらし団子づくり

←★は蔵inガルテン川越グリーンツーリズム推進協議会が主催。協議会のホームページはこちら  
<https://kawagoe-gt.com/>

←♡の体験の詳細(申込みは電話または窓口)  
 川越市グリーンツーリズム拠点施設ホームページ  
<https://kawagoe-gt.jp/>

川越市グリーンツーリズム拠点施設は、「農のある生活」を楽しむ場、農業関係者の研修等の場、グリーンツーリズムの拠点としてさまざまな取組をおこなっています。会議室・多目的ホール・調理室等があり、どなたでもご利用いただけます。

◆川越市主催イベント(市内在住者向け)→川越市HP(グリーンツーリズム拠点施設について)  
<https://www.city.kawagoe.saitama.jp/kurashi/nogyo/1003205/index.html>



←「わくわくグリーンツーリズム通信」のご感想や情報、農業者・関係者へのエールをお願いします

←バックナンバーはこちら  
<https://www.city.kawagoe.saitama.jp/kurashi/nogyo/1003205/1003215.html>

発行:川越市農政課グリーンツーリズム拠点施設  
 住所:川越市大字伊佐沼 887 (祝日以外の月曜休館)  
 電話:049-226-6551 (休館日を除く9:00~21:00)