



日本の食を守る。6次産業推進のまち

かみかわらう

神川町

埼玉

「日本の食を守る6次産業推進」コース

所要約4時間

各地

- 11:00 有機野菜収穫または作業体験
- 12:00 昼食 紫水庵
- 13:00 講演および味噌・醤油の工場見学
- 14:00 加工品見学ならびにお買い物

各地



ヤマキ醸造

代々受け継がれてきた伝統の杉桶を利用し、味噌・醤油を作り続けて100年以上

最優秀賞受賞のエピソードも

店舗奥には喫茶のコーナーも



糀庵

有機野菜収穫体験



100% 無農薬の有機農法

ヤマキ醸造の工場併設のショップで出来立ての醤油や味噌、豆腐などを購入できる

自然農法に取り組む農業生産法人「豆太郎」の圃場で旬の野菜の収穫又は作業体験



工場を見学しながら6次産業推進の現状と将来について学ぶ

地域の70%を占める森林から生み出される空気や水など、豊かな自然を活かし、安全な食。という観点からまちおこしを推進。日本の農業を活性化させる未来型モデルとしても、広く注目が集まっている。



お昼はここで

紫水庵

ヤマキ醸造の工場に併設された食事処。周辺でとれた有機野菜や出来立ての豆腐や湯葉などを使った料理を提供している。里山ののどかな風景を楽しみながら、良質な食材にこだわった和食を堪能したい。



有機野菜の蒸し鍋は素材の甘味が格別

地域の魅力を案内します!

首都圏と想えないほど豊かな自然が魅力です!

神川は地域の70%が森林にあたり、自然と人とのふれあいが多い町。健全な大地で有機・無農薬による野菜作りを行っており、心身ともにリフレッシュできますよ。

神川の郷 有機農業推進協議会 石井清允さん



関

東一の清流、神流川とその水源となる「埼玉県100年の森」に囲まれた神川町。現在、ここではそれらの自然資源を活かし、新たな産業づくりが盛んだ。

町が推進しているのは6次産業。これは、農産物を生産するだけでなく、加工販売まで視野にいれた事業展開で、農業者が多くの利益に関われることを目的とする。神川町は地元企業ヤマキ醸造と一体となって6次産業を推進。明治35年(1902)の創業以来、農業や化学肥料を一切使用しないヤマキ醸造との取り組みは、伝統的な技に貴重な自然資源を複合させている点が認められ、2010年度フード・アクセス・ニッポンアワードで製造・流通システム部門最優秀賞を受賞。将来が懸念される日本の農業を支え、良質な食を確保する取り組みとして高く評価されている。

神川町 関東平野の西端、埼玉県の北西部に位置。日本武尊が東征の際に創祀したとされる金嶺神社のほか、城峯公園、下久保ダムなどの観光スポットがある。

アクセス

- 本庄児玉ICから約10km
- 上野駅からJR、バスで約1時間40分本庄駅入口下車
- 羽田空港からリムジンバス、JRで約2時間本庄駅下車

周辺宿泊地

- 東京 約90分
- 伊香保温泉 約90分

