

# 広報 きたもと

きつと、もっと、きたもとが好きになる 旬な話題をお届け!



北本市

北本市は今年11月に市制50周年を迎えます

7月  
2021 No.1001

特集面



& green food

みどりのまちの、  
やさしいたぐいもの

# 北本の農の、



**新井宏明さん**

新井果樹園で梨、プラム、梅等を栽培。農業青年会議所の会長を務め、地域の人たちが「農」と触れ合う機会づくりの活動も行う。

**北本はなんでもできる**  
北本の農産物の特徴は、「いろいろなものがなんでもできる」というところですね。1年を通して常に何かしらの農産物が収穫され、直売所やスーパー等に並ぶので、地元で旬のものを新鮮なうちに味わうことができます。一番美味しいタイミングで採れたものをお客さんに届けるため、直売所での販売は特に大事にしています。庭先にのぼり旗を出すと、すぐに近隣の人が買いに来てくれます。また、うちのお客さんには、仕事の合間を縫って来てくれる人や、毎年来てくれる人もいます。お客さんの反応を見たり会話をしたりして、直接「美味し

かった」と声をかけてもらえると本当に嬉しいですね。私が所属する農業青年会議所では、まずは地元の人たちに食べてもらいたい、そこからお土産等で市外にも北本の農産物が広まったらいいな、というスタンスでやってきました。その結果、「& green food」というネーミングができました。このスローガンにある「やさしい」という言葉には、安心・安全で新鮮なものを食べてもらいたい、という北本の農家の想いがこめられています。農家の皆さんはそれぞれこだわりを持って作っています。地元の農産物を見かけたら、ぜひ手に取ってみてください。

私が所属する観光協会では、北本の農産物を使った焼き菓子やカフェを提供する「& green CAFE」(深井7-265-4)を運営しています。また、このカフェの事業の一環で、市内の農家さんを取材し、写真・インタビューをまとめた「& green CAFE NDER」を刊行しています。実際に畑に足を運んで作業の様子を取材し、時には作業のお手伝いをさせていただく中で、それぞれの農家さんが本場にこだわって野菜や果物を作っていることを知り、北本の農家さんの「仕事」に大きな魅力を感じるようになりました。また、北本の農家さんは直売所を



**江澤勇介さん**

北本市出身、在住のプロカメラマン。北本市観光協会、合同会社暮らしの編集室に所属し、北本のまちづくりに精力的に携わり、& green foodのブランドデザインを手がける。

**北本の農家さんは「やさしい」**  
置いているところが多く、採れたてで新鮮なものをすぐに買うことができます。こうした農家さんの「やさしさ」を北本の「農」の魅力ととらえ、「みどりのまちの、やさしいたべもの」というキャッチフレーズを提案しました。今後は、「この時期は新井さんちでプラムを買おう」という楽しみができるように、1年を通じてどの時期にどの農家さんで何が買えるかをまとめていきたいと思っています。& green foodのデザインや農産物だけでなく、その先にある農家さんの仕事の風景や畑の空気感も含めて北本の農業の魅力としてPRしていきたいですね。



やさしいたべもの

& green food

みどりのまちの、

【特集1】

市では、北本の「農」の魅力を広く知っていただくため、生産者の想いや農産物の魅力を印象的なフレーズ・写真・デザインを使ってPRする取組を進めています。北本市は一大産地ではありませんが、決してトマトときゅうりだけのまちでもありません。市内の農家さんたちは「良いもの」「新鮮なもの」を届けようと、一人ひとりがこだわりを持って野菜や果物を育てています。その姿や、そうして育った様々な旬の恵みを、「& green food(アンドグリーンフード)」「みどりのまちの、やさしいたべもの」としてお伝えしていきます。

# 魅力を語る。

# 北本農産物の魅力を伝える & green food 始まります

北本の農産物の魅力を伝えるため、令和元年度から始まった「北本ブランド創出事業」。当初は、首都圏への販路拡大を目的に、百貨店や都内レストランに北本の農産物を宣伝してきましたが、農家さんの「もっと地元の人に食べてもらいたい」「お客さんと顔が見える関係を大切にしたい」という声を受け、暮らしの隣にある生産地から食卓へ新鮮なものを届ける方向へ転換。これに沿って、農家さんの想いやこだわりを伝える、北本農産物の愛称「& green food [あんとぐりんふうど]」や「やさしい食べ物」を考案しました。

市では、& green food のロゴを使用した包装紙やギフトボックス等の販促ツールを作成。売り場や直売所で活用していただくことで、北本の地で生まれた農産物の美味しさを広く伝えていきます。また、審査を受け、認定された市内農産物等「北本ブランド認定品」に対してはさらに販路拡大につながる支援を行います。



暮らしのとなりの採れたてを、  
地元の人に届けたい。

①②横山農園(中央2-103)の「やよい姫」と横山信さん。③金子果樹園(高尾8-15)の銀杏。④新井農園(高尾7-184-2)の北本ブルーツカブ かぶざくら。⑤新井果樹園(詳細は下記)のプラムの棚。⑥株式会社ベジファーム北本(朝日4-55)のお多福来大根。⑦⑧いとうふあーむ(下石戸1-281)の「紅はるか」と伊藤博之さん。いずれも北本ブランド認定品カタログ2021に掲載▶



新コーナー! 登録された北本ブランド認定品は、今後もこのコーナーで紹介させていただきます。

## 新井果樹園のプラム

- 生産者 新井果樹園(新井宏明)
- 品名 貴陽、サマーエンジェル、サマービュート
- 時期 7月中旬~下旬(生りもののため、早まる場合があります。出始めてから約2週間が目安)

### ここで買える!

新井果樹園直売所(高尾8-30、のぼりが目印。)、  
地場物産館 桜国屋(深井7-265-4)、市内スーパー

### だからおいしい!

梨の栽培技術をいかした棚(※)で育てることにより、果実にかかるストレスを低減し、通常のプラムより大きな実をつけることができます。また、実が赤くなるのを待ってから収穫し、酸味を残しつつも甘さの乗った完熟な状態で販売するので、買ってすぐに美味しくいただけます。

※金属のワイヤーに枝をはわせる栽培方法。風による傷や落果を防ぎ、主に梨やぶどうの栽培に使われます。



▲「貴陽」は一般的なプラムに比べて糖度が高く実も大きいのが特徴。贈答品としても喜ばれる逸品です!

プラムの販売期間は年たったの2週間ですが、皆さんに食べてもらう日を楽しみに育ててきました。ぜひ、味わってください!

生産者  
新井宏明さん

北本ブランド認定品を  
ご紹介

北本の旬を  
いただく  
Vol.1

協力店舗募集中!!

## 北本産をもっとPRしてみませんか?

市内農産物を取り扱う(または今後取り扱いたい)店舗で、& green food の販促ツールを使って売り場展開をしていただけるお店を募集しています。

■対象 市内スーパー、コンビニエンスストア、ドラッグストア、飲食店等。  
協力店舗には、のぼり旗やテーブルスカート、プライスカード、ブランドボード、ミニフラッグなどをご提供します。



農家さん必見!

## 北本ブランド認定品で農産物等をPRさせてください!



### 北本ブランド認定品とは

市では、申請された市内農産物や加工品に対して審査を行い、「北本ブランド」として認定しています。認定された商品には、**市が作成する認定品カタログへ掲載するなど、販路拡大の支援を積極的に行っていきます。**



■対象 市内事業者により、市内で栽培された農産物および市内の農産物を使用した加工品。

■審査 下記基準をもとに申請書類と試食で審査します。  
①北本らしさ ②生産技術 ③商品の価値 ④販売体制

### 認定を受けるメリット

- ・「北本ブランド認定品」として幅広くPR(パッケージ記載、認定品カタログ・広報きたもと「北本の旬をいただく」コーナー掲載等)
- ・北本市ふるさと納税返礼品登録のバックアップ
- ・取材時に撮影した写真やテキストなどのデータ提供

詳しくは、  
産業観光課農政担当  
(☎ 594-5532) へ  
お問合せください!



産業観光課農政担当  
高田菜月主事

# 「緑ある暮らし」を 見つめ直す 地域循環共生圏の視点から

市長公室政策調査担当  
511-7700

地球温暖化や異常気象等により、このままでは私たちの今の暮らしを続けることができなくなるかもしれません。一方、北本の自然環境や自然と共生する暮らしの在り方が、環境問題を解決するカギとして注目され始めています。今回は、北本で営まれてきた「緑ある暮らし」について、地球環境を改善する新たな地域の考え方「地域循環共生圏」の視点から見ていきます。



## 「地域循環共生圏」って何？

自然・住民・コミュニティ等の地域にある資源を守り、活用する取組みにより、持続可能な循環共生型の社会を創る考え方を、「地域循環共生圏」と言います。

例えば、北本の農家では雑木林の木を薪に、落ち葉を堆肥に利用して農業を営んできました。そして、木を使うだけでなく大切に守

## 北本の緑ある暮らし×「地域循環共生圏」

北本で営まれてきた暮らしや現在行われている取組みで、地域循環共生圏の考えに当てはまるものをご紹介します。

### ■縄文時代に営まれていた「自然を管理し、自然とともに生きる暮らし」

北本に残る遺跡「デーノタメ遺跡」から、縄文時代の人々が集落周辺の森を豊かな資源として維持・管理し、これを食料や木材として活用していたことがわかっています。



縄文人も食していたとされる栗▶

### ■緑を活用した「きたもと緑の森めぐり」や「秋の収穫祭」等のイベント

観光協会では、市民が緑に親しむきっかけとなるよう、点在する雑木林を会場としたイベントを開催しています。緑を身近に感じる経験を積むことで、今後も雑木林を守り育てていく人材づくりへ繋がります。

### ■市内に70か所以上の農産物直売所があり、地産地消が進んでいる

地元で採れたものを地元の人たちが買って消費することで、地域で資源が循環する仕組みができています。

り育て、次の世代へ繋げた結果、今でも市内に雑木林が点在しています。このように地域にある資源を使うだけでなく、管理・保全し、ともに生きていく暮らしが北本には根付いています。この暮らしの在り方が、地域循環共生圏の考え方と合致していることから、「北本の緑ある暮らし」が注目され始めているのです。

YouTube で配信中▶



# オンラインシンポジウム 「地域循環共生圏～循環と共生のまち きたもと～」

北本の緑ある暮らしについて、地域循環共生圏の視点から専門家・市職員・観光協会職員が基調講演およびパネルディスカッションを行いました。専門家の皆さんから、市の環境や取組みについて評価いただき、北本の今後について応援のメッセージをいただきました。



田中 克  
京都大学名誉教授

## 縄文時代から続く北本の緑は平和の証

私は森から海までの多様なつながりを解明し、崩壊した自然や社会の再生を目指す「森里海連環学」という分野で研究を行っており、その研究がきっかけで縄文文化について講演する機会に恵まれました。縄文人は必要な分だけを狩猟採集して自然と共生し、武器を持たず平和な社会を築いていたとされています。北本でも、雑木林を地域の人たちが守り育てて共生し、また、雑木林で人がくつろぐ風景も見られています。雑木林には人のストレスを軽減し、心の豊かさを向上する効果があるとされており、これを科学的に証明することで、北本の緑の重要性について広く理解してもらえそうです。



中井 徳太郎  
環境省事務次官

## 地域の資源を活用する北本の取組みに期待

気候やウイルス等により、人類の生命が脅かされている中、それらの問題に立ち向かうための戦略として日本から世界に示した方針が「地域循環共生圏」です。環境省では、二酸化炭素の排出量をゼロにすることを目的の一つとして、「地域循環共生圏」を提唱しています。北本市で行われている緑ある暮らしや人々の活動は、地域循環共生圏のあり方と合致しており、今後の取組みに期待しています。ぜひ、環境省が推進している「2050年二酸化炭素排出実質ゼロ（カーボンゼロシティ）宣言」をしていただきたいと思います。



磯野 治司  
北本市市長公室長

市では、市民の皆さんに北本の自然により親しんでいただけるよう市制施行50周年記念事業として「市の昆虫」「市の野草」等の制定を行います。これらを北本市ならではの自然の象徴として、広く周知していきます。



林 博司  
北本市市長公室  
シティプロモーション・  
広報担当

シティプロモーションコンセプト「& green」を軸に、緑ある暮らしを発信・体感いただく事業を行っています。この事業が北本の自然環境を守ることに繋がるといご指摘は大変ありがたかったです。今後も、暮らしに軸足を置くシティプロモーション事業を進めていきます。



江澤 勇介  
北本市観光協会・  
暮らしの編集室

私たちは住民の人たちと一緒に緑を活用した取組みを実施する際、「この活動で何を指すのか」といった前提の共有を大切にしています。常に市民の皆さんと一緒に考え続けるまちを目指したいし、そのこと自体を発信していきたいと考えています。

## 北本の「緑ある暮らし」が環境を守る

北本では、古くは縄文時代から自然を使い、守り育てる「緑ある暮らし」の習慣が根付いていました。現代は、そうした習慣が薄れつつある中で、緑とともに生きる暮らしのすばらしさを人々に伝えようと、市内の雑木林を管理し、雑木林に人が親しむ機会を作るなど、精力的な活動が行われています。こうした活動から、環境問題をはじめ、様々な危機を解決する糸口が見つかるかもしれません。

市は、人と自然が共生し、地域で安心できる暮らしを未来に続けていくことが「地域循環共生圏」であると捉え、これからも「緑ある暮らし」を守り続けます。

