

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物

Furusato Meibutsu

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!



埼玉県吉見町
が応援するふるさと名物

自慢の「吉見いちご」
～ブランド化と活性化に向けて～
吉見いちごの加工品





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

埼玉県吉見町

地域の プロフィール

いちご栽培に適した肥沃な大地

荒川と市野川から大囲堤により守られた吉見町は、肥沃な大地を持つ穀倉地帯と県立比企丘陵自然公園の一角を併せ持ち、埼玉県のほぼ中央で、関東平野の始まる、豊かな自然と四季の彩りに満ちた町です。

また、先史時代から人々の暮らしが営まれ、古墳時代を代表する国指定史跡・吉見百穴をはじめとする貴重な文化財が数多く残されています。

稲作と養蚕が主流だった吉見町で「いちご」栽培が始まったのは、昭和30年といわれており、31年には、南地区で4戸が出荷したという記録があります。昭和39年には、大型ハウスによる大規模栽培が行われるようになり、その栽培が本格化していきます。現在では88件の農家で栽培を行っており、肥沃な土地は甘くておいしいいちごの生育に最適で、県内一の生産量を誇る、町の特産品となっています。

近年は、いちごの直売だけでなく、年間を通して「吉見いちご」を味わっていただくとともに、いちご栽培の活性化を図るため、加工品の開発・販売の動きが活発になっています。「吉見いちご」を使用した、産・官・民の連携による新たな加工品の開発は、いちご栽培と地域の活性化だけでなく、伝統と技術により受け継がれた「吉見いちご」の魅力を高めています。



1

主な地域資源

◆埼玉県第1位の生産量「吉見いちご」

昭和30年代に盛んになった吉見町のいちご栽培。肥沃な土地と伝統と栽培技術による「味」と「品質」から評判を呼び、12月から4月のいちごのシーズンは、JA吉見直売所へ買い求めて来た人で連日大行列となる人気です。また、1月から5月まで楽しめる「いちご狩り」は、県内外から多くの観光客が訪れます。

さらに、「吉見いちご」栽培を活性化させるため、ブランド化への取り組みが進んでいます。規格外品や余剰いちごを活用した、加工品やスイーツの開発・販売により、年間を通して、多くの方に「吉見いちご」を味わっていただくとともに、いちごの町として認知度を高め、「吉見いちご」の付加価値を高めることにつながっています。



2

ふるさと名物

◆吉見いちごの加工品

平成25年、町民からの公募により、「吉見いちご」を使用した「町のお土産スイーツ」の開発が行われました。これ以前にも、道の駅いちごの里よしみを中心に「いちごジャム」や「いちごかりん糖」などオリジナル商品が開発・販売されていましたが、町をあげて「吉見いちご」のさらなる活用、ブランド化への取り組みがスタートするきっかけとなりました。

地域資源の「吉見いちご」を活かすことで、農業者と商業者をつなぐなど地域の一体感の醸成や活性化への取組となっています。



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

ふるさと名物の内容（吉見いちごの加工品）

◆いちごミルクまん／いちごタルト（お土産スイーツ）

町民からの公募により開発された「いちごミルクまん」「いちごタルト」。「いちごミルクまん」は、生地吉見産の米粉を使用。苺の香りと見た目もかわいらしい、町を代表するお土産スイーツです。



◆オリジナルいちご商品（いちごの里よしみ物産館）

道の駅「いちごの里よしみ」では、「吉見いちご」を使ったオリジナル商品の開発が盛んです。新作の「いちご生どら焼き」も人気を集めています。



◆冷凍いちごを使ったスイーツ

余剰イチゴを冷凍保存し、新鮮なスイーツとして町内の店舗で販売しています。

「つぶつぶいちごのベジタブルスムージー」は、女子栄養大学と吉見総合運動公園のコラボ開発。フードアクションニッポンアワード2013審査員特別賞を受賞しています。



つぶつぶイチゴのベジタブルスムージー



ジェラート「こいいちご」

2

3

ふるさと名物
Furusato Meibutsu