

活動テーマ

小鹿野町活性化～秩父全域1市4町を巻き込んだ周遊プランの実現～

小鹿野町全域地区 立教大学

1 活動目的

小鹿野町への来訪者の増加、滞在時間の延長、観光消費額の増加させることにより、小鹿野町の地域経済の活性化を実現させること。

2 活動地域の現状

- 1) 小鹿野町は埼玉県北西部に位置し、秩父盆地の西側に市街地を形成する人口9,810人（男性4,891人、女性4,919人）、世帯数は、4,442世帯（令和8年1月1日現在）、総面積171,26㎏の町である¹⁾。小鹿野町には鉄道路線がないため、主要な公共交通機関は、鉄道のある秩父市からの町営及び民間のバスである。もっとも、公共交通機関などの交通網が発達しなかった結果、開発も進まなかったため小鹿野には、日本百名山の「両神山」、日本の滝百選の「丸神の滝」、平成の名水百選の「毘沙門水」、日本の地質百選の「ようばけ」などの豊かな自然が残っている地域であることが特徴である。
- 2) 埼玉県の観光入込客統計調査結果によると、令和6年度の1市4町の合計観光入込客数は、998万2千人であり、小鹿野町は33万人である。前年度と比較して1市4町の合計観光入込客数は、960万7千人であることから伸びているにもかかわらず、小鹿野町は34万人から約9200人減少している。埼玉県の観光入込客数を前提にすると2024年度の小鹿野町への観光入込客数は、約3%であることから、小鹿野町への来訪者を増やす方法を考えることは、小鹿野町への玄関口となる秩父地域を訪れる観光客の興味関心をどのように小鹿野町にも向けさせるかという問題と表裏の関係にあるといえる。

3 活動内容

このような状況の小鹿野町において令和5（2023）年度より、埼玉県中山間「ふるさと支援隊」に参加し、3年目の今年度（令和7（2025）年度）は、小鹿野町への来訪者の増加を目指して活動してきた。今年度の目標は、以下の3つである。

第一は、2024年度の活動で作成した秩父地域を周遊する一泊二日のプランをさらに精査し、周遊コースとして完成させるとともに、これらのコースの広報を実施すること。第二は、秩父地域を周遊するコースを構築する上で、課題となっている中山間地域の移動手段に関する問題を解決するため、公共交通機関以外の方法を用いて検証する方法を探し出し、実証実験を実施すること。第三は、ゆず農家が抱えている問題を考えるために、ゆずの有効活用（新たな商品開発等）、新たな販売網の構築を図ることである。

4 成果

第一目標については、昨年度より対象地域を小鹿野町に限定することなく、秩父圏域の1市4町（秩父市、横瀬町、皆野町、長瀨町、小鹿野町）にまで範囲を広げた結果、

¹⁾ 小鹿野町 HP<最終アクセス 令和8年2月22日 <https://www.town.ogano.lg.jp/> >

大学生が週末に車で訪れる観光客向けに 56 個の観光スポットを選出することができ、2 月に 3 つのテーマ（自然を満喫するコース（A）、開運コース（B）、アクティビティコース（C））でモニターツアーを実施することができた。具体的には、【A①】長瀬岩畳→あしがくぼの氷柱→宿泊→道の駅両神温泉薬師の湯、②【A②】Mahora 稲穂山→あしがくぼの氷柱→祭の湯→宿泊→三峯神社、③【B】秩父神社→田舎家パリー食堂→宝登山神社→蠟梅園・奥宮→元六 小鹿野店→宿泊→三十槌の氷柱→三峯神社→三峯神社参道の茶店 大島屋、④【C】長瀬ライン下り→尾野内氷柱→国民宿舎両神荘温泉→宿泊→三峯神社、以上の 4 つのコースを見つけ出すことができた。今年度は、2024 年度の活動で作成した 1 市 4 町を周遊する一泊二日のプランをさらに精査し、季節（夏と秋）に合わせた魅力的な観光資源を探し出すことができた（冬は 2023 年度）。

第二の目標については、1 市 4 町を周遊するコースを構築する上で、最大の問題である中山間地域の移動手段に関する問題についてである。昨年度の活動で学生の車利用がレンタカーをはじめ、学内規定により、制限されていることが確認されたため、演習活動では、車を活用した周遊コースの実証実験ができなかった。もっとも、今年度は、1 度、車を利用した周遊プランを実施することができ、その有効性について検証することができた。

第三の目標については、埼玉県から紹介された八谷地区のゆず農家の方々の農作業ボランティアを通じて、ゆず農家の抱える課題などを率直に語ってもらえる信頼関係を構築することができた。ゆず農家の方々と地域住民との交流を実現し、ゆずの知識やゆず農家の課題を知ってもらう機会として、収穫イベントを初めて企画し、クイズ形式で楽しみながら理解を深めるイベントを実施できた。また農産物の活用にあ資する活動の観点から、ゆずを活用した新たな六次産業化商品開発についてゆずを利用した食品（ゆずジャム、ゆず胡椒、ゆずポン酢など）及びゆずを利用したメニューを考案し、ゆずの収穫イベントに「ゆずを使ったレシピ集」を配布することができた。さらに地域食材を活用したクラフトビール造りを手掛けている企業と小鹿野のゆずを使ったビールづくりも検討中である。

上記 3 つの目標を遂行するうえで最も重要なことが小鹿野地域の人々との信頼関係を構築し、維持し続けることである。これまで 2022 年以降、4 年間に亘る小鹿野地域での活動を通して、本年度も地域の方々から、様々な方々を紹介して頂くとともに、本活動への理解を広め、発表の場（春祭り、夏祭り、プレーパークでのボランティアなど）を頂くなど強い信頼関係を構築することができたことが大きな成果といえよう。今後も小鹿野地域での各種ボランティア活動に積極的に参加し、主体的に行動することにより、さらに強固な信頼関係を構築し、より多くの人々に貢献できるような活動を続けていきたいと考えている。



5 課題

このような成果を上げることもできてはいるが、一方で課題も多く残っている。ここでは2つを挙げておこう。

第一の課題は、今年度は小鹿野町単独での観光コースを作るのではなく、1市4町の特徴を最大限に生かしたコースを作ること、あるいは1市4町に共通する観光資源を繋ぎ合わせるにより、地域連携を促すことを検討してきた。その結果、今年度は、4つの回遊コースを作ることができ、夏・秋・冬についてモニターツアーを実施できた。

このようにコースごとに四季に応じた魅力は見つかったが、昨年度と同様、四季に応じた広報をどのように行うかが問題として残っている。昨年度は、西武電鉄にプレゼンテーションを行う機会を得、貴重な助言を頂けたが、今年度は、広報に関して進めることができなかった。今後は、実際に行ったモニターツアーの結果を踏まえて、再度、自治体、観光協会、西武鉄道、秩父鉄道等の幅広い協力を得て広報をすることができればと考えている。

第二の課題は、ゆずの活用方法である。これまでは農地の機能保全の観点から、地産地消の理念に従い、小鹿野町産の野菜などを使用してきた。もっとも昨年度は、ゆず農家との関わり合いができたおかげで、ゆずという優れた食資源がありながら、その採取方法、採取したゆずの活用方法などの課題があることを農地の機能保全の一環で行ってきたゆず農園の整備作業（通路となる道の枝の除去、ゆずの木の周りの雑草取りなど）を通して知ることができた。これらを踏まえて、八谷地区のゆず農家の方々と地域住民との交流を実現し、ゆずの知識やゆず農家の課題を知ってもらう機会として、実施したのが、ゆず

の収穫イベントである。初めての試みではあったが、クイズ形式で楽しみながら理解を深めるイベントとなり、参加者のみならず、ゆず農園の方々も楽しんで頂き、次年度の実施も既にイベント後の振りかえりミーティングでは出て来ており、次年度の開催に向けて打合せを始めている。また農産物の活用にあ資する活動の一環として行ってきたゆずを活用した新たな六次産業商品開発については、ゆずを利用した食品（ゆずジャム、ゆず胡椒、ゆずポン酢など）及びゆずを利用したメニューを考案し、ゆずの収穫イベントに「ゆずを使ったレシピ集」を配布することができた。ゆずの収穫イベントは初めての試みであり、協力して下さったゆず農家の方々をはじめ、参加した親子も、楽しみながらゆずの知識やゆず農家の抱える問題を知ることができたことが大きな成果であった。これらを踏まえて、前者（ゆず収穫イベント）に関しては、事前の準備期間が短く告知が一部地区の回覧板などに頼る結果になったことから、参加者を増やすことができなかつたことが課題といえる。来年度実施するときには、早めに企画を立て、小鹿野町を始め様ざまな媒体を通じて広報を行っていきたいと考えている。後者（六次産業化）については、イベントの際、レシピを配布することのみで終わってしまった点である。実際に、ゆずの活用法を研究し、レシピや料理教室を開催することや企業などの協力を得て、小鹿野町のゆずを使った商品（クラフトビールなど）を作って、形を残したいと考えている。

6 次年度以降の計画

次年度の計画としては、上記のごとく 2 つの課題について、解決策を講じることと、秩父圏域の 1 市 4 町（秩父市、横瀬町、皆野町、長瀨町、小鹿野町）が連携する定住自立圏構想を活用して、観光資源を、さらにブラッシュアップしながら有機的に結合できる周遊プランを策定すること。

2025 年 4 月にスタートした NHK ドラマ 10「しあわせは食べて寝て待て」の好調を受けて、日々の食事で体調をととのえる「薬膳」を中心とする食と健康に注目が集まっていることに鑑み、小鹿野町をはじめとする 1 市 4 町の食と健康をテーマにした周遊ルートも検討したい（小鹿野町のゆずのほか、秩父には、秩父黄金かぼすがあり、秩父市も産学連携で地元食材の薬膳鍋や酒を提供する動きがあり、薬膳や漢方を重視する飲食店もあることに注目して活動を進めてみたい）。さらに地域食材を活用したクラフトビール造りを手掛けている企業と小鹿野町のゆずを使ったビールづくりも検討中である。

以上