



生き生きわくわく
人も発酵するまち

発刊によせて



神崎町長 椿 等

「すべては町民のために、すべては町のために」。この言葉は、私が就任以来、今よりも一歩前へと町政の舵取りを進める際に心がけてきた言葉です。令和6年には『発酵×オーガニックビレッジ宣言』を行い、発酵とオーガニック、スマート農業を組み合わせた取り組みをスタートいたしました。また、圏央道の4車線化と神崎パーキングエリア開設に合わせ、『道の駅発酵の里 こうざき』の改修と周辺整備を進めています。

今後も、地域産業の持続的発展支援、すべての世代に優しい福祉施策の充実、生活の質を高める環境の充実、緊急時対応への備えの充実、教育のまち・神崎の推進、明るく前向きな行財政運営の推進を『重点施策』と位置づけ、次世代に誇れる魅力あるまちづくりを目指し、注力してまいります。

令和7年は、昭和30年（1955）に旧神崎町と米沢村が合併して70年という節目の年となります。町の70年を振り返り、今後の更なる発展の礎となることを願う記念誌として、町勢要覧を発刊させていただきました。本町の魅力を広く発信し、町民のみなさまにわが町への誇りを感じていただく一助となれば幸いです。

令和7年3月

Aiming at a town to stay living in, and a town where the residents can build a brighter future

"All for the residents and the town" has been my motto for steering the town since I became a mayor of Kozaki Town. In 2024, we announced "Fermentation Organic Village Declaration" and launched an effort that combined smart agriculture and organic farming. We also pursue renovation of roadside station "Hakko-no-sato Kozaki" and improvement of the surrounding area along with 4-lane project of Ken-o Expressway and opening of Kozaki Parking Area.

We will keep aiming at developing an attractive town that we can be proud of in front of the future generation, focusing on progressive welfare policy for every generation, development of fermentation town, sustainable development of local industries, improvement of emergency preparedness, and promotion of "educational town, Kozaki".

The year 2025 is the 70th anniversary of merger of Kozaki and Yonezawa town in 1955. To celebrate the anniversary, we published the town guide that looks back the 70-year history of the town and serves as a foundation for the future development. I hope the guide will be of some help to broaden the appeal of the town and to make the residents feel proud of the town.
Hitoshi Tsubaki, mayor of Kozaki Town.

住み続けたい町、 町民が元気で 明るい未来を築ける町へ



Contents

発刊のご挨拶

3

いきいきわくわく
神崎の暮らし

移住定住STORY

6

わが町の子育て支援

10

まち全体が学びのフィールド

12

豊かな地域コミュニティ

14

2027年度リニューアル予定！
道の駅 発酵の里 こうざき

新鮮市場

16

発酵市場&レストランオリゼ

18

イベント紹介

20

ハイウェイオアシス構想

22

発酵×オーガニック
神崎の豊かなる食

神崎マップ

24

発酵定食が食べられるお店

26

人から人へ脈々と守り伝える

28

発酵食の魅力

30

醸す心と技の継承

32

2つの酒蔵&酒蔵まつり

34

食の未来を拓くスマート農業

36

新たな価値の創出を目指して

38

発酵×オーガニックビレッジ宣言

40

町政資料編

神崎町第5次総合計画

42

ちいさな町の

44

いきいきわくわくプラン

46

神崎町町村合併

48

70年の歩み

50

DATAでみる神崎

52

行政議会 町のこと

54



いきいき
わくわく

神崎の暮らし

こどもの
好奇心と探究心を
育むまち

消防団長
椿真寿男さん

元消防副団長
酒井邦晴さん

神崎町は、都心から約60km、成田から約20km圏の位置にある、千葉県で一番小さな町です。豊かな水源と肥沃な土壌、温暖な気候と、恵まれた自然環境で農作物が育まれ、酒、味噌、醤油などの醸造業が発展しました。のどかな田園風景と人の温もり、アクセス良好という利便性が共存し、発酵文化を培い発信する神崎町。小さいけれど、たくさんの魅力にあふれるスケールの大きな町です。

ざい
いたくも
通勤も
多様な働き方が
できるまち

元神崎町教育長
椿勇さん

神崎町議会議員
石橋伸一さん

うつくしい
自然あふれる
水と緑のまち

飯岡きよ子さん
明るい選挙推進協議会委員

宇崎初江さん

川瀬正子さん

きらきら
家族の笑顔が
輝くまち

駐在所警察官
下地夢輝さん

駐在所警察官
白井一成さん

Kozaki is the smallest town in Chiba Prefecture, located about 60km from the heart of Tokyo and 20km from Narita. Favorable conditions with abundant water sources, fertile soil, and warm climate allow for agricultural crops to grow and brewing industry to produce sake, miso, and soy source. Kozaki Town has beautiful countryside, milk of human kindness and easy access, and cultivates and transmits fermentation culture. Kozaki may be small in size, but large-scale town filled with many charms.

神崎って
どんなところ？
暮らし
やすさは？

人も発酵するまちに移り住んだ 家族のストーリー

“人も発酵する”とは、わくわくする気持ちで変化に対応しながら変わり続け、成長して良くなっていくこと。
神崎町は、人と人が交わることで、熱を発し良いものを生み出していく町づくりに取り組んでいます。
移住・定住奨励金や全国トップクラスの子育て支援など、サポート体制も万全の神崎町で暮らしてみませんか？

詳しくはこちらを
ご覧ください▼



小さな町だからこそその魅力がいっぱい。
風と星と緑に包まれたこの町の暮らしが大好きです。

カフェ「chigusa」 池田靖浩さん 香里さん 蒼さん 翠さん

神崎神宿地区でカフェを経営されている池田さんご夫婦。ご主人がドリンク、奥様がスイーツの担当として、お店を切り盛りしながら8歳の男の子と6歳の女の子を育てています。



神崎町に住むきっかけは？

私は都内の大手コーヒー店に、妻は銀座のケーキ屋さんで働いたり、カフェの店長として勤務したりしていました。独立開業を計画し、どこに出店しようか検討を重ねる際に、妻の母から「神崎町はいところよ」と勧められたのです。妻の実家がある成田市にも近く、周辺環境や町の雰囲気の良いも、神崎をよく知る義母が太鼓判を押すほど。実際に訪れてみて、本当にいいところだと実感しました。

移住を決めたのち、準備段階では色々苦労が多かったです。土地探しは難航、更にコロナ禍のため工期が遅れに遅れて、自宅兼店舗が完成したのは2021年の3月。家族で移り住み、念願のお店をオープンすることができました。

移住してみた感想は？

私は神奈川県平塚の出身。父の仕事の関係で小学生の頃はマレーシアで過ごし、帰国してからは大学や就職は東京と、田舎暮らしの経験はありませんでした。へ

でも住んでみると、不便さは感じませんね。都内へのアクセスも良いし、ネット環境も整っているし。何より感動したのは、星が綺麗なこと！豊かな自然の中で子育てができるメリットは計り知れないと思います。

また、生活面では町役場や商工会の、

です。それから子どもの学校関係や、町内会などのご近所付き合い。みなさんとても親切で、地域のお付き合いが負担に感じることはありません。

子育て、教育環境について感じたことは？

店の裏の畑で義父が野菜を作っていて、子どもたちはそこで、ナスやトマトなど自分たちが食べている野菜はこうやって育つんだと、自然に学んでいます。学校でも町探検として、商店や酒蔵、農家さんの仕事を見せていただいたり。とにかく町全体で子どもを大事にしてくれるという印象です。

こちらに越してきた時、息子のクラスはみんな保育所からの友達で、ポツンと息子だけが見ず知らずな子。ちょっと心配でしたが、取り越し苦労でした。先生方も全校の児童をよく把握していて、子どもたちも学年関係なくみんな仲良し。そんなところもミニマムな小学校のメリットだと思います。

神崎町に住んでみたい方へメッセージを！

私も妻も食べ歩きが好きで、週に1度ほど家族で都内に出かけてスイーツの最新トレンドをチェックしたり、趣味と実益を兼ねて楽しんでいます。神崎町は高速バス、車、鉄道、飛行機と、どこへ行くのも便利です！四季折々の景色も美しく、他所から来た人も分け隔てなく受け入れてくれる懐の深い町です。のびのびと育つわが子を見るにつけ、この町を選んで良かったと実感しています。



「いちご農家になりたい！」その夢の実現に向けて 行政が親身にスピーディにサポートしてくれました！

観光いちご園「Strawberry villageこうざき」 牛嶋友哉さん、麗真さん、春陽さん



牛嶋さんご夫婦が手がけるいちご園は、「道の駅発酵の里こうざき」に隣接した好立地にあります。丹精込めて育てた完熟いちごの美味しさに、いちご狩りに訪れた方の多くがリピーターになる評判のいちご園です。

神崎町に住むきっかけは？

一番の理由は、いちご狩りのできるいちご園をやりたいからでした。私も妻もサービス業に従事していたので、お客様と直接対応するいちご園ならその経験が活かせると思っていました。タイミングよく神崎町でその希望を叶えられる場所に巡り会い、2017年に「ストロベリーヴィレッジこうざき」を立ち上げることができました。

私は香取市出身で、都内で会社勤めをしていましたが、退職して農業大学の研修を受けていちご農家を始めました。圃場もハウスも経験もない状態での新規就農でしたので、最初の1年間はしゅちゅう神崎町役場へ行っていましたね。わからないことは何でもまちづくり課に相談して、様々な申請や手続き方法、融資関係など、担当してくれた職員さんと二人三脚で進めた感じです。今振り返っても自分1人だけで対応していたら、とても大変だったろうと思います。

移住前と後で変わったことは何ですか？

とにかく精神的に楽になりましたね。会社員時代は毎日多忙で、かなりストレスもたまっていたと思います。今は、忙しくても気持ちにゆとりがあります。家族と一緒に過ごせることも大きいですね。

子育て環境についてはいかがですか？
移住してきた時は夫婦2人でしたが、昨年長男が誕生して親という立場になりました。子育てを考えても神崎町はいいところですね。保育費も給食費も医療費も無料で、様々な助成金もあり、町全体で子どもを大事にしてくれる印象です。

町の子育て環境について奥様の感想は？

私も以前はアパレル会社に勤めていたのですが、実家は山武市の農家で、のどかな環境で育ちました。通っていた小学校も神崎小と同じくらいの児童数でしたので、小さな学校には、その小ささゆえのメリットがたくさんあることを、自分自身の経験から実感しています。義務教育は先生方の目が行き届く小中学校で学び、高校からは自分の行きたいところを選びたい。神崎町は電車通学もしやすいので、むしろ選択肢は広いと思っています。

神崎町に住みたい方へメッセージを！

神崎町のいいところはたくさんありますが、やはり一番の魅力は「人」。みなさんが「わが町」に愛着と誇りを持っていることが、町の雰囲気をとてんよくしていると思います。

神崎で農業の未来を拓きたい。 縛られず、捉われず、創意工夫をもって働いています。

「農事組合法人 神崎東部」 青野雄太さん

奥様と奥様のお母様と3人暮らしの青野さん。異業種から農業に転職し、神崎町での勤務は10年を超えました。職場である農事組合法人神崎東部は2019年より地域農業発展の要となるスマート農業に取り組み、青野さんは次世代を担う若手として期待を寄せられています。

神崎町に住むきっかけは？

2020年、結婚を機に妻の実家がある神崎町に引っ越してきました。私の実家は、利根川を渡った先の茨城県河内町。結婚前から神崎町の農業法人に勤めていたので、通勤距離が少し短くなっただけ。友人も近くにいるので、環境の変化は感じませんでしたね。

なぜ農業をしようと思ったのですか？

農業に従事するようになったのは、母が神崎町の農業法人で働いていた関係で、声をかけていただいたからです。はじめから農業を目指していたわけではありませんが、元々『食』に興味があり、前々職は調理師でした。自分で畑を借りて菜園などをやってみたいというので、「面白そうだな」と。

実際に農業をしてみた感想は？

農業といっても農家になるのではなく、就職先の業種が農業であるだけで、一般のお勤めと同じ感覚です。仕事に責任を持つのはどんな職業でも一緒ですし、何よりも「縛られている感じ」がなくなると、気持ちにゆとりができましたね。

仕事がかかと問われれば、決して楽に出来るとは答えられません。考えることも多いし、利益に直結しない業務もあります。でも、自分の工夫が反映して結果が出た時の嬉しさは格別です。

職場や、町の居心地はいかがですか？

職場は年長の方が多いけれど、関係はとてもフラット。アイデアや意見を聞き入れてもらえる風通しの良い職場で、のびのびと働いています。神崎町はコンパクトな町に必要なものが過不足なく揃っている印象ですね。町民同士はほとんどが顔見知り、でも他所からきた人も温かく受け入れてくれて、とても住みやすいです。

今後の目標をお聞かせください。

農業インフラ環境や町の協力体制も整っている神崎町です。しかし町内全ての農地が好条件ではありませんし、当法人の推進してきたスマート農業も決して「魔法の杖」ではありません。なんといっても最後は「人」、SNSや職業体験などを通して情報発信をしていき、興味を持ち、携わる人が増えることで基幹産業である農業の後継者不足問題についてもアプローチしていくことが農業の可能性を拓くということにも繋がっていくと思います。

「神崎で農業」を目指す方へメッセージを！

ゼロから独立農家を目指すのは資金面などハードルが高いですが、農業法人に就職するという選択肢もあります。言い過ぎかも知れませんが、いわば会社員と農家のいいとこどりのような自然と、町のみなさんのおおらかさが神崎町の一番の魅力です。ぜひチャレンジしてください！



のびのび

すくすく

わが町の子育て支援

子育てするなら神崎町で！

神崎町は、子どもを産んで育てたい
なる町を目指し、町独自の様々な子育
て支援を行っています。

妊娠期から就学前までの期間、気軽
に相談したり、子どもと一緒に遊んだ
りできる場所や機会を提供し、町ぐる
みで子どもを見守り育んでいます。

また、子育て世代の経済的負担を軽
減するために、出産時や小学校入学時
に子育て支援費を支給。さらに、0歳
から全ての子どもの保育料及び、中学
生までの給食費、高校生相当年齢まで
の医療費も含めた「完全無償化」を実
施しています。



妊娠期から成人まで切れ目なくサポート

- パパママ学級
- すくすく相談
- 新生児・乳児訪問

小さな町の
大きなメリット

どんぐりの森



未就園児と保護者や、妊娠中の方も無料で利用できる施設です。常駐の保育士と一緒に遊んだり、保健・栄養相談も可能です。



神崎保育所

たんぽぽ広場

町内のふたつの公立保
育所では、園児以外の
未就学児と保護者を対
象に月に1度保育所を
開放する「たんぽぽ広
場」を実施しています。



米沢保育所

Kozaki aims to be a town where people want to have and raise children, and the town provides various unique supports to families raising children. For example, the town provides places and opportunities where parents can casually seek advices and play with their children from pregnancy through the preschool period, with the whole town watching over and nurturing children. In order to reduce the economic burden on the child-rearing generation, child-rearing support expenses are paid at the time of birth and entry into elementary school. In addition, childcare fees for all children from birth, school lunch fees up to junior high school age, and medical expenses up to high school age are all "fully free."



神崎保育所・米沢保育所では0歳児から保育料が無償です。
給食は完全給食で、毎月の献立表にしたがって保育所調理
員が調理します。両保育所では、生後7ヶ月から就学前までの
児童を対象に一時保育も実施しています。



なないろ
パレット

神崎町子育て支援サイト



NANAIRI PALETTE
Childcare support website

医療費
0円
0歳から

高校生相当年齢まで
医療費(通院・入院・調剤)を
全額助成

『育児ダイアリー』の支給
子どもの成長過程、健康診査等の
情報を記録できる冊子です

チャイルドシート補助金
チャイルドシート購入費用の
一部を補助します

保育料
0円

神崎町に住所を有する
保育所の入所児童全員
0歳から保育料無償

給食費
0円

保育園から
中学校まで
給食費全額無償

出産・
子育て応援
給付金

妊娠届出後に50,000円
出生後に50,000円

子育て
支援費

出生時 1〜2子 ▶50,000円
3子以降 ▶100,000円
小学校入学時 1〜2子 ▶20,000円
3子以降 ▶50,000円





アナログもデジタルも活用できる教育を推進

文部科学省が提唱するGIGAスクール構想により、神崎町の小中学校もICT教育に取り組んでいます。授業にはタブレット端末やプロジェクター、電子黒板を取り入れ、アナログな実体験とデジタルを組み合わせた学びや、連絡事項の共有、自主学習の管理など、様々な活用しています。



米沢小学校の児童が神崎小学校の教室で味噌作りの研究発表を行いました。



長生村立高根小学校の児童とリモートで交流しました。

スポーツで健全な心と体づくり

神崎中学校の教育目標は、「知・徳・体」の調和がとれた、未知の状況に対応できる生徒の育成。スポーツ教育にも力を入れています。



みんな大好き！神崎町の給食

「とにかくおいしい！」と、児童も教職員も絶賛する神崎町の給食は、素材から調味料、調理方法にもこだわって作られています。



「千産千消給食」「神崎おいしいもの給食」他、季節感を盛り込みながら、献立テーマに沿った様々なメニューが登場。スマート農業で無農薬栽培された特別栽培米も給食で味わいました。



親子で藍染め体験

神崎発酵マラソン大会の参加賞として配布する記念の藍染めTシャツや手ぬぐいなどを、小中学生や町のみなさんがひとつひとつ丁寧に染めました。



味噌仕込みは大豆の栽培からスタート。7月、畑に大豆の種を蒔き、夏休み中もお世話しました。



ぐんぐん

ぴかぴか

まち全体が学びのフィールド

考え、生きる力を育む教育



お米づくり

学校敷地内にあるビオトープの一部にある25平米の小さな田んぼで稲作。4月に種まきをした「粒すけ」の苗を植えました。

神崎町立の神崎小学校と米沢小学校は、1学年につき1学級。町の多くの子どもたちは、2つの小学校から神崎町立神崎中学校へと進学し、義務教育の9年間を過ごします。同級生や先輩、後輩、教職員全員の顔がわかる環境で友情を育み、身近な自然に親しみながら過ごす日々が、豊かな感性と探究心を培っています。

神崎町の小中学校で注力しているのは、実際に体験して自分で気づき、考えることができる授業です。保護者や地域の人々と連携して作る生きた学びが、子どもたちの可能性をぐんぐんと伸ばし、輝く未来を創る力となっていくことでしょう。

町内の農家さんから寄贈された足踏み式の脱穀機で、昔ながらの脱穀作業を体験。



精米した新米を、校内の調理室で炊飯。自分たちで作った味噌や梅干しを具材にしておにぎりにして頬張りました。



梅干しづくりの講師はぶくぶく講座の「お里ちゃん」



農作物を育て、発酵食品を作り、味わう。神崎っ子は食の大切さを学んでいます



9月、種まきからずっとみんなで見守ってきた「粒すけ」の稲刈り。一生懸命作業に取り組みました。



小学3年生の体験授業で行う「味噌仕込み」では、大豆の種まきから収穫、味噌の仕込みまで1年を通して学びます。完成した味噌は給食で使われ、みんなでおいしくいただきます。



10月、ふっくら実った枝豆を収穫。採れたてをみんなで味わいました。



12月まで育て続けて熟した大豆を再び収穫します。サヤから豆を取り出し、1粒ずつより分ける作業はとても根気がいります。



とても楽しい最終工程。茹でた大豆をつぶして塩と麴を混ぜ、丸めた「みそ玉」をタルにつめていきます。発酵して栄養満点のみそが出来上がるのは1年後です。

にこにこ わいわい 豊かな地域コミュニティ

ひろがる笑顔の輪

神崎町では年間を通して様々なイベントが開催されています。
笑顔と歓声があふれる会場では、集まったみんなが主役。
幅広い世代が交流し、楽しみを共有しています。

神崎発酵マラソン

毎年5月開催 @神崎ふれあいプラザ
駐車場+町内コース
初夏の田園風景の中、平坦でおだやかなコースを町の内外から参加した多くのランナーが走り抜けます。
沿道からは大きな声援が送られ、特色ある発酵飲料が用意されるエイドステーションなど、まさに「発酵の里こうざき」ならではの大会です。



大会の参加賞はすべて手作業で制作した藍染めのTシャツ



様々なブースが設置される会場では、醤油糍作りや藍染めなどの体験も行われ、ランナーも応援に訪れる方も「発酵」を楽しめるイベントです。



元気いっぱい 神崎キッズ

神崎FCと神崎エンジェルスは毎週土日にみんなで楽しく活動しています！頼れる仲間たちと一緒にサッカーや野球をしませんか？



●神崎エンジェルス



●神崎FC

なんじゃもんじゃ いきいき発酵フェスティバル

毎年11月開催
@神崎ふれあいプラザ駐車場
ダンスや歌のステージイベントやもちまき、大抽選会、「発酵」にちなんだ出店や体験など、楽しい企画が盛りだくさんのフェスティバルです。



元気あっぶ教室

65歳以上の町民を対象とした健康づくりと介護予防に取り組む教室です。神崎町社会福祉協議会が実施。

いつまでも
若く元気に！
高齢者の健康を
サポート



発酵カフェ

月1回、ボランティアの方とともに、認知症予防クイズやレクリエーションを行う交流会です。



神崎ふれあいプラザ



文化、教育、福祉、そして健康づくりの拠点。文化ホール、図書室、保健福祉館があり、様々な活動に利用されている複合施設です。

文化祭

町民による作品展示や音楽発表会、芸能発表会などの様々な催しが開かれています。



神崎ステーションホール イルミネーション

11月中旬頃～実施 @JR下総神崎駅ステーションホール北口・南口ロータリー
期間中は日没から最終電車到着の時間まで、駅前がイルミネーションで幻想的に彩られます。点灯式では保育所園児のダンスや神崎小学校金管部の演奏も！



神崎ステーションホール

JR下総神崎駅構内にある多目的ホール。神崎町特産品の展示や写真展、フレイル防止体操教室、発酵に関する講座などが行われ、町民の交流の場となっています。





発酵の里 こうざき

HAKKO-NO-SATO KOZAKI

千葉県香取郡神崎町松崎855
☎0478-70-1711

町民も観光客も集まる 発酵文化の発信基地

2015年にオープンした「道の駅 発酵の里こうざき」は全国初の「発酵」をテーマとした道の駅です。全国の発酵食品を取り揃えた専門店や、新鮮野菜と発酵食品を使ったお料理を味わえるレストラン、毎日焼きたてのパンが並ぶカフェ、地元農産物の直売所の4棟からなり、24時間営業のコンビニエンスストアも併設しています。



新鮮市場

とびきりの新鮮野菜が大集合！

旬の採れたて野菜はもちろん、手作りの惣菜やお弁当、工芸品など、神崎町ならではの逸品が揃う直売店。季節の果物や花苗も充実しています。

手作り弁当

町内の飲食店が作る人気のお弁当は売り切れ必須。お早めに！



とり弁当[おか乃]



ヒレカツサンド[亀家]



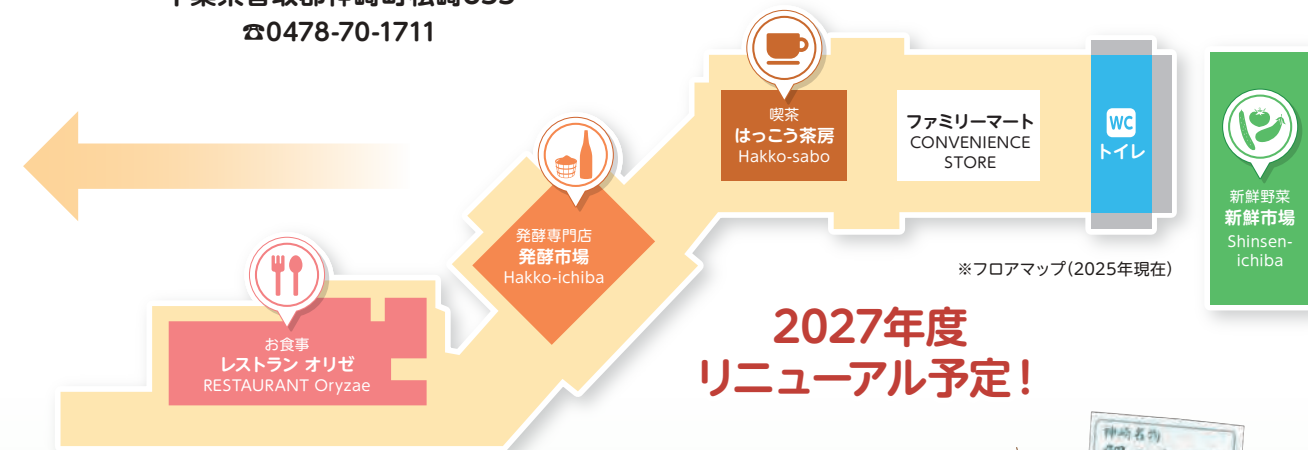
いなり寿司 [dish magic atago]



とちおとめ [ベリーファームテトラ]



野菜[すが農園]



※フロアマップ(2025年現在)

2027年度 リニューアル予定！



創業200年の米農家が作る玄米おかき



玄米おかき [森山清次兵衛]



こしひかり・粒すけなど



いちごピューレ [ストロベリー ヴィレッジこうざき]



神崎名物！
鯉のうま煮 [割烹ぐんじ]



鮮魚売場

活きの良さは折り紙付き！銚子漁港で水揚げされたばかりの鮮魚が並びます。



御城印

鎌倉時代、この地を領していた千葉一族の神崎氏は、交通流通の大動脈であった香取の海を押さえることで繁栄したといわれています。要衝地のため、戦国期になると神崎にはたくさんの城が築られました。



Yummy!



鯖の塩焼定食



豚肉のみそ焼定食



米糀味噌で漬けたトンテキ定食



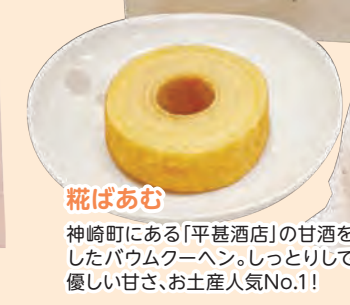
レストランオリゼ

地元食材と発酵パワーの融合!

店名は、和食の旨味を支える麹菌「アスペルギルス・オリゼ」が由来。地元の新鮮素材を発酵の力でさらに美味しく、体に優しく仕上げたお料理を味わえます。



糀あむラスク



糀あむ

神崎町にある「平甚酒店」の甘酒を使用したバウムクーヘン。しっとりしていて優しい甘さ、お土産人気No.1!

Yummy!



こうざき納豆



はっこうこまち

神崎町で20年以上化粧品製造を手がけてきた株式会社サンソフィアが、天然素材から抽出した発酵成分をふんだんに使用して作ったスキンケアシリーズ。



特別セット

道の駅発酵の里こうざきの人気商品を詰め込んだ特別セット! お土産にもオススメです。



発酵市場

地酒も発酵食品も圧巻の品揃え!

全国から厳選した発酵製品が集結する発酵専門店。地酒や発酵調味料をはじめ、珍しい発酵食品や道の駅発酵の里こうざきオリジナル製品など、ここだけの美味が満載!



しょうゆ糀DE ぽっかけ



しょうゆ糀DE スパイスカレー

神崎産しょうゆ糀の風味が芳る、スパイス調合からトコトンこだわったカレー。



発酵の力をもっと知ってほしいから 全国の厳選発酵食品を集めました



神崎町ならではのフレーバー!

イタリアン・ジェラート (甘酒みるく・味噌クリームチーズ)



甘酒糀あんまん



酒粕あんぱん

道の駅こうざきオリジナルの一品!

塩糀クッキー



はっこう茶房

ひと休みにぴったり♪

店内で焼き上げるパンやピザ、ドリンクなどを、イートインスペースやお持ち帰りで楽しめます。パンプレットラックには神崎町とその周辺地域の様々な情報が集まっています。



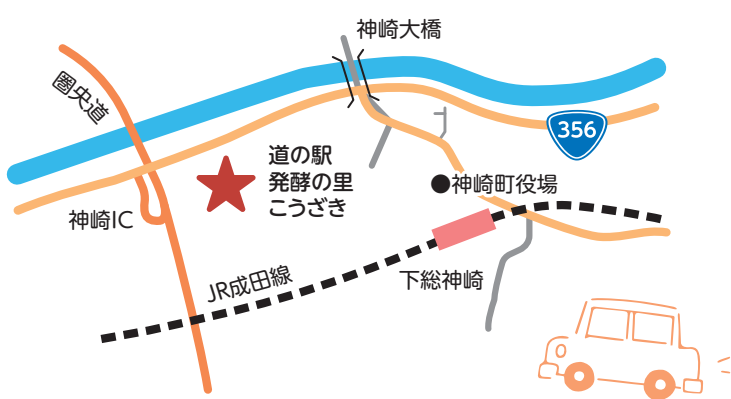
10月 ハロウィン&花火

神崎町商工会青年部主催の恒例イベント。豪華商品が当たる大抽選会で盛り上がりのピークを迎え、夜空に輝く大輪の花火がフィナーレを飾ります。



アクセス抜群！ 神崎町の玄関口

国道356号に接し、圏央道の神崎ICや茨城県と繋がる神崎大橋も至近に位置する道の駅発酵の里こうざき。車移動の要となる立地にあり、高速バスや町内循環バスの停留所もあるため、町内外から連日多くの利用者が訪れています。



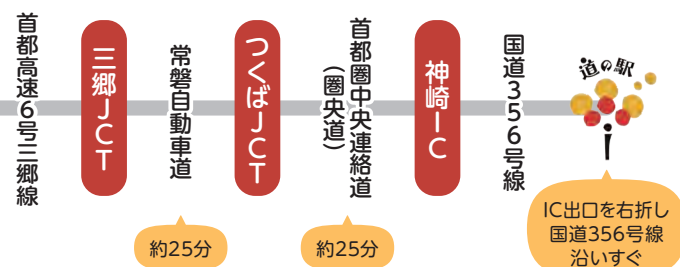
走る広告塔 ラッピングバス

2024年4月から、神崎町をPRするラッピングを施した高速バスの運行が開始されました。このバスは、銚子駅から道の駅発酵の里こうざき等を経由して東京駅八重洲バスターミナルまでの往復ルートを行っています。

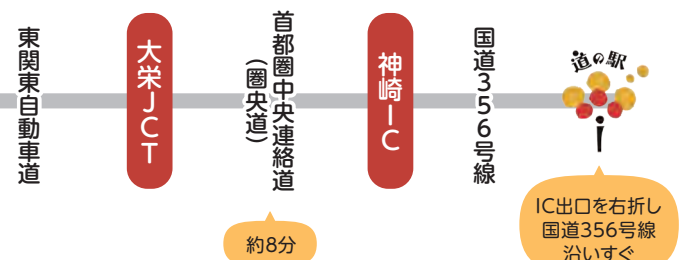


江戸時代から続く「鍋店」と「寺田本家」の2軒の老舗酒蔵、1000年以上の歴史を持つ「神崎神社」、町の最大イベント「発酵の里こうざき酒蔵まつり」、全国からランナーが集まる「神崎発酵マラソン大会」の写真がデザインされています。

埼玉・茨城方面から



成田方面から



楽しいイベントがいっぱい！



道の駅 発酵の里こうざきでは年間を通して大小様々なイベントを開催しています。春と秋に開催される大イベントではステージパフォーマンスや抽選会、神崎名物の無料配布などが行われ、多くの来場者を楽しませています。

4月 創業祭

イベントの開催は道の駅スタッフのみならず、道の駅出品者協議会や神崎町商工会、神崎町役場など、町全体で盛り上げるのが神崎流。甘酒や鯉こく、いちごの無料配布や、発酵食品作りを体験できる「ぶくぶく講座」の実施など、発酵の里ならではのおもてなしが満載です。



神崎河川敷祭り

利根川河川敷で発酵の里こうざき創業祭と同日に開催されるイベントです。屋台の出店や、神崎船着場発着のプレジャーボートの体験乗船も楽しめます。



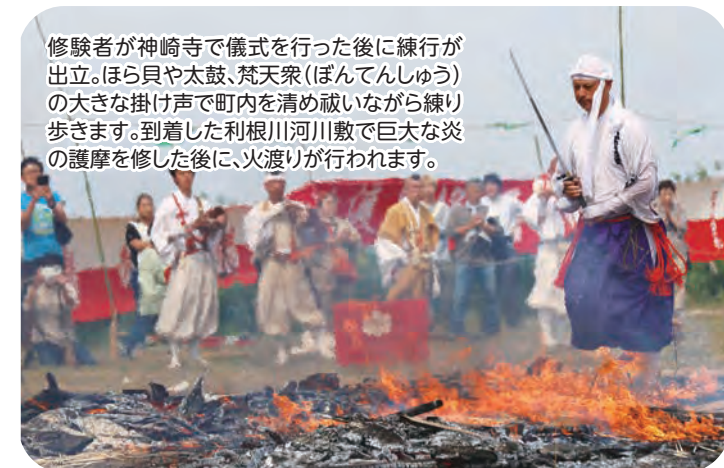
火渡り修行

会場で行われる「火渡り修行」は、燃え盛る炎の上を山伏たちが素足で渡り、災難や障りを浄火する秘法。火を避けて一般の方も参加できます。



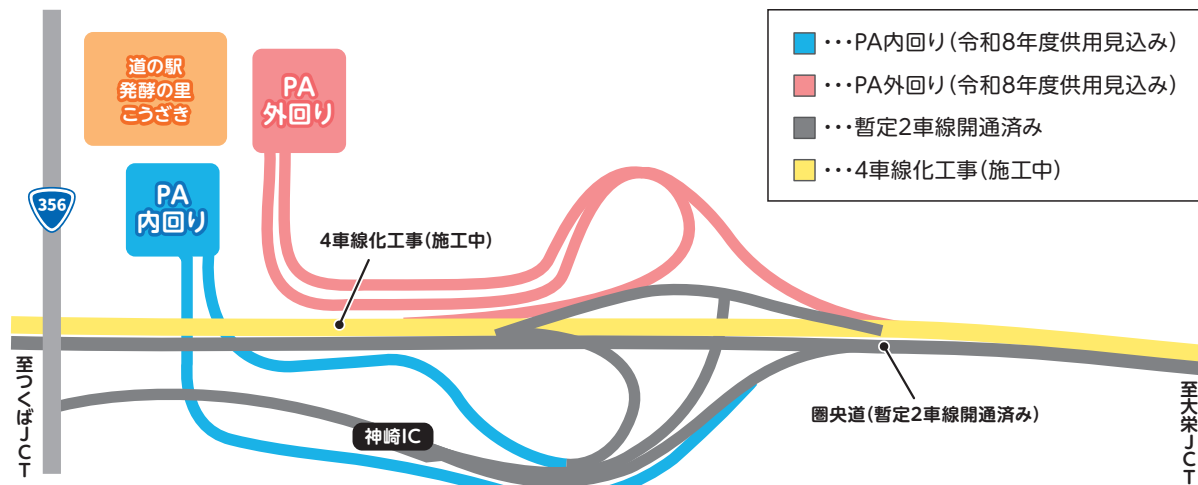
神崎船着場

神崎大橋から下流へ500メートルの河川敷にある船着場です。プレジャーボートなどが降ろせる船舶昇降スロープが設置されています。



修験者が神崎寺で儀式を行った後に練行が立派。ほら貝や太鼓、梵天衆(ぼんてんしゅう)の大きな掛け声で町内を清め祓いながら練り歩きます。到着した利根川河川敷で巨大な炎の護摩を修した後に、火渡りが行われます。

首都圏中央連絡自動車道 神崎PA(仮称)供用見込みについて



Along with 4-lane project of Ken-o Expressway, Ken-o Expressway Kozaki Parking Area (tentative name) which connects to Hakko-no-sato Kozaki is being developed. The area will be equipped with rest areas, toilets, and other facilities to satisfy even more customers. With the parking area scheduled for completion in 2027, the project is planned to be carried out along with the completion of Hakko-no-sato Kozaki facility development. Furthermore, there are plans to implement development projects around roadside stations and fully advance the roadside station highway oasis concept. We are considering developing a park next to the roadside station as a place of relaxation for everyone, as well as building facilities to experience Hakko-no-sato Kozaki. Highway oasis is the comprehensive tourist rest facilities that connect toll road parking areas with local development facilities such as parks and roadside stations, and can be used by people on both toll roads and ordinary roads. By turning a roadside station into a highway oasis, it will become a powerful core for promoting regional revitalization in Kozaki Town.



完成イメージ図

道の駅 発酵の里こうざき ※2027年リニューアルオープン予定

千葉県香取郡神崎町松崎855

- 【施設面積】 21,000㎡
- 【駐車場】 パーキングエリア(140台)/道の駅(226台)
- 【施設】 イベント広場/EV充電設備/農産物直売所/発酵専門店/コンビニエンスストア/レストラン・カフェ/トイレ2箇所(男女 計77器)



や交通アクセスの利便性向上などにより、道の駅周辺地域は非常に魅力が増すと予想されます。地域未来投資促進法の対象拡大により、神崎IC周辺への企業誘致や新たな集客施設の進出など地域経済の中心となる期待も高まります。さらにはハイウェイオアシスを目指し、道の駅を中心とした周辺開発を進めることで地域振興をけん引するフラグシップとなります。

もっと楽しく!もっと便利に!

道の駅「発酵の里こうざき」がリニューアル!



2024年現在

地域振興のけん引力に期待

道の駅発酵の里こうざきは年間80万人を超えるお客様が訪れる人気スポットです。圏央道神崎パーキングエリアの完成後には道の駅利用者数も飛躍的に増加する見込みです。また、成田空港の更なる機能強化

さらに充実した道の駅へ、そしてハイウェイオアシスを目指して
首都圏中央連絡自動車道(圏央道)の4車線化とともに、道の駅発酵の里こうざきと連結する圏央道神崎パーキングエリア(仮称)の整備が進められています。道の駅ではパーキングエリア利用者のための休憩施設やトイレなどの施設整備を実施しており、より多くのお客様に満足いただける施設に生まれ変わります。パーキングエリアの完成時期が2027年に見直されたのを受けて、道の駅の施設整備の完了も合わせる形で事業を行っていく予定です。
さらには道の駅周辺整備事業を実施して、道の駅のハイウェイオアシス構想を本格的に進める計画となっています。道の駅隣接地に皆さんの憩いの場となる公園整備のほか、「発酵の里こうざき」を感じていただける体験施設なども検討して参ります。ハイウェイオアシスは、有料道路のパーキングエリアなどと、公園や道の駅などの地域振興施設が接続し、有料道路と一般道路のどちらかでも利用できる複合型の観光休憩施設です。道の駅をハイウェイオアシスとすることで神崎町の地方創生を強力に推進する核となることが期待されます。



神崎の 豊かなる

発酵×オーガニック

食

手軽にヘルシーな食事を 発酵定食が食べられるお店

町内には、発酵の里ならではの地場産品や発酵食品、発酵調味料を使用したお食事「発酵定食」を提供するお店が多数あります。

提供店舗は
アイコンが目印



味噌麹焼肉定食



発酵定食



塩糍焼きそば定食



塩麹パーコー麺



発酵コース



キムチチャーハン定食



塩糍ハーブガーリックチキンステーキパスタ



とりキムチーズ焼定食



米糍味噌で漬け込んだトンテキ定食



甘酒と野菜カレーのセット

豊饒な大地と
温暖な気候に育まれた農産物、
地域に根差した発酵文化、
2つの恵みが融合した
食の豊かさは神崎町の宝物。
カフェや食堂、お持ち帰りでも
手作りの味を楽しめます。



不定期営業のライダースカフェ。バイクに乗車して訪れた方のみが入店可能なお店です。



季節の素材を活かした創作和食と種類豊富なお酒をゆっくりと楽しめます。



古民家を再生した交流サロン。一棟貸して宿泊、BBQなどもOK！



「ちばのいいもの品評会」でグランプリを受賞した厚焼き玉子が名物の隠れ家カフェ

発酵の里 ぷくぷく講座



平成29年度4月より町の「発酵文化振興事業」としてスタートしました。町内の施設やイベント会場などで様々な発酵体験講座を実施し、発酵文化の素晴らしさを広く発信しています。

役場職員が手描きで作る
味わい満点のチラシ



イベントでも大盛況！

自分で作って味わって発酵の不思議を体感

料理をしたことがなくてもOK、誰でも気軽に参加できるぷくぷく講座はイベント参加者に大人気です。親子一緒に楽しみながら、「食の大切さ」を伝える機会になっています。



創業明治10年 フジハン醤油

昭和60年頃に自社工場での醤油作りは中止しましたが、委託醸造で町民に親しまれるフジハンの味を守っています。



無添加醤油や神崎名物「鯉のうま煮」のために開発された万能調味料など、創業時から変わらぬ味。



かつての面影がそのまま残る醸造所の見学や醤油作り体験教室も開催しています。

創業明治14年 神山酒店



昭和18年まで酒造りを手がけ、現在は小売業として営業する酒店。鍋店、寺田本家の銘酒が揃います。

気さくな店主から神崎町の歴史や発酵について楽しい話を聞けることも魅力です。



こうざき自然塾

「自然を愛し、自然に学ぶ。地球にやさしい米づくり」をテーマに、稲作を主体とした神崎町の農家によって平成7年に結成されました。無農薬・有機肥料で米と大豆を栽培し、その米と大豆を使った天然醸造の味噌販売や、手作り味噌体験教室を開催しています。



創業明治7年

平甚酒店

元は江戸時代より酒や糀の製造をしていた造り酒屋。現在は神崎町や香取市の地酒の販売と、糀や味噌といった発酵食品の製造を手がけています。



「全国発酵食品サミット in NAGANO」
甘酒鑑評会 名誉審査長賞 受賞

甘酒の素

砂糖不使用。すっきりとした甘さで、温めても冷やしても糀本来のうまみを味わえます。



天然味噌

地元の米と大豆を蔵で熟成。まろやかで豊かな旨味があります。

昔ながらのひしほ

奈良時代より伝えられ、味噌・醤油の源流とされるもろみ味噌。きゅうりや冷奴に添えてどうぞ。

発酵とは、微生物のはたらきによって食物が変化し、人間にとって有益に作用すること。発酵による食品作りは時間も手間もかかりますが、その味わいは格別です。

創業300年を超える2軒の蔵元を中心に、酒、味噌、醤油など発酵文化で栄えた神崎町には、この地に住む微生物によってもたらされる豊かな食があります。美味しさだけでなく、食品そのものの栄養価や保存性を向上し、腸内環境の改善や抗酸化作用など、私たちの健康を支えてくれる発酵の力。その恩恵に感謝を捧げながら、日々豊かな食を作りつづける神崎町の発酵食文化をご紹介します。

守り伝える
発酵食の魅力

創業明治27年

鈴木糀店

地元産の米や大豆を使って味噌を製造しています。



生糀

出来たての糀を手軽に購入したいという顧客の要望により、自宅兼工場販売しています。



無添加
手作り味噌

自家製の糀と大豆、塩のみで昔ながらの製法で作った生味噌です。

Fermentation is the process by which food is transformed by the action of microorganisms in a way that is beneficial to humans. Making food through fermentation takes time and effort, but the taste is exceptional. Kozaki Town, flourished through its fermentation culture, producing sake, miso, soy source, has a cuisine thanks to the microorganisms that live in the area, centered around two breweries that have been in business over 300 years. Fermentation has the power to support our health not only by making food delicious, but also by improving the nutritional value and shelf life of the food itself, improving intestinal environment, and providing antioxidant effects. We will introduce you to the fermented food culture of Kozaki Town, where rich foods are produced every day while giving thanks for the benefits of fermentation.

神崎の
豊かなる

発酵×オーガニック

食

人から人へ脈々と



発酵の里こうざき 酒蔵まつり

鍋店と寺田本家、2軒の酒蔵がそれぞれ開催していた酒蔵まつりが、地元の商工業者や農家、住民を巻き込み、町をあげてのイベントとなったのが平成21年。以降は毎年開催することにより来場者が増加し、コロナ禍の開催中止を経て再開された酒蔵まつりの来場者は、過去最多の6万人。町の人口の10倍もの人が訪れるこのイベントは、発酵によるまちおこしの大きな牽引力となっています。

自然に学ぶ、
原点回帰の
酒づくり

寺田本家

TERADAHONKE

延宝年間に創業した寺田本家では、蔵付きの菌による自然発酵で昔ながらの酒造りをしています。平成22年からは原料米を全て自社の田んぼと契約農家で収穫される無農薬米に切り替えました。あえて時代に逆行するような酒造りを手がけるようになって30年以上、百葉の長たる自然酒を追求し続けています。



代表銘柄は「五人娘」「香取」

自社で借りている田んぼは、町内の耕作放棄された谷津田の棚田を復田した場所。猛禽類のサシバが毎年渡来し、絶滅危惧種のカエルやホタル、ウサギやアナグマなど、たくさん生命の循環がある場所です。



中心となる2軒の酒蔵の沿道延長約1kmが歩行者天国になり、酒蔵見学や試飲、ステージパフォーマンス、屋台出店等、町全体で祭りを盛り上げます。

醸す

心と技の継承

心に響く
酒を造ることが
我々の使命

鍋店

NABEDANA



鍋店が酒造りを始めたのは元禄2年、徳川幕府5代将軍綱吉の時代。成田山新勝寺門前に蔵を構えたのが始まりです。明治時代に神崎町へ出蔵を設け、昭和になると水質の良い神崎蔵に醸造を集約。平成9年以降は外部の杜氏に頼らず、自社スタッフによる品質管理の行き届いた酒造りを行い、国内はもとより海外でも高い評価を得ています。



良質な水と肥沃な土壌に恵まれた神崎町。古くから米や大豆の栽培が盛んで、それらを使って醸造された酒や味噌、醤油は利根川の水運で江戸へ運ばれ、豊かさや賑わいをこの地にもたらしました。時は流れ鉄道の発達とともに水運業が衰退し、醸造業もかつての繁栄を失ってしまいました。目に見えない心と技が、人から人へ、連綿と受け継がれながら進化し続けています。

Blessed with high-quality water and fertile soil, Kozaki has long been a place where rice and soybean cultivation has flourished, and the brewing industry, which uses these crops as ingredients to produce sake, miso, and soy sauce, developed. The brewed products produced in Kozaki were then transported to Edo (present-day Tokyo) by water on the Tone River, bringing prosperity and prosperity to the area. As time passed, the water transportation industry declined with the development of railways and the brewing industry faded, but inherited brewing techniques are still alive and well today.

神崎の
豊かなる

発酵×オーガニック

食



代表銘柄は「仁勇」「不動」

日本の食文化の担い手である「日本酒」の王道を歩みつつ、より个性的で味わい深く、飲み飽きのしない製品を目指しています。

スマート農業とは？

ICT(情報通信技術)やロボットなどの先端技術を活用し、農作業の効率化や品質向上を実現する新たな農業です。少子高齢化や担い手不足が深刻化している農業を成長産業化する試みとして、大きな期待が寄せられています。

食の未来を拓く スマート農業

神崎の
豊かなる

発酵×オーガニック

食



コンバインは収穫しながら食味・収量の測定が可能。翌年はそのデータを元に、収量の少なかった箇所に自動で多めの施肥を行い、収穫の平準化につなげます。

すごい!!

田植えから稲刈りまで小学生が体感！

授業の一環として町の小学生が作業を見学。スマート農機に試乗し、田植えから稲刈りまで自動で行う様子に歓声があがります。この圃場で収穫されるお米は栽培期間中に農薬を使わない「特別栽培米」として、小中学校の給食で提供されます。

スマート農業の大きなメリット

- 労力・作業時間・コストの削減
- 生産性・品質の向上
- 技術やノウハウの共有

神崎町産の特別栽培米

スマート農業技術を利用し農薬不使用、有機肥料で栽培されたコシヒカリ



Blessed with abundant water resources and fertile soil, Kozaki Town has been known as a rice-producing area that produces high-quality early-season rice. "Kozaki tobu Judicial Agricultural Union" is entrusted with farmlands that cannot be cultivated due to aging and lack of farmers, and runs farms. However, the increased burden due to the increase in the area of land contracted has become a major issue recently, and there have been various problems such as uneven work due to difference in skill and maintaining yields. In order to solve these problems, "taste/yield combine" was introduced in 2014 and management using sales management system started. In 2019, the town was entrusted with "Smart Agriculture Demonstration Project" and launched the "Kozaki Town Smart Agriculture Demonstration Project Study Group," conducting demonstration experiments aimed at new agricultural management practices.



神崎町役場屋上に RTK 基地局を設置し、衛星データをリアルタイムに補正。誤差はわずか数センチという精度の高い位置情報を取得することで、正確な自動運転を実現しています。

真っ直ぐ！

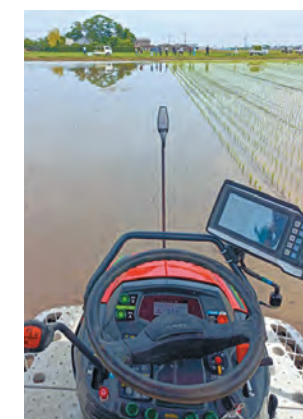
水田での低コスト生産と規模拡大を目指します！



直線キープ中はハンドルを離して他の作業ができるため、農薬の残量確認など注意を払いやすく、労力の軽減に加えて作業効率が向上しました。

豊富な水資源と肥沃な大地に恵まれた神崎町は、古くから良質の早場米産地として知られる米どころ。「農事組合法人神崎東部」は、高齢化や担い手不足のため耕作ができない農地を受託し、農業経営を行っています。しかし近年は受託面積の増加にともなう作業員の負担増が大きな課題となり、加えて技術差による作業ムラ、収量の維持など様々な問題を抱えていました。これらを解決するため、平成26年から「食味・収量コンバイン」を導入し、営業管理システムを取り入れた

経営に着手。平成31年から国の「スマート農業技術の開発・実証プロジェクト事業」を受託し「神崎町スマート農業実証プロジェクト研究会」を立ち上げ、新たな農業経営を目指し実証実験を行なっています。





神崎の 豊かなる 発酵×オーガニック 食



令和6年3月に開催された「発酵の里こうざき酒蔵まつり」に熊谷千葉県知事をお招きし、「発酵×オーガニックビレッジ宣言」を町内外のみなさまに報告しました。

新たな価値の創出を目指して 発酵×オーガニックビレッジ宣言



令和10年度には学校給食で提供されるお米4500kgのうち、3600kg以上を有機栽培米にすることを目標としています。この学校給食活用により、有機農業者の安定的な生産・消費と、子どもたちの健康と環境への関心といった食育活動を推進していきます。

また、有機栽培された農産物で新たな商品を開発し、有機農産物と町のコンセプトである発酵を生かすことで町と地域農業のブランド化に取り組めます。

小中学校の学校給食へ 特別栽培米の 提供がスタート

令和6年10月23日、スマート農業で有機栽培された特別栽培米が給食に提供され、椿町長と児童たちと一緒に美味しく味わいました。



神崎町は「みどりの食料システム戦略」に基づき、令和6年3月1日付で「発酵×オーガニックビレッジ宣言」を行いました。未来の発酵の里を担う子どもたちのため、学校給食米をはじめとした有機農産物の提供と、先人たちが築いてきた発酵食文化との融合、更にスマート農業技術を活かした有機栽培モデルを実践していきます。

発酵×オーガニック弁当

オール神崎のおもてなし

食材は神崎産、作り手はボランティアとして参加した神崎町のみなさん。神崎町ならではの心のこもったおもてなし弁当は、味もバランスも抜群！と参加者に好評でした。



見て、聴いて、食べてオーガニックを発信



令和6年11月に神崎ふれあいプラザで有機農法に関する講演会が開催され、農業関係者を中心にオーガニックに興味のある方が聴講に訪れました。講演会の前に行われた研修会の参加者には、お昼に神崎町の有機農産物と無添加調味料を使った発酵×オーガニック弁当がふるまわれました。

農家のみなさん、ありがとう！

田植えや草刈り、稲刈りなど、スマート農業で特別栽培米ができる過程を、授業の一環として小学生が見学しました。農業を使わないと雑草がたくさん生えたり、虫に食べられたりすることを知り、安心安全なお米を作るには様々な手間が必要なことを学びました。



Based on "Green Food System Strategy", Kozaki Town announced "Fermentation Organic Village Declaration" on March 1, 2024. For the children responsible for the future of fermentation town, we will provide organic agricultural products such as rice for school lunches, lead to fusion with inherited fermentation culture, and implement an organic cultivation model that makes use of smart agricultural technology.

こうざき 歴史散歩

悠久に町を見守る森やお社、巨木など、さまざまな文化財や歴史的遺産が
今も人々の暮らしとともに息づいている神崎町。郷土芸能や伝統行事等も
連綿と受け継がれ、世代を繋ぐ地域文化を形成しています。



山車の曳き廻し

祇園祭

毎年7月、無病息災、五穀豊穡を祈願する祇園祭が各地区で行われます。町内最大規模の神崎本宿地区の祇園祭では、御神輿の渡御や山車の曳き廻しが行われ、たくさん
の見物客で賑わいをみせます。



Various cultural assets and historical heritage, such as forests, shrines and giant trees
ingrain in lives of people in Kozaki Town. Local performing arts and traditional events have
been passed down continuously, forming a regional culture that connects generations.

神崎神社と 神崎森



神崎神社

今から1300年前の白鳳時代に大沼浦ニツ塚(現在の茨城県)よりこの地に遷座したもので、祭神は航空、交通、産業守護の神として信仰されている天鳥船命(あめのとりふねのみこと)。毎年、2月3日の節分の日には、家内安全、商売繁盛を祈願する節分祭(写真右)が行われています。



なんじゃもんじゃの木



神崎の大クス

【国指定天然記念物】

神崎神社社殿の右端にあるクスノキ。水戸光圀公が「この木は何というもんじゃろうか」と自問自答したことから「なんじゃもんじゃの木」と呼ばれ、町のシンボルとして親しまれています。



神崎森

【県指定天然記念物】 神崎神社の社叢林(しゃそうりん)として大切に守られてきた森で、ヤブニッケイ、タブノキ、スタジイ、ヤブツバキ、シダなど、学術上でも貴重な原生林です。

神宮寺仁王門と観音堂



観音堂



木造十一面観音立像

【県指定有形文化財(彫刻)】

神宮寺観音堂に安置された木造十一面観音立像は、仏面から足先まで1本のカツラ材から掘り出した一本造で、11世紀後半から12世紀初頭の製作とされています。



神崎神社の別当寺として創建された真言宗寺院。朱色の仁王が収められた仁王門は、江戸中期の建立、「大悲閣」とも呼ばれる観音堂は、元禄年間の建立といわれています。



仁王門



おかべ観音

衆満寺観音(成田市)、樹林寺観音(香取市)と合わせて、関東の「臨済の三観音」といわれ、近郷近在からの信仰を集めています。

弘法大師八十八か所霊場



おかべ観音の観音像の裏に大師山と呼ばれる小高い丘があり、四国八十八か所が迎えられています。丘を一周すると八十八か所を巡ることができます。



西の城貝塚

【県指定史跡】

縄文時代早期初頭のころのもので、主に淡水と海水の接点に生息するヤマトシジミが発掘されています。国内最古に属する貝塚を保存した、県下でも貴重な施設として知られています。



汽水域に棲息するヤマトシジミ



神崎の オハツキイチョウ

【県指定天然記念物】

葉とその元から出る実の枝がくっつき、葉に種子がついているように見える大変珍しいイチョウ。神崎小学校の開校を記念して、明治33年に植樹されました。

6つの基本計画

10年先を見据えて、子や孫たちに、誇るべき神崎町を残していくために、住民とともにまちづくりを推進していきます。

1

地域産業の持続的発展支援



①農業の振興 ②商工業の振興 ③観光の振興

農地保全や担い手の確保、スマート農業の促進を図り、収益性の高い農業へと変革を支援。商工業への持続的な経営支援と、既存事業者の活性化を促進します。観光においては「発酵」をテーマとした取り組みで町内各所への誘客を図ります。

3

生活の質を高める環境の充実



①土地の有効利用 ②道路・公共交通の充実
③ごみ・環境問題への対応 ④上水道の整備
⑤住環境・公園等の維持・確保

住民生活を送る上で欠かせない社会インフラは、多額の維持更新費用がかかる見込みです。生活に必要不可欠なことから優先順位を決めつつ、計画的な取り組みに努めます。

5

教育のまち・神崎の推進



①学校教育の充実 ②生涯学習の充実
③生涯スポーツの充実 ④芸術・文化活動の支援
⑤多文化共生社会の実現(男女共同・人権等)

学校生活を楽しく有意義に過ごすための環境整備に取り組み、郷土の歴史や文化を守り、郷土愛を育む生涯学習のまちづくりを推進します。



2

すべての世代に優しい福祉施策の充実



①地域福祉の推進 ②健康づくりの推進
③子ども・子育て支援の充実 ④高齢者福祉・介護の充実
⑤障害者福祉の充実 ⑥社会保障体制の充実

各福祉分野の課題に横断的に取り組む体制を整備し、関係機関と相互の連携を強化します。子育て支援体制の強化や交通弱者対策など、住民の声を聞きながら細かな福祉施策を推進します。

4

緊急時対応への備えの充実



①消防・防災体制の充実 ②防犯・交通安全対策の充実

地震や台風、豪雨などの自然災害や、感染症の流行などによる社会的影響や変化への対応を着実に進めます。

6

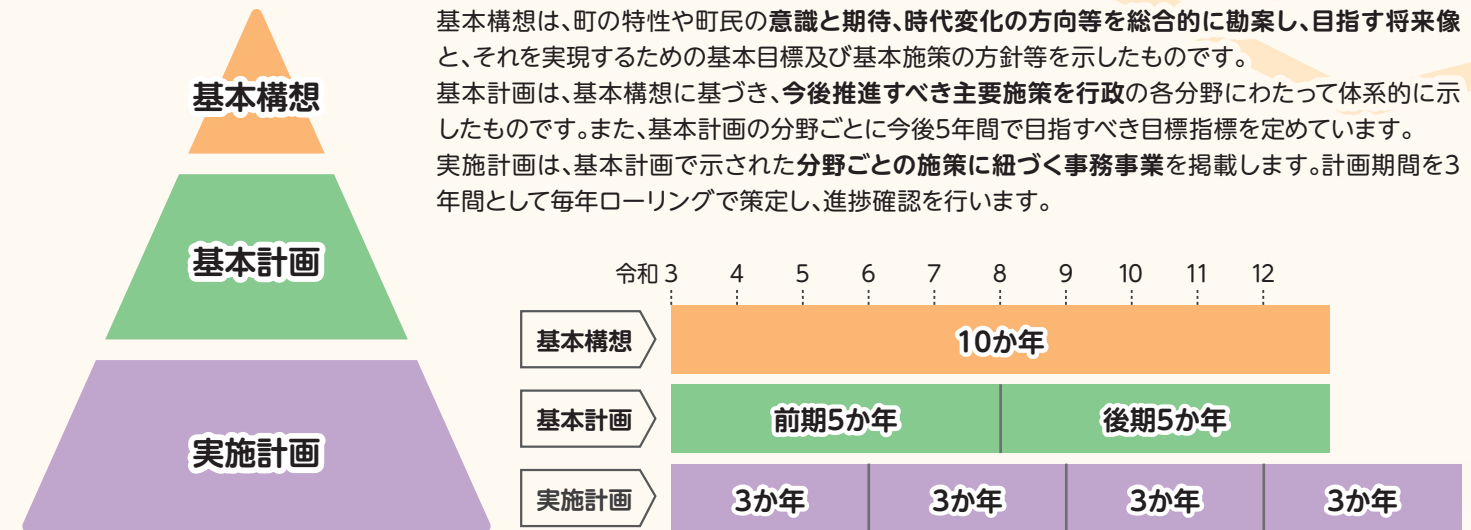
明るく前向きな行財政運営の推進



①広報・広聴の充実 ②住民主役のまちづくりの推進
③機動力のある健全な行財政の推進 ④情報通信基盤の整備

事業等の改廃や規模の見直しなども行いながら、小さな町だからこそできる機動力のある創意工夫に満ちた行財政運営に努めます。

小さな町の生き生きわくわくプラン



基本構想は、町の特性や町民の意識と期待、時代変化の方向等を総合的に勘案し、目指す将来像と、それを実現するための基本目標及び基本施策の方針等を示したものです。

基本計画は、基本構想に基づき、今後推進すべき主要施策を行政の各分野にわたって体系的に示したものです。また、基本計画の分野ごとに今後5年間で目指すべき目標指標を定めています。

実施計画は、基本計画で示された分野ごとの施策に紐づく事務事業を掲載します。計画期間を3年間として毎年ローリングで策定し、進捗確認を行います。

基本構想 神崎町のこれから

Basic concept:
the future of Kozaki Town

神崎町は、強みを伸ばして弱みに適切に対応しながら、住民を第一に考え、住民がわくわくするまちづくりを進めます！

Kozaki Town will develop its strengths and appropriately fix its weakness, putting the residents first and working to create a town exciting for the residents!

まちづくりコンセプト

Concept of town development

生き生きわくわく 人も発酵するまち こうざき
～今より一歩前へ そして、次世代へのバトンパス～

Kozaki, the sparkling and exciting town with ferment
Taking a step forward and passing the baton to the next generation

3つのまちづくり戦略

子育て世代に
やさしいまちづくり

- 子育て支援サービスの見直し・充実
- 子どもを産んで暮らし
たくなる環境づくり

ハイウェイ
オアシス

- 神崎IC周辺の開発
- 道の駅の集客力強化

発酵の里づくり

- 「発酵」を統一テーマにした
まちづくりの推進
- 誰もが生き生きと住み続け
られるふるさと(発酵の里)
づくりの推進

+Society5.0によるスマート自治体への転換(検討項目)

神崎町町村合併 70年の歩み



神崎町は、町村合併後の昭和30年代から住みやすい環境づくりに取り組み、公共施設や交通インフラの整備を進めると同時に、近隣市町に先駆けて上水道の整備や町営住宅などの事業にも積極的に取り組み、住民の環境衛生の向上と生活の改善に努めました。

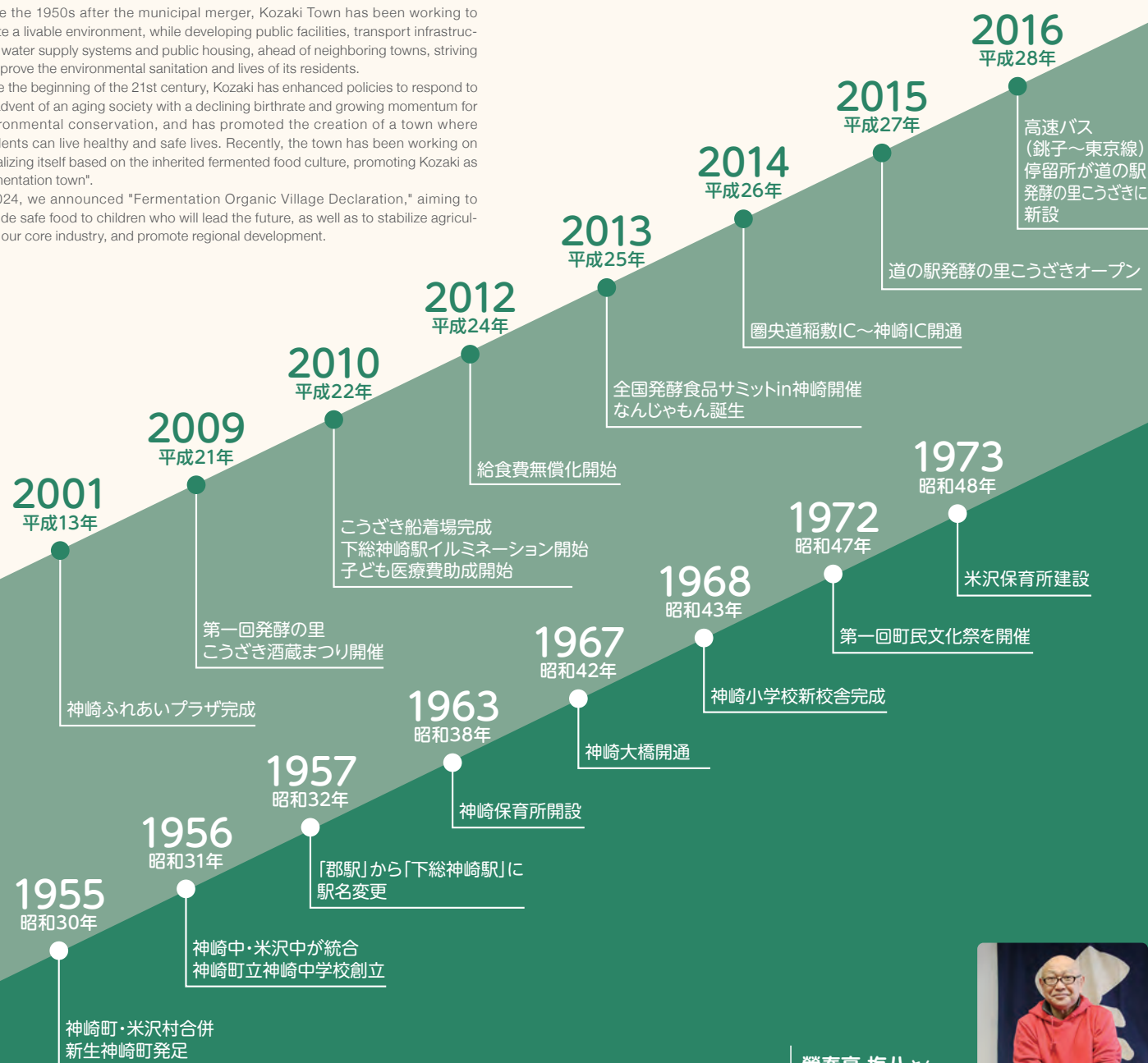
21世紀を迎えてからは、少子高齢化社会の到来や環境保全への機運の高まりに対応した施策を充実し、町民が健康で安心して暮らせるまちづくりを推進してきました。近年は、継承してきた発酵食文化をテーマに据えたまちおこしに取り組み、「発酵の里こうざき」を広く発信しています。

そして令和6年、「発酵×オーガニックビレッジ宣言」を行い、未来を担う子どもたちに安全な食を提供するとともに、基幹産業である農業の安定と地域振興を目指します。

Since the 1950s after the municipal merger, Kozaki Town has been working to create a livable environment, while developing public facilities, transport infrastructure, water supply systems and public housing, ahead of neighboring towns, striving to improve the environmental sanitation and lives of its residents.

Since the beginning of the 21st century, Kozaki has enhanced policies to respond to the advent of an aging society with a declining birthrate and growing momentum for environmental conservation, and has promoted the creation of a town where residents can live healthy and safe lives. Recently, the town has been working on revitalizing itself based on the inherited fermented food culture, promoting Kozaki as "fermentation town".

In 2024, we announced "Fermentation Organic Village Declaration," aiming to provide safe food to children who will lead the future, as well as to stabilize agriculture, our core industry, and promote regional development.



祝70歳！神崎町と同一年

古希を迎えたみなさんをご紹介します。

椿 等さん

これからも町として 残れるような気合を 持った町であってほ しい。町がこれか ら もっと発展してく れることを望みます。

武田 好久さん

小さい町ですが元気 な町として70年間 続いてきました。こ れから100年200年 と続くように我々も 頑張っていきます。

植田 やよいさん

発酵文化が知られ るようになり、神崎 町が認知されうれ しい。職場や病院を 増やして子育て世 代が住みやすい町に して欲しい。

寶田 修さん

町とのふれあいの 中で育ててもらっ た。70年が過ぎ、町 の発展を実感してい る。これからもさら なる高みを目指し、 走り続けてほしい。

鈴木 正司さん

昔から変わらず、 発酵といった伝統 的な文化が続いて いて良い。

鶯春亭 梅八さん

来て！見て！感じる 町！！小さく目立つ街 を目指してほしい。

空と川と山が 素敵 な 神 崎 町。米沢とと もに神崎町が 続いていてほ しい。神崎 の灯よいつま でも。

千葉県一小さ な町なので、イ ベントで盛り 上げていてもら いたい。神崎 の人同士の つながりが続 くような町で あってほしい。

70年前の合併以 来多くの努力がな されており、地域 の特産品やイベン トが多彩です。若 い世代の参加を促 し、地域の活性化 を図り頑張っ て欲しい。

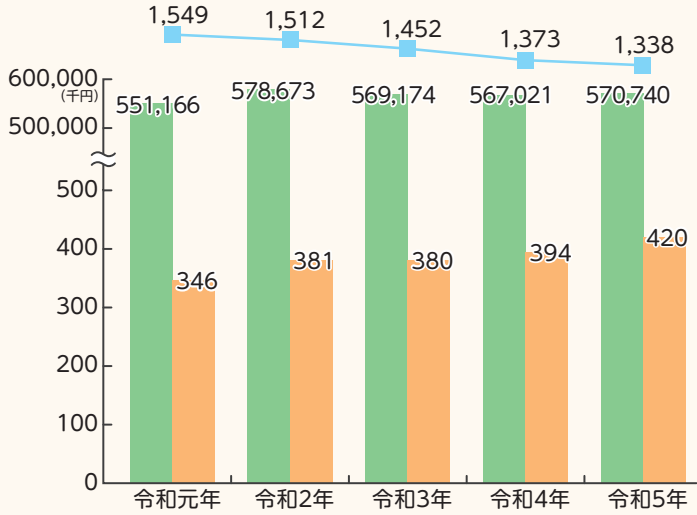
地域の皆様が力 を合わせて築い てきた歴史と文 化は町の誇りで す。これからも 地域の絆を大切 にし、さらなる発 展を目指してい きたい。



国民健康保険加入・給付状況

資料：町民課

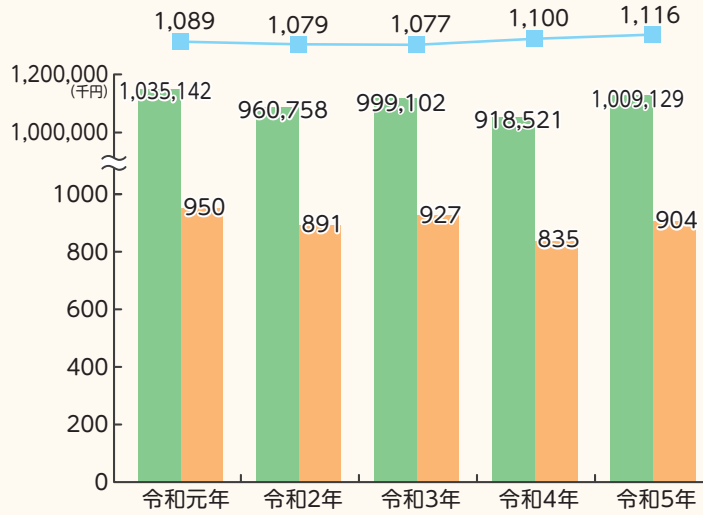
総医療費(千円) 1人当たりの総医療費(千円) 被保険者数



後期高齢者医療保険加入・給付状況

資料：町民課

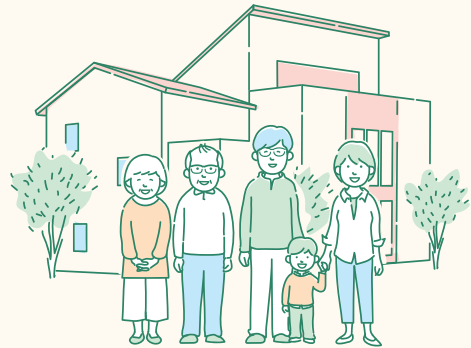
総医療費(千円) 1人当たりの総医療費(千円) 被保険者数



介護保険の状況

資料：保健福祉課

年度	要介護・要支援 認定者数			居宅介護サービス利用者数	介護施設入所者数
	合計	1号	2号		
令和元年	405	394	11	210	74
令和 2年	398	389	9	193	73
令和 3年	405	395	10	215	77
令和 4年	403	392	11	215	83
令和 5年	409	399	10	190	90



上水道の状況

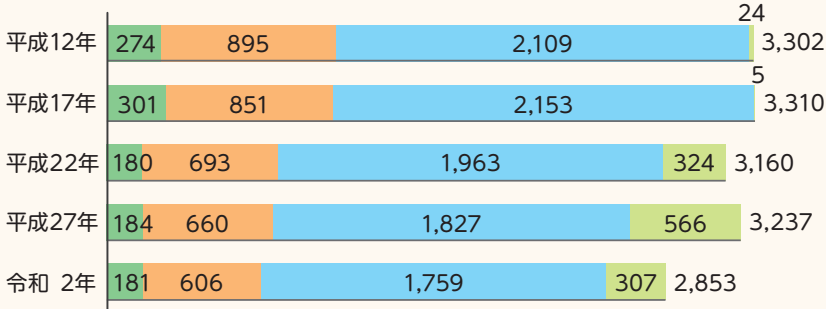
資料：まちづくり課水道係(各年3月31日現在)

区分 年次	行政区域内 人口	給水区域内 人口<A>	給水人口 	普及率 <B/A>	給水量			配水管 延長(m)
					年間給水量(m ³)	1日最大給水量(m ³)	1日平均給水量(m ³)	
令和元年	5,985	6,233	4,933	79.1	508,465	1,771	1,389	75,715
令和 2年	5,869	6,111	4,973	81.4	521,175	1,804	1,428	75,752
令和 3年	5,796	6,037	4,930	81.7	528,393	2,104	1,448	75,993
令和 4年	5,711	5,942	4,832	81.3	521,695	1,769	1,429	75,993
令和 5年	5,677	5,910	4,884	82.6	527,136	1,743	1,440	75,922

産業別就業者の推移

資料：国勢調査(各年10月1日現在)

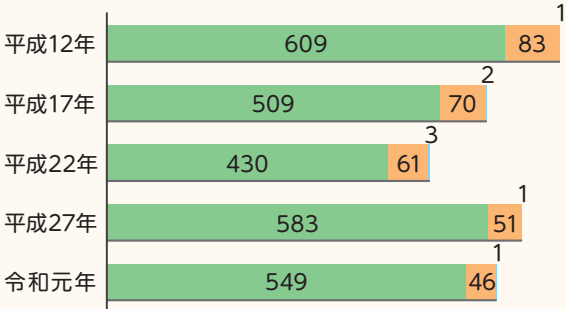
第1次産業 第2次産業 第3次産業 分類不能



経営耕地面積の推移

資料：経済センサス・世界農林業センサス(各年2月1日現在)

田 畑 樹園地



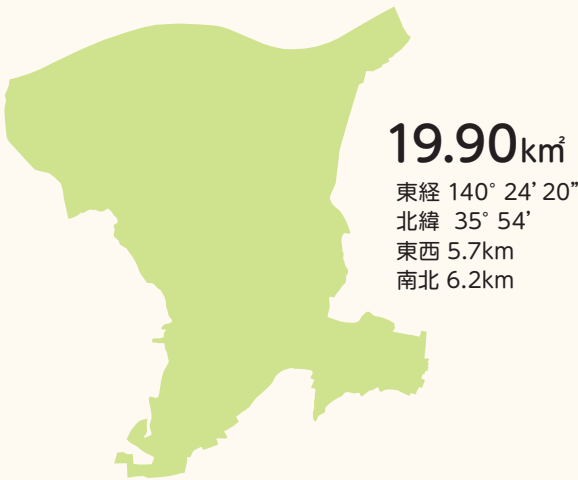
※1ha未満を四捨五入で処理しています。

令和6年 神崎町要覧

DATAでみる神崎

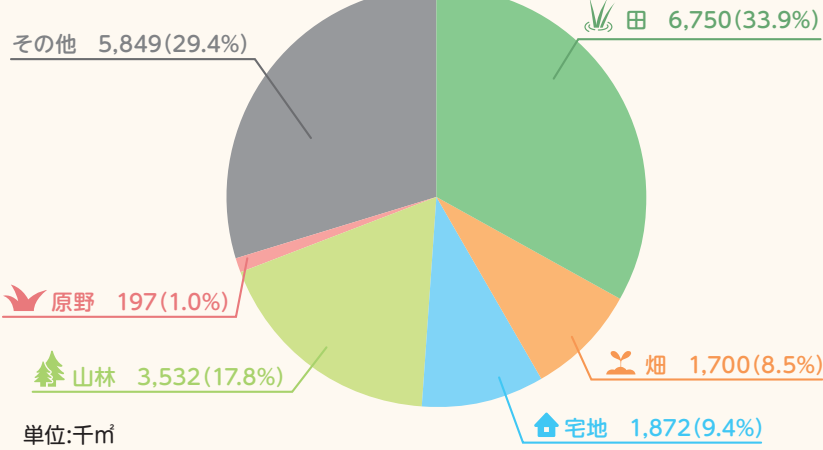
総面積

資料：町民課税務係(令和6年1月1日現在)



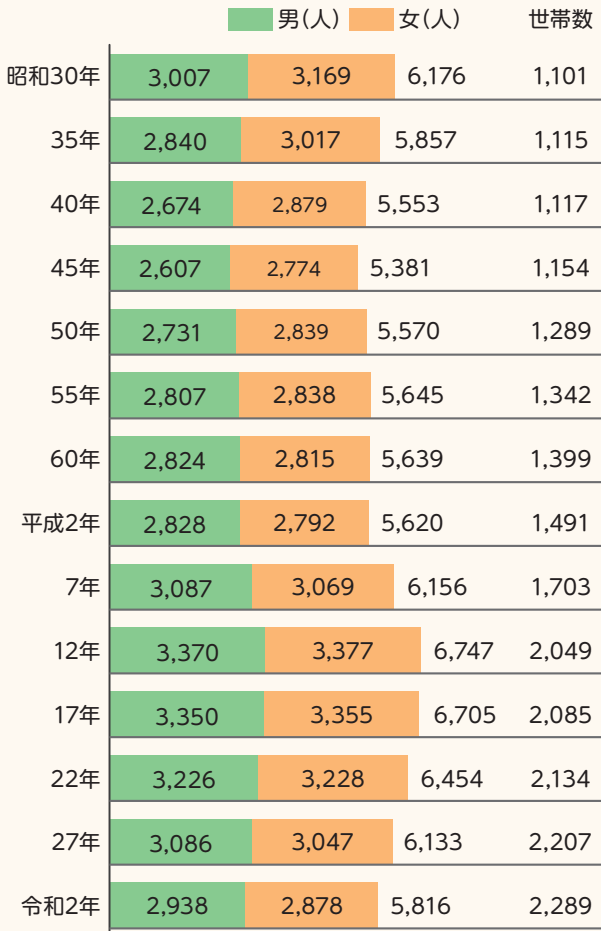
地目別土地面積

資料：町民課税務係(令和6年1月1日現在)



世帯数および人口の推移

資料：国勢調査(各年10月1日現在)



小学校の概況

資料：学校基本調査(各年5月1日現在)

区分 年次	学校数	学級数	職員数	児童数
令和2年	2	15(4)	25	209
令和3年	2	15(4)	23	207
令和4年	2	15(4)	24	204
令和5年	2	15(4)	26	200
令和6年	2	15(4)	24	207

※()内は特別支援学級の数

中学校の概況

資料：学校基本調査(各年5月1日現在)

区分 年次	学校数	学級数	職員数	児童数
令和2年	1	7(2)	18	117
令和3年	1	8(2)	16	114
令和4年	1	7(2)	16	105
令和5年	1	7(3)	15	104
令和6年	1	7(3)	16	104

※()内は特別支援学級の数



神崎町民憲章

(昭和56年6月15日制定)

Kozaki Town Charter

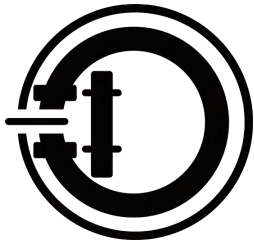
私たちは、先人の築かれた教育の町として伝統を守り育てながら、道義と秩序を基調とする健全な町づくりをめざして、この憲章を定めます。

We have established this charter with the aim of creating a healthy town based on morality and order, while preserving and nurturing the traditions of an educational town built by our ancestors.

町章

(昭和32年4月1日制定)

町名のコウザキを図案化したもので「町の和」と「発展の願い」を込めて作成されました。



町の花

バラ

平成7年度に行われた「神崎町合併40周年記念事業」のひとつとして、町民から一般公募した結果、町の花として「バラ」が制定されました。



- 一、自然を愛し住みよいまちをつくりましょう。
- 一、知性と文化の豊かなまちをつくりましょう。
- 一、思いやりのある温かいまちをつくりましょう。
- 一、スポーツに親しみ楽しいまちをつくりましょう。
- 一、きまりを守り明るいまちをつくりましょう。

- We will love nature and create a good place to live.
- We will create a town rich in intellect and culture,
- We will create a caring and warm town.
- We will create a fun town friendly to sports.
- We will create a law-abiding and bright town.

町の木

クスノキ

昭和48年、千葉県で開催された国民体育大会を記念し、県下の市町村はそれぞれ市町村の木を定めました。本町は神崎神社の神木“なんじゃもんじゃの木”にちなんで「樟(くす)の木」を町の木として選定しました。



町の鳥

メジロ

「町の花」と併せて一般公募し、制定されました。町の木である「樟の木」とともに、自然と人とふれあいの町づくりを目指す本町のシンボルとして親しまれています。



神崎音頭

神崎町選定 赤羽 郁 補作 / 飯塚謙介 作曲 / 河合英郎 編曲

一、ハアー 水の大利根 筑波は晴れて
ア チョイトネ
神崎大橋 国境
ホンニヤレコノ ヨイトコサツサ
千葉と茨城 由縁も深く サテ
夢を結んで 夢を結んで 虹の橋
シャシャンガ シヤントキテ
なんじゃもんじゃで 花も咲く
神崎よいとこ よいところ

二、ハアー 俺が産神 明神さまよ
ア チョイトネ
樟は青葉だ 夏祭り
ホンニヤレコノ ヨイトコサツサ
情通えば 御輿も勇む サテ
森の神崎 森の神崎 人が集る
シャシャンガ シヤントキテ
なんじゃもんじゃで 花も咲く
神崎よいとこ よいところ

三、ハアー 西に下総 東は佐原
ア チョイトネ
橋がとりもつ 東村
ホンニヤレコノ ヨイトコサツサ
稲の黄金が 町まで照らしや サテ
山と積み出す 山と積み出す 早場米
シャシャンガ シヤントキテ
なんじゃもんじゃで 花も咲く
神崎よいとこ よいところ

四、ハアー 唄は朗らか 神崎音頭
ア チョイトネ
踊りゃ楽しい 袖たもと
ホンニヤレコノ ヨイトコサツサ
水に生れた 大利根月が サテ
かざす手振りの かざす手振りの 顔に照る
シャシャンガ シヤントキテ
なんじゃもんじゃで 花も咲く
神崎よいとこ よいところ

行政・議会

歴代町長

資料:令和6年4月1日現在

歴代	氏名	期間
初代・第2代	寶田 直	昭和30年5月19日 ～ 昭和38年5月18日
第3～6代	石田 重善	昭和38年5月19日 ～ 昭和54年5月18日
第7・8代	石橋 博	昭和54年5月19日 ～ 昭和62年5月18日
第9～13代	後藤 好男	昭和62年5月19日 ～ 平成16年4月20日
第14～17代	石橋 輝一	平成16年5月23日 ～ 令和元年5月4日
第18～19代	椿 等	令和元年6月23日 ～



歴代議長

資料:令和6年4月1日現在

歴代	氏名	期間
初代	郡司 寅松	昭和30年4月19日 ～ 昭和30年7月31日
第2代	久松 武太	昭和30年8月 1日 ～ 昭和34年7月31日
第3代	大塚 重善	昭和34年8月 1日 ～ 昭和38年4月22日
第4代	石橋 謙治	昭和38年5月14日 ～ 昭和38年7月31日
第5代	天羽 準一	昭和38年8月 1日 ～ 昭和40年9月15日
第6代	木村 政章	昭和40年9月18日 ～ 昭和42年7月31日
第7代	池上 友雄	昭和42年8月 1日 ～ 昭和46年7月31日
第8代	平田 公佐	昭和46年8月 1日 ～ 昭和50年7月31日
第9代	平田 公佐	昭和50年8月 1日 ～ 昭和54年7月31日
第10代	北崎 義男	昭和54年8月 1日 ～ 昭和58年7月31日
第11代	木内 喜一	昭和58年8月 1日 ～ 昭和60年8月 8日
第12代	廣瀬 太郎	昭和60年8月 9日 ～ 昭和62年7月31日
第13代	山口 文雄	昭和62年8月 1日 ～ 平成 3年7月31日
第14代	飯田 光男	平成 3年8月 1日 ～ 平成 5年7月31日

歴代	氏名	期間
第15代	石井 浩	平成 5年8月 1日 ～ 平成 7年7月31日
第16代	平田 公佐	平成 7年8月 1日 ～ 平成11年7月31日
第17代	鈴木 仁	平成11年8月 1日 ～ 平成15年7月31日
第18代	岡野 公男	平成15年8月 1日 ～ 平成18年9月22日
第19代	野口 喜平	平成18年9月22日 ～ 平成19年7月31日
第20代	寶田 久元	平成19年8月 1日 ～ 平成21年8月10日
第21代	岡野美喜雄	平成21年8月10日 ～ 平成23年7月31日
第22代	成毛 績	平成23年8月 1日 ～ 平成25年8月 7日
第23代	石井 正夫	平成25年8月 7日 ～ 平成27年7月31日
第24代	高橋 正剛	平成27年8月 6日 ～ 平成29年8月 8日
第25代	寶田 久元	平成29年8月 8日 ～ 令和元年6月18日
第26代	石橋 伸一	令和元年8月 6日 ～ 令和3年8月 5日
第27代	大原 秀雄	令和 3年8月 5日 ～ 令和5年7月31日
第28代	高柳 智	令和 5年8月 3日 ～





町村合併70周年記念 神崎町町勢要覧2025
生き生きわくわく 人も発酵するまち
こうざき

発行 千葉県神崎町
千葉県香取郡神崎町神崎本宿163番地
TEL.0478-72-2111(代)
発行日 令和7年3月
編集 神崎町総務課
制作 有限会社千葉メディア