資料２

市町村で働くこと

神崎町　まちづくり課　澤田　健

話しの流れ

①神崎町の紹介
②神崎町で働くことの魅力
③リアルな職場の様子
④求める人物像



神崎町の紹介



神崎町は、千葉県の北部にあり利根川に面した、豊かな水源と肥沃な土地に恵まれた千葉県で一番小さな町です。
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。

人口	男性　2,831人　女性　2,749人　合計　5,580人 （令和８年7月１日時点）
面積	１９．９０平方キロメートル （町の東西5.7キロメートル、南北6.2キロメートル）
職員数	８０人　※町外の職員が約6割 （令和８年４月１日時点）



人口５千のまちに7万人の来場者

発酵の里こうざき酒蔵まつり

３月中旬、町内の蔵元２軒を中心に開催されるお祭り。江戸時代から続く酒蔵の見学や試飲が人気で、周辺街道には出店が連なり、多くの観光客で賑わいます。
今年の来場者数は、**町人口の１０倍以上の７万人**となりました。ＪＲがお祭りに合わせて新宿駅から直通する臨時特急列車を運行するほどの一大イベントとなっています。





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ごとに来場者が増加し、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。



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。

圏央道神崎PA（仮称）と繋がる

道の駅「発酵の里こうざき」

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料理を味わえるレストラン、甘酒スムージーなどが楽しめるカフェ、地元農産物の直売所の４棟からなり、**年間８０万人を超えるお客様が訪れる人気スポット**です。２０２７年には、圏央道神崎ＰＡ（仮称）と接続し、リニューアルオープンが予定されており、地域振興をけん引する中心的な施設です。




道の駅
観光案内
休憩スペース
WC
トイレ
発酵専門店
発酵市場
Hakko-ichiba
喫茶
はっこう茶房
Hakko-sabo
CONVENIENCE
STORE
WC
トイレ
新鮮野菜
新鮮市場
Shinsen-
ichiba
お食事
レストラン オリゼ
RESTAURANT Oryzae
新鮮市場
とびきりの新鮮野菜が大集合！

まちの新たなブランディング

発酵×オーガニックのまちづくり



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」に熊谷千恵県知事をお招きし、
「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

発酵体験ができる

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。


第1回 ぷくぷく講座
4/29
11:00～
それぞれ 20名
参加費 無料
道の駅 新鮮
銚子産
アフロキャベツ使用!
ワークラウト
酸っぱいキャベツ
ザワークラウトとは、キャベツを乳酸発酵させたドイツの漬物です。
キャベツ丸ごと1個を、伝統海塩 海の精で仕込みます。ジップロックでお持ち帰り!!
お問合せ 道の駅 発酵の里こうざき 0478-70-17
タイコウ
11/4
鰹ぶし だしとり教室
10:30～13:30
令和6年度 第7回 ぷくぷく講座
みそ手前そづう
手前みそって? なんで美味しいの?
1/13
新春市
モッツァレラチーズ体験
11:00～
14:00～
参加費 1,500円
7/7
ぬか床
10:00～13:30
参加費 2000円
教室
エプロン 三角巾
0478-70-1711
第7回 ぷくぷく講座
藍染め
エコバック
世界にひとつ
道の駅 発酵の里こうざき
ファミリーマートとなり

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
ぶくぶ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。







発酵の里の未来を担う 子ども達の食育学習事情を紹介!!

～大豆から育てるみそ仕込み体験授業～





1年後には

学校給食で使用し
子供たちが
おいしく食べます！



7月 大豆の種まき





炎天下、大豆を一粒ずつ手でまいて砂をかけていきます。

10月 枝豆の収穫





茎にたくさん実った枝豆を収穫し、畑で茹でて食べました。茹でたての味は最高です。

12月 大豆の収穫

大豆の収穫は手作業で、一粒ずつ殻から取り出します。





2月 みその仕込み



茹でた大豆をつぶして、こうじと塩を混ぜてから、丸めてタルにつめていきます。完成するのは1年後です。



妊娠期から成人まで切れ目なくサポート

まちの未来のための子育て支援

神崎の暮らし







小さな町の
大きなメリット

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

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

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

給食費 0円
保育園から
中学校まで
給食費全額無償

「育児ダイヤリー」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

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

神崎町で働くことの魅力



一つの事業を一人で完結できる

1

- 全職員数８０人と、
  小規模な自治体であるため、
  予算案、事業計画も自分で作成。
  自分が発案した事業を、
  最後まで責任をもって取り組むことができる。
  規模が小さく自分の意見を反映しやすい。



職員提案制度から実現した神崎大橋での綱引き

住民との距離が近い

2

- デメリットに捉えられがちであるが、
  発酵の町としてＰＲしていく上で、
  町と事業者が一体となって取り組むことができる。
  地域を盛り上げようと前向きに頑張っている
  事業者と仕事ができるのは魅力。



地域事業者・住民の方々と意見交換のためのワークショップ

働きやすい

3

- 年齢構成が県内で３番目に若い職場であり、前例踏襲型ではなく活気がある。
  風通しが良く、意見が言いやすい環境。
- 町民の方が協力的で、町で実施する企画を一緒に盛り上げてくれる。
- 支所が無いため、勤務地の異動がない。



大阪・関西万博への出店

リアルな職場の様子



今月やっている仕事

神崎発酵大学ロゴ：A 案

ぶくぶくぶく…
気泡の音は発酵の合図！
人々の「こんなことやってみたい」
の気持ちが発酵し、
いろんな想いと交わることで
あたらしい「味」が生まれる

発酵の気泡をイメージした丸は
だんだん大きくなる想いと重なり
上にいくにつれて大きくなっている
シンプルな形状のため視認性が高く
また様々な応用展開が可能

1

神崎発酵大学

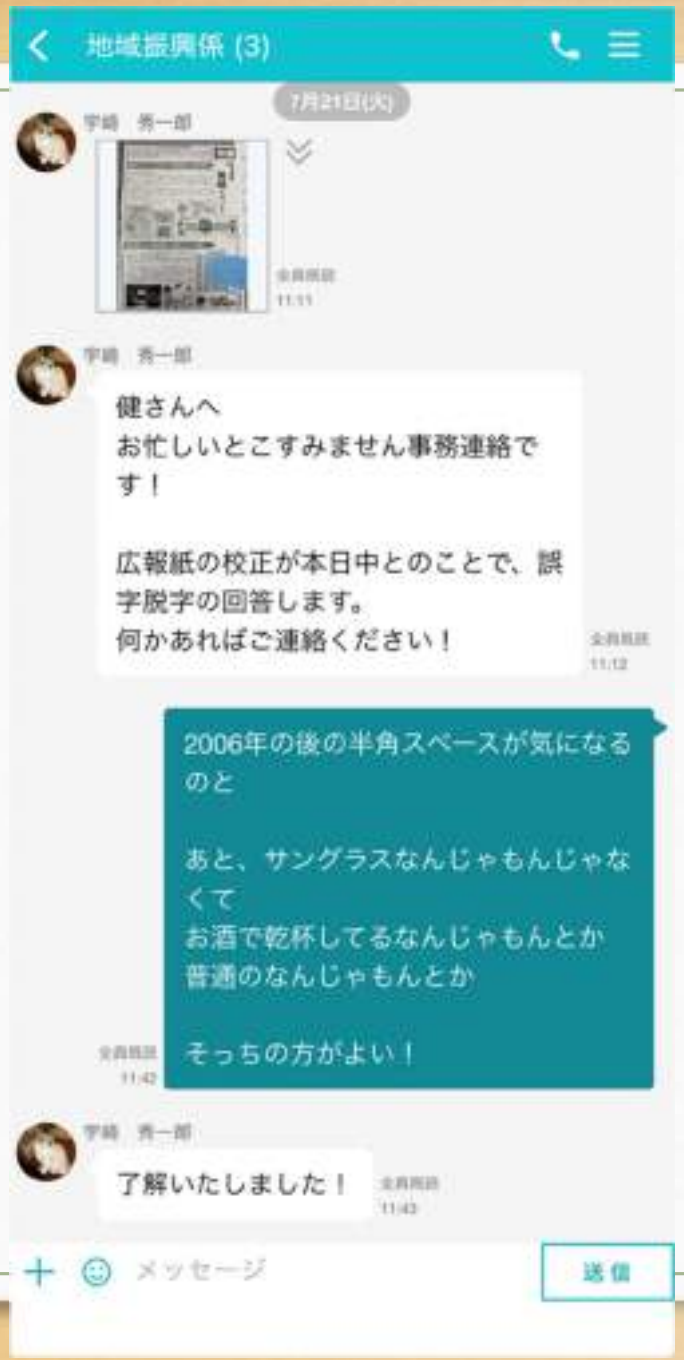
2

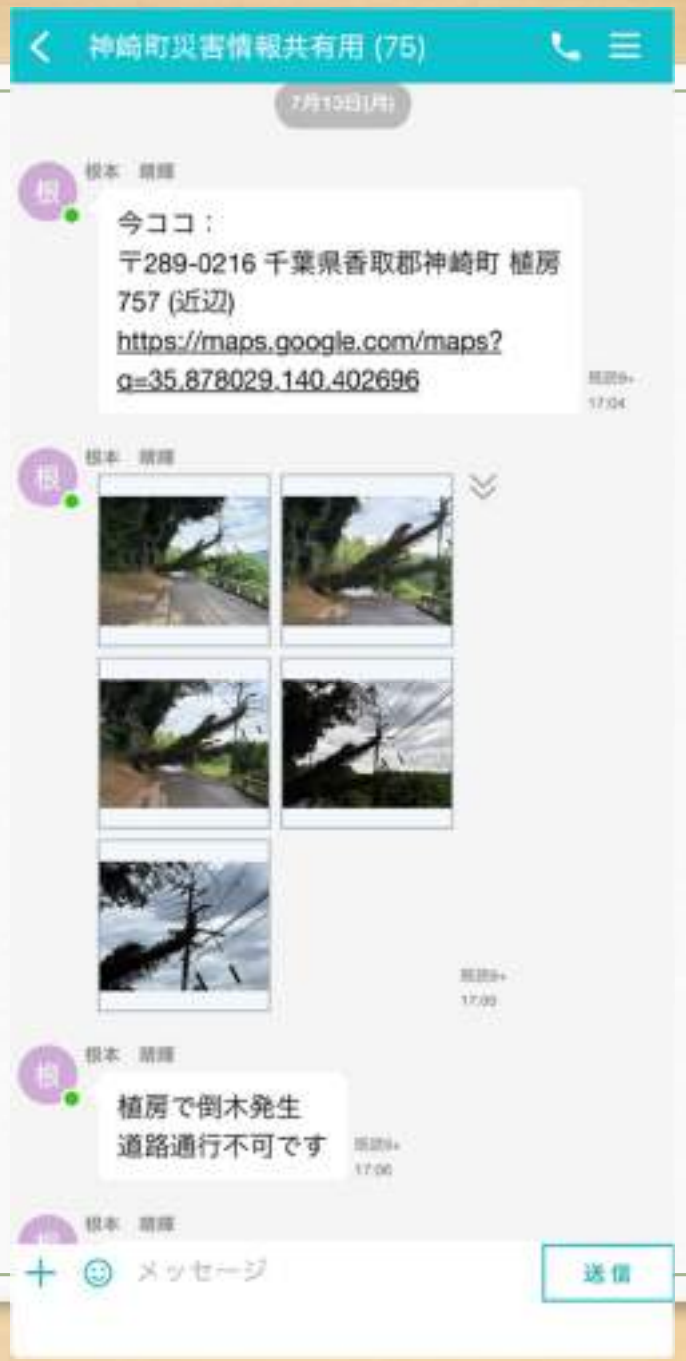
神崎発酵大学

展開イメージ



職場の連絡手段
ロゴチャット





リアルな職場の写真集






藍体験


全国発酵食品サミット in 神崎　2027.3.13-14
プレイベント　Act.1
神崎河川敷祭
藍染体験
サミットまで
あと
日




Sake
Miso




白みそ
大豆
大日塩

リアルな職場の写真集













リアルな職場の写真集













求める人物像







1

変化していく新しい環境に柔軟に対応できる人

2

コミュニケーション能力、連絡調整能力がある人

3

向上心があって素直な人