

# 越谷の産業

## 伝統工芸

越谷の匠の技が生み出す美



### “願いを伝える” 越谷だるま 世の中を丸くおさめる、福だるま

全体的に丸みを帯び、球のようにまん丸の越谷だるま。世の中が丸く収まり、皆が幸福であるようにと願うだるまたちの顔は、一つひとつ手で描かれています。

およそ300年の歴史を持つ越谷だるま。江戸時代に、「だる吉」という人形師が、だるまのモデルとされる「達磨大師」の姿を起き上がり小法師に描いたのが始まりといわれています。それが魔よけとして、やがては縁起物として、全国へ広まっていきました。

現在、越谷だるまは年間40万体制ほど作られており、川崎大師や柴又帝釈天など、関東を中心に全国各地へ届けられています。

鼻が高く、

色白で優美な顔立ち

どこことなく上品な雰囲気を感じる越谷だるま。その理由は横から見るとよく分かります。鼻がすっと高いのです。これは越谷の「地の利」のおかげ。出荷先である江戸まで距離があると、道中でだる

ま同士がぶつかって欠けるお

それがあるため、形を平べったくする必要がありません。

その点、越谷は江戸に近かったため、越谷だるまは鼻を高くすることができたのです。やや色白なのも越谷だるまの特徴で、「美男子」と呼ばれることもあります。

二つとして

同じ顔はない

現在、越谷だるまを作って

ません。

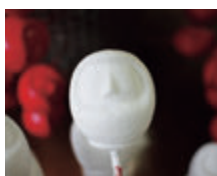
匠の手

塗っては乾かし、描いては乾かし……。時間をかけてだるまが作られています。

いる工房は市内に数カ所。お

およその描き方は統一されていますが、眉に「寿」と入っていたり、鼻の輪郭が描かれているなど、表情は工房ごとにまったく異なります。

また、同じ工房で作られただるまであっても、代替わりや時代の変遷に合わせて少しずつ顔は変わります。また一体一手で描かれるため、同じだるまは世界に二つとありません。



①下地塗り  
顔料とにかわを混ぜた下地を塗り、真っ白なだるまが出来上がります



②上塗り  
下地が乾いたら、今度は全体を真っ赤に塗っていきます



③顔描き(1)  
顔は白、目の周りはオレンジ色に塗っていきます



④顔描き(2)  
最後に眉、ひげを描き入れ、墨が乾いたら完成です



“食文化を伝える”  
**越谷手焼きせんべい**  
 米の味わいを噛みしめる手焼きせんべい

口に入れると、米の味をしっかりと感じることでできる越谷手焼きせんべい。パリッとした食感としょうゆの風味を堪能できるよう、手焼きにこだわっています。

越谷手焼きせんべいの起源は、江戸時代までさかのぼります。越谷は、かつて「江戸の米蔵」と呼ばれていたほどの米どころ。米農家が、余った米を団子状に丸めてからつぶして焼き、「焼米」というおやつにして食べていたのが

越谷手焼きせんべいの始まりだといわれています。しょうゆのまちとして知られる千葉県野田市が近いこともあって、焼米にしょうゆを塗るようになり、やがて今のせんべいの形になりました。そのため、越谷市内のせんべい

い屋は、もともとは団子屋だったというお店が少なくないのです。

**天候を見ながら行う**

**生地作り**

せんべいの味を決めるのは、なんといつても生地です。

越谷では米100%で作ら

**匠の手**

乾燥の時間をたびたび取りながら、手間暇をかけて丁寧に焼き上げられています。

- ①乾燥  
 焼く前の生地は、焼き器の上部に置いて温めておきます
- ②焼き(1)  
 均等に火が入るよう、こまめにひっくり返します
- ③焼き(2)  
 膨らんできたら、「押し瓦」で平らになるよう押さえながら焼いていきます
- ④仕上げ  
 しょうゆを塗ると途端に香ばしい匂いが立ち上ります

れているせんべいが多く、その生地は天候の影響を大きく受けます。そのため、天気や気温、湿度や風の有無をチェックし、最適と思われる日を選んで生地作りを行っています。

生地が出来上がった後も、天日干しで2日、陰干しで1

日ほどと、時間をかけて水分を飛ばしていきます。

**1枚ずつ、炭火で手焼き**

出来上がった生地は、炭火で1枚ずつ焼き上げていきま

す。生地が乾燥してしまうので、夏場でもエアコンや扇風機は使うことができません。時に過酷な状況でも、ただただ丁寧に。きれいな円になるようにこまめに裏返し、しょうゆをさっと塗り、さらに乾燥させてようやく出来上がりです。

パリッという音とともに、米のおいしさを味わうことのできる越谷手焼きせんべいは、手間暇と心を込めて作られています。





“子どもへの思いを伝える”  
**越谷ひな人形**  
 人の手で積み重ねられてゆく繊細な美しさ

気品にあふれた優雅な顔立ちの越谷ひな人形。  
 その美しさは、たくさんの職人たちの、丁寧な仕事の積み重ねによって生まれています。

京都で生まれたとされるひな人形。江戸へ伝わると、現在の日本橋付近に多くの人形師が集まるようになりました。越谷ひな人形は、会田さうえもん佐右衛門という人が江戸で人形作りを学び、故郷である越谷に技術を持ち帰ったことが始まりといわれています。京都とも江戸とも少し違う、優雅な顔立ちが評判となりました。

今でもたくさんの人形師が、会田氏の技を受け継いでいます。

**多くの職人の技が  
 一体の人形に**

ひな人形が完成するまでには、何人もの職人が関わっています。髪付師、頭師、手足師、小道具師、着付師…。彼らが力を合わせることで、一体のひな人形が出来上がるのです。

絹糸で作られた髪、一筆ず

つ描かれた表情、何枚もの布が重ねられている着物。見つめるほどに引き込まれていく、芸術品ともいえる美しさは、職人たちの高い技術の結晶です。

**離れた家族への思いを  
 人形に込めて**

女の子の成長を願って飾られるひな人形。子どもや孫と離れて暮らしている人が、もつと子どもを身近に感じたいと

ひな人形を購入することも珍しくありません。着物の柄は時代や流行に合わせて変わっていくものなので、最近では大人でもひな人形を飾りやすいよう、モノトーンなどのシックなデザインの着物も。離れて暮らしていても、どうか健やかに育ってほしい。ひな人形は、そんな願いを小さな体でそっと受け止めています。

**匠の手**

繊細な人形作りは、たくさんの職人の手を経て進められています。



①胴体作り  
 束ねたわらを削り、紙を巻きつけて胴体にします



②手足作り  
 胴体に手足を取り付けると、少しずつ人形の輪郭が見えてきます



③着付け  
 何枚もの布を実際に重ねることで、重厚感が出てきます



④頭付け  
 出来上がった胴に頭を差し込み、小道具を取り付けて完成です





“子どもへの思いを伝える”

## 越谷甲冑

### 匠が生み出す伝統技術の結晶

皮革、漆工芸、金工、組み紐…。甲冑を形作るあらゆるものは、職人の手仕事から成っています。甲冑には、日本全国のみならず、さまざまな伝統技術が結集しているのです。

なぜ越谷で甲冑が作られる

ようになったのか、はつきり

したことは分かっていません。

かつて防具として使われてい

た甲冑は、平安時代には勝利

祈願のために奉納されるよう

になり、江戸時代になると、

子どものために端午の節句に

飾られるようになったといわ

れています。いつしか越谷に

は、甲冑を作る工房が増えて

いきました。

### 大きな甲冑を支える

#### 小さな手仕事の数々

甲冑の製作工程を見学する

人が必ず驚くというのが、細

かな手仕事です。絹や組み紐

や金細工など、大きな甲冑は

たくさん小さな部品によつ

て成り立っています。これら

のほとんどが人の手で作られ

ているのです。

どんな細工品を使うのか、

紐をどこまで細かく編み込む

のか、細部に各工房の特徴が

表れます。使われている部品

は、すべてが伝統工芸品だと

いっても過言ではないほど。全

国各地の伝統工芸品を身にま



### 子どもの健やかな

#### 成長を願って

甲冑には、「大願」「武勇」

などそれぞれに名前がありま

す。祝いの言葉や、子どもへ

の願いなどを込めて付けられ

るものです。

また、甲冑の色合いは時代

や流行に合わせて変わってい

きますが、色によって願いごと

も変わります。子どもの成長

を心から願い、人々は昔から

甲冑を飾ってきました。数百

人にもものぼる職人が思いを込

めて作り上げた甲冑を、親が

子を思いながら選び、手渡す。

一体の甲冑には、たくさんの人

の思いが込められています。

## 匠の手

一体の甲冑には、何百という小さな部品が集まっています。



### ①金具作り

金属を叩き、金具を形作ります



### ②小札作り

専用の工具を使い、紐を通すための穴を開けていきます



### ③組み立て

少しずつ鎧が組み上がっていきます



### ④仕上げ

出来上がった部品を縫い合わせ、鎧が出来上がります





#### ①木取り

たくさんの桐材の中から最適なものを選び出し、厚みが均一になるように切り揃えていきます



#### ②切りまわし

箱の大きさにぴったり合うよう、桐を切っていきます



#### ③組み立て

接着剤で桐材を貼り合わせたあと、ゴムを巻いて圧をかけ、しっかり接着します



#### ④仕上げ

かんなで角に丸みをつけ、紙やすりで表面をなめらかにします

## 匠の手

桐材加工の工程は、江戸時代からほとんど変わっていません。

“品質を伝える”

# 越谷桐箱

## 美しい桐が宝物をそっと包み込む

焼物や掛け軸など、とっておきのものを保存しておくために使われているのが桐箱です。桐自体の輝くような美しさに加え、親子3代で使うこともできるという品質の高さも自慢です。



江戸時代、流行作家の式

亭三馬が「江戸の水」という化粧水で大成を収めました。化粧水が入ったガラス瓶は桐箱に収められており、そのほとんどが越谷産だったといわれています。

以来、越谷には桐材の加工技術が根付きました。細かな加工や接着は今もすべて手仕事で、機械化された切り出しの工程も、作業自体は昔から変わっていません。

200年以上も前から脈々と受け継がれてきた職人の技術が、今も越谷の桐箱に生きています。

### どんなものでも

### 最適な保存状態に

桐箱には焼物や掛け軸、最近ではメロンなどの果物が入られることも。昔から「大切なものは桐箱へ」と言われてきたのにはちゃんと理由があります。

桐の年輪には目に見えない

細かい穴が無数に空いています。外の湿度が高いときには穴をふさぎ、乾燥しているときには通気を良くし、常に中のものをベストの状態に保つ性質を持っているのです。湿気がこもることも、乾燥することもないので、保存剤のない時代からとても重宝されました。

### 子どもへ、孫へ伝えられる品質の良さ

かつて、桐材で作られた箱は、代々受け継がれるもので、親子3代で使うことも珍しくありませんでした。職人たちは、木材の裏表や年輪の様子を見て、自然の道理に沿うよう、最適な箇所最適な木材を使っています。

桐に決して無理をさせないその丁寧な仕事、10年後、20年後も、中に収められている宝物を守っているのです。



### 桐たんす

国内産の桐材を使用し、一人の職人が精魂込めて最後まで仕上げています



### 彫刻刃物

昔ながらの鍛冶仕事で、彫刻に関する刃物を製造しています



### 三味線

伝統と技術を守り、三味線や琴の製造、修理、調整などを行っています



### ゆかた染色

浴衣地の表と裏に異なる柄を同時に染められる「籠染め」の技法。現在は休止中のため、染色に使われる型(籠)は灯籠として活用しています



### 切子ガラス

江戸切子の技法を現代に受け継ぎ、現代風の柄にも力を入れています



### 都うちわ

関東では唯一、真竹と上質和紙を使い、独特の形状のうちわをすべて手作業で作っています

# 越谷に伝わる 工芸品たち

越谷には、ほかにも日本の文化ともいえるさまざまな技法を現代に受け継いでいる事業所が数多くあります。



# 伝統を受け継ぎ、新たなステージへ

越谷には、古くから受け継がれてきた技術を生かし、全国そして海外へと進出した新たな製品があります。いずれも、伝統工芸のよさをさらに引き出した逸品です。

## 失われかけた籠染め技法から生まれた 優しい光を放つ照明器具



平成27年、経済産業省の日本が世界に誇るべき優れた商品を発掘する事業「The Wonder 500™」にて越谷の「籠染灯籠」が選ばれました。

大正時代から、真鍮製の筒状の型である「籠」に柄を施し、ゆかたの生地を染める「籠染め」が国内に広まりました。しかし、近年その数を減らし、市内の中野形染工場が国内最後の

1軒となっていました。この技法と籠を後世に残し、新たに活用する方法を模索していたのが、市内で創業したデザイン企業「ハナブサデザイン」です。

2社の協力によって生まれた籠染灯籠は、その名のとおり、籠の中に照明を取り付けたものです。明かりを灯すと、籠のきめ細かで美しい模様が浮かび上がり、周囲を照らします。伝統的な技術と斬新なアイデアが組み合わさった逸品です。

## 独自の塗装技術を開発。その美しい「塗り」は海外からも注目される



古くから漆など「塗り」の技術が身近にあった日本人。鏡のようにものが映る塗装は、その品を一段と美しく見せ、人々の目を惹かせてきました。「鏡面塗装」とも言われる塗りの技術を独自に発展させ、一点の曇りも無い「かつてない鏡面塗装」（商標登録済）として確立させたのが、(株)栗原木工所です。

その高い技術と新たな分野にも果敢に挑戦する姿勢は、海外の高級ブランド店の目にも留まり、店舗の内装を依頼されるほどとなりました。現在、栗原木工所では「KOTURA」というオリジナルブランドを立ち上げ、鏡面塗装を施したスマートフォンのケースやインテリアを発表するなど、これまで培ってきた技術を存分に生かした新たな製品の開発に取り組んでいます。

# 人形・甲冑作りの技術を最大限に生かした現代風の製品

## 「戦国武将の象徴が生活空間と一体化」

織田信長や徳川家康、伊達政宗…。名だたる戦国武将を特徴付けるものの一つが、「兜」です。鮮やかな色彩や特徴的な形状の前立てなどで、甲冑の中でも特に人気を集める部位です。

㈱志保では、甲冑作りの技術を生かし、兜をボトルキャップにした「サムライ ボトル 兜」を開発しました。平成28年に埼玉県伝統工芸品等新製品開発コンテスト「IMPACT SAITAMA」で優秀賞を獲得したこの製品は、サイズこそボトル用に小さく作られていますが、素材や製法、戦国武将ごとに異なるデザインなどは、本物の兜そのまま。作り手のこだわりがあちらこちらに感じられる逸品です。



## 「スマートフォンが戦国武将の装いに」

5月5日のこどもの日に飾る五月人形。古くから越谷でも作られ、「越谷甲冑」として現代に伝えられています。甲冑に施された多くの技法の一つが「威しおどろ」です。威しとは、甲冑を形作る板を、色鮮やかな糸で結び合わせ組み上げていく技法で、使用する糸の色や編み方で、さまざま柄を作り出すことができます。

㈱朝比奈では、この「威し」をスマートフォンケースと組み合わせた、新たな製品の開発に成功しました。甲冑を作るときと同じく、職人が一つひとつ丁寧に作るこの製品は「サムライ フォン カバー」と名付けられ、平成28年に「IMPACT SAITAMA」で最優秀賞に輝きました。



## 「木目込み技法を活用した新製品の開発」

木目込みきめこみは、ひな人形や五月人形などの技術の一つで、型から抜き出した人形に、着物のしわや模様などのラインを彫り、そこに布の端を押し込んでいく技法です。

㈱柿沼人形では、この技法を取り入れた、通年販売できる商品を開発できないかと、伝統的な縁起物である「招き猫」に着目。木目込み技法と招き猫というこれまでにない組み合わせや、パワーストーンや革など従来にない素材を取り入れたことなどが注目され、平成28年、経済産業省の「The Wonder 500™」に選ばれました。さらに小物入れにもなるトレイなども開発し、招き猫とあわせ国内外から注文が寄せられています。





# 農産物

越谷は、古くから豊かな水源を生かして稲作が営まれてきた農業のまちです。しかし、農地の宅地化の進行による農地の減少や農業者の高齢化などの問題も抱えています。一方で、首都近郊という地理的特性を生かし、野菜の生産や観光農園の経営に取り組む農家が現れるなど、多彩な農業が行われています。

## 越谷ねぎ

越谷ねぎは、白身がしっかりと締まり、料理に使っても煮くずれせず、辛味と甘みが絶妙な越谷特産のネギです。煮て、焼いて、揚げて、薬味で、どんな食べ方でもおいしさを発揮します。その品質の高さから、東京の有料亭、高級料理店やそば屋などでも使われている、高級食材として名高いネギです。



越谷のネギ栽培が始まった時期ははっきりしませんが、江戸時代には良質なネギが栽培され、広く愛されていたとする古い資料もあります。現在は、主に増林地帯や新方地区などで作付けされており、出荷量は年間約2000トンとなっています。



## クワイ

クワイは、冬に収穫される水生植物で、越谷では江戸時代中期以降に、水田の裏作として栽培されるようになったといわれています。大きな芽がでることから「めでたい」と正月料理などに用いられ、越谷は全国でも有数の生産量を誇っています。



現在は、荻島・出羽地区で栽培されており、大玉は京浜、小玉は関西方面に出荷されています。また、クワイの消費拡大を目指し、クワイを使っ

たお菓子も商品化されています。

### クワイを使ったお菓子

市内の事業所で、大福や饅頭、パイ、サブレなど多種多様なお菓子が販売されています。クワイの風味やほのかな苦味がアクセントになっているのが特徴です。



慈姑パイ



越谷くわい銘菓



慈姑サブレ



## 山東菜 さんとうさい

山東菜は、中国山東省原産の白菜の一種です。越谷では昭和40年代に栽培が盛んに行われるようになりました。「さんとうな」と呼ばれることもありますが、越谷では「さんとうさい」が一般的です。

大きさは白菜よりも一回り大きく、白菜と違って葉の先が丸くならず、先端の内側の葉が黄色味を帯びているのが特徴です。

12月～1月に収穫され、栄養価が



高く漬物などで楽しむことから、越谷の冬の代表的な野菜の一つとなっています。



### 山東菜漬

山東菜のよく知られる食べ方が漬物です。越谷市の特産品として親しまれています。

## 米

越谷は、かつて「江戸の米蔵」と呼ばれるほどに稲作が栄えていました。現在でも、市の農地面積の約7割が水田で、豊かな水源を生かした稲作が行われています。主な栽培品種は、「コシヒカリ」や「キヌヒカリ」のほか、埼玉県の推奨品種「彩のかがやき」などです。

また、越谷は400年以上前の慶長年間から続くもち米「太郎兵衛もち」の原産地でもあります。戦時中に栽培農家がほとんど無くなってしまった時期もありましたが、市や市内農家などが保存に向け協力したことで、現在は作付面積が4ヘクタールを越えるまで広がっています。



### 越谷の米から作られた酒

市制50周年を記念して、市内の酒販組合が、県内の酒造業者と日本酒「越ヶ谷宿」を制作しました。市内産の米を原料とすることにこだわりつつ、風味や口当たりにも妥協しない逸品です。



### 昔ながらの味を現代に伝える餅

原料と同じ名前の「太郎兵衛もち」は、コシが強く粘りがあり、独特の風味が特徴の餅です。保存料などは使わず、丁寧に手づくりされています。天皇家への献上品として用いられたほか、徳川家康も食したといわれています。





## イチゴ

越谷の新たな特産物として市内外から注目されているイチゴ。首都近郊という越谷の地理的条件を生かし、市内では、越谷いちごタウンを含む9軒で観光農園が営まれています。シーズンとなる冬から春にかけて、多くの観光客でにぎわっています。



また、各観光農園や飲食店などで越谷産イチゴの加工品を製造・販売しています。

### お菓子にも使われるイチゴ

市内の洋菓子店などで、イチゴをそのまま使ったり、ジャムなどに加工したりして利用されています。幅広い世代に喜ばれるイチゴのお菓子は、土産物にも最適です。



苺のかけジャム



いちご雪



越谷いちごの森



こしがや苺いち笑

## 小松菜

温室栽培の小松菜は、1年を通して栽培され、夏は30日、冬は60日ほどで出荷されます。年間5回〜8回栽培できる効率のよい野菜で、カルシウムは、野菜のなかでトップクラスの量を含んでいます。

東京の小松川（江戸川区）が原産といわれていますが、埼玉県の小松菜の生産量は全国1位（平成22年度）で、越谷市でも小松菜の専門農家があるなど生産が盛んです。



### 市内産野菜を使ったこんな商品も 自家栽培のトマト 100%を使ったジュース

市内のトマト農家が栽培・製造・販売まですべてを行っているこだわりのトマトジュース。甘くさっぱりとした味わいで高い人気を誇っています。



### 越谷を全国に発信する新たなご当地グルメ

越谷ねぎと市内の宮内庁埼玉鴨場がモチーフの「こしがや鴨ネギ鍋」を商品化。冬季には、市内の複数の飲食店でも食することができるメニューです。





## 越谷の農業を未来へつなぐ

### 〈新たな農業の担い手を育てる取り組み〉

越谷市が抱えている農業問題の1つが、農業従事者の高齢化と農業後継者・担い手の不足です。

市では、これからの越谷の農業を支えていく若者を育成するため、生産だけでなく、流通・販売などのノウハウも習得できる研修事業を行っています。

これまで、イチゴ（平成22年度～26年度／2期）、ネギ（平成27年度～／2期）、クワイ（平成30年度～／1期）の研修を行いました。



### 〈イチゴに続く高収益農業の実現に向けて〉

農業を今後も継続・発展させていくためには、人材の育成とともに、収益性の高い農業経営を支援する必要があります。

越谷市では、平成30年度からメロンの試験栽培を新たに始めました。メロンを水耕栽培し、1株から20個以上収穫することができるシステムで、省力化で高収益農業が期待できます。

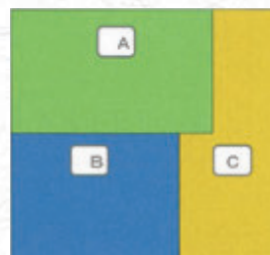
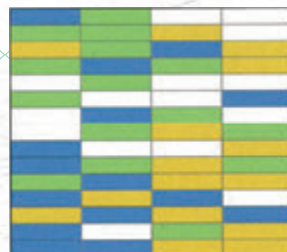
市内でにぎわいを見せているイチゴに続く新しい特産品にするため、生産技術の向上や販路の検討を重ねています。



### 〈優良農地の保全・有効活用〉

農地は、食料生産だけでなく、気温の上昇の抑制や洪水の防止、生態系の保全など多くの機能を有しています。首都近郊に位置する越谷市においては、環境を保つ役割を果たしている農地は大変貴重な資源であり、財産です。

このような考えから、市内に残された優良な農地を計画的に保全・活用し、農作業の効率化、農業経営の安定化を目的として、農地の集積・集約化に取り組んでいます。



農地の集積・集約化のイメージ