

栄町

水と緑に恵まれ、
歴史に彩られた
田園観光都市さかえ



栄町は、千葉県の北部中央に位置し、都心まで45km圏、J・R成田線「安食駅」から都内「日暮里駅」まで約60分、空の表玄関である成田空港へは車で約20分(約10km)に位置しています。

町域は、東西に約12km、南北に5kmと東西に長い地形で、北に利根川、南に印旛沼、町の中央には長門川が流れるなど、豊かな自然と水辺環境を擁する町です。

昭和30年12月1日の安食町と布鎌村の合併により、人口1万人の町として誕生した栄町は、今年で町制施行70周年を迎えます。

町では、70周年を記念した式典を11月16日(日)に挙行するとともに、SAKAEリバーサイドフェスティバルなどの記念イベントを行いますので、ぜひお越し下さい。

名産品としては、「丹波黒」と呼ばれる黒大豆の高級品種の「どらまめ」があります。



豊かな自然の中で、丹精込めて育てられた「どらまめ」は、粒が大きく、栄養が豊富です。贅沢で上品なおい

しさを、ぜひ一度「賞味ください」。

歴史も魅力のひとつであり、龍伝説のある「龍角寺」、東日本最大の方墳である「岩屋古墳」、徳川家とゆかりのある「大鷲神社」など、長い歴史をもつ文化財が多くあります。

本年3月4日には、「栄町こどもまんなか」を宣言し、5歳児健診や産後ケアの実施、大学生などへの定期代補助など子育て施策に力を入れております。



また、健康への取り組みとして「身体栄養食」などを学ぶヨガビト講座を実施しています。ヨガを用いて筋力強化やバランス能力の向上を図り、講座終了後も継続できるよう既存のヨガサークルの紹介や新規サークル立ち上げの支援を行ってきました。この取り組みが評価され、令和6年11月に厚生労働省から「健康寿命を伸ばそう！アワード」において表彰されました。

今後子どもをはじめ、町民すべてが希望を持てるまちづくりを進めて参ります。

長生村

くながく、いきいき暮らせる
千葉県唯一の村 長生



長生村は、房総半島中央部、九十九里浜の南端に位置し、年間を通して温暖な気候と豊かな自然に恵まれた千葉県唯一の村です。

この地域の特徴的な気候や平坦な地形を活かし、地元で育まれる「長生トマト」や「長生ねぎ」、「ながいきそば」などの「長生(ながいき)ブランド」の特産物は、品質の高さで全国的に評価されています。また、「アイガモ農法」によるコシヒカリなどの水稲栽培も盛んで、地域の農産物は常に新鮮でおいしいと評判です。

車や電車での交通アクセスも良好で、近隣都市や首都圏からも近く、自然と利便性がほどよく調和した「そこそこ田舎、そこそこ都会」の「トカイナカ」として、幅広い世代に支持されています。

村のキャッチフレーズである「夢がある、生きがいを感じる、住んで良かった長生村」のもと、子育て支援や高齢者福祉、地域コミュニティの活性化にも積極的に取り組んでおり、昨年は長生村誕生70周年を迎え、地域と共に歩んできた歴史を振り

返るとともに、次の世代へつなぐ新たなまちづくりを進めています。

現在は、学校給食センターの建設やJ・R八積駅を中心とした「住んで良かった」まちづくりが進められており、村全体が活気にあふれています。



観光面では、「松海岸が海水浴や釣りのスポットとして知られ、夏季には観光地曳網やサーフィンを楽しむ人々で賑わいます。文化会館にあるプラネタリウムも、長生郡市内唯一の施設として、家族連れや子どもたちにも人気のスポットです。毎年11月には、村の一大イベント「ながいきフェスタ」が尼ヶ台総合公園で開催され、地元特産品の販売やステージイベントで多くの訪問者を魅了しています。

温暖な気候と豊かな自然、地域の活気あふれる文化やイベントが魅力の長生村は、さらに魅力的で住みやすい村を目指して、これからも新たなまちづくりに取り組んでまいります。



観光地曳網

神崎町

すべては町のため、町民のために
人も発酵するまち・神崎



神崎町は、千葉県北端中央部、東京から東に約60km、成田から約20km圏の位置にあり、穀倉地帯であること、また利根川水運の中継地点であったことなどから、お酒や醤油などの醸造業が盛んに行われてきました。近年は、子育て支援を充実させるとともに、「発酵」に軸足を置いたまちづくりに取り組んでいます。

子育てのまち神崎

神崎町は子育て支援として、早くから「中学生までの給食費無料」、「保育料無料」、「高校生までの医療費無料」を実施してきました。4月からは医療費補助を大学生まで拡充し、より「層子育て支援」に取り組んでいます。

また、町の未就園児のお子さんと保護者の方、妊娠中の方が保育士と一緒に遊び、保健・栄養相談ができる「どんぐりの森」を平日毎日開催。保育園では今まで0〜2歳児までだった主食(米飯)の提供を全年齢で実施する子育て支援の拡充を行いました。今後も、積極的な支援を続け、安心して子育てができる環境づくりに努めていきます。

できる環境づくりに努めていきます。

発酵の里「うづぎ」の推進

神崎町では「発酵」をキーワードとしたまちづくりを推進しており、2015年に全国で初めて「発酵」をテーマとした道の駅「発酵の里「うづぎ」」がオープンいたしました。地元産をはじめ全国各地の発酵食品を豊富に取りそろえており、2024年には76万人が訪れました。

また、発酵文化の発信にも力を入れ、2009年からは、町内の酒蔵を中心とした「酒蔵まつり」を開催。2025年には来場者数は7万人を超え、発酵をテーマとした地域イベントとして定着しております。

さらに、2024年には「発酵×オーガニックブレッド宣言」を行い、有機栽培の取り組みを「層強化し、発酵文化との融合を図っております」。

そのほか、神崎発酵マラソンやなんじゃもんじやいきいき発酵フェスティバルなど、さまざまな催し物がありますので、ぜひお越しください。



大行列の試飲(鍋店)

白子町

海と空が広がる町で、
健康で穏やかな暮らしを



千葉県東部、九十九里浜の中央部に位置する白子町は、温暖な気候と開放的な海岸線に恵まれた海辺の町です。東京都心から電車や車で2時間程度という立地ながら、海と空の広がる自然に囲まれ、心穏やかな暮らしを実現できる環境が整っています。移住や二拠点生活を希望される方にとっても、静かで心安らぐ生活が送れる地域として注目されています。

町の特産である「白子たまねぎ」は、潮風と温暖な気候が育てた甘みとみずみずしさが特長のブランド野菜です。生で食べられるそのおいしさから町外にもたくさんファンを抱えています。収穫期には「白子たまねぎ祭り」が開催され、多くの人でにぎわいます。



また、白子町はテニスと温泉の町としても知られており、約300面の

のテニスコートを備え、年間を通じて合宿地として利用されています。テニスシーズンには、全国から多くのチームが町を訪れます。プレー後は、ヨウ素を含む白子温泉で汗を流すことができ、旅とスポーツの両面で町の魅力を満喫できます。

近年、白子町では地域資源を活かしたまちづくりを進めるとともに、移住・定住支援にも力を入れています。空き家バンクや住宅リフォーム補助金の整備に加え、若者向けのマイホーム取得奨励金や新婚世帯への住宅支援、医療費助成など子育て世代への支援も充実。「うみとそらのあいだに暮らす」をテーマに、官民連携で暮らしやすい町づくりを進めています。海辺での穏やかな暮らしに興味のある方は、ぜひ一度、白子町の魅力にあふれてみてください。

