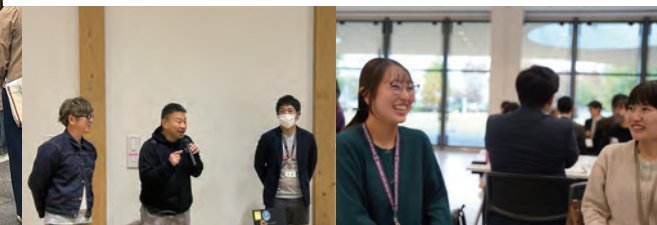




令和 6 年度商店街支援人材育成研修事業 研修の記録



令和 7 年 3 月発行



目次

- | | |
|------------|----------------|
| P2：セミナー | P4～P7：インタビュー記事 |
| P3：ワークショップ | P8：視察先の記録・振り返り |
| | P9：チラシ |



埼玉県商店街の現状

少子高齢化、後継者不在、消費者ニーズの変化、インターネットの普及による購買機会の多様な商店街を取り巻く環境は厳しい状況が続いています。

こうした状況の中、埼玉県内の商店街数は平成13年度の1,183商店街をピークに減少を続け、令和6年度には774商店街となっています。

さらに、コロナ禍により商店街の会合等が減少したことで、会員間はもとより市町村・商工団体職員等と関わる機会も少なくなり、その結果活動が停滞したままとなっている商店街も多い状況です。

埼玉県商店街支援人材育成事業について

県では、令和2年度から商店街や商店街支援に携わる方々に向けた人材育成事業を継続して行っており、令和6年度は商店街に係る課題の解決及び持続的な活動に取り組む人材の育成を目的として実施しました。

本事業はセミナー及びワークショップの2部構成とし、商店会員及びその他の事業者並びに市町村・商工団体職員が、参加者相互の関係構築、商店街活動に対するマインドチェンジを経て、商店街活性化に向けた取組の企画・実行力を高めることをねらいとしています。

令和6年度の実施内容 ①

セミナー

様々な社会的背景の変化により、課題を抱え活動が停滞している商店街が多く存在します。商店街のみでの課題解決が困難な場合は、市町村・商工団体による継続した支援が必要不可欠です。

本セミナーでは商店街、支援者である行政等、地域の活動者が力を合わせることで成功した商店街の事例を紹介するなど、これからの商店街活性化について考えました。



■テーマ

今からできる商店街の魅力づくり

～商店街・行政・地域の活動者それぞれの可能性の活かし方～

■セミナー内容

- ①講演： 意識改革と小さな居場所づくり
～プレイスメイキングに学ぶ～
有限会社 ハートビートプラン 代表取締役 園田聡氏
- ②事例紹介： 月1マーケットで空き店舗がうまる！
～新狭山北口商店街～
O+Architecture 合同会社 代表 鈴木美央氏
- ③クロストーク：商店街活動のお悩みを一緒に考えます



《セミナー参加者の声》



先進的な他市の事例をお聞きし、商店街と自治体が連携して地域のにぎわいを創出することにさらなる可能性を感じました。(市町村職員)



短い時間の中に気づきがたくさんあるセミナーだったと思います。商店会に持ち帰り話し合いの種にしたいと思います。(事業者)



具体的な手法や成功談を聞き、自分でも取り組みそうだと思いました。(市町村職員)

ワークショップ

ワークショップは、参加者が商店街の新たな魅力を発見し、地域の商店街との関係構築を図り、今後の支援活動のきっかけとなることを目的として実施しました。

具体的には、参加者と商店街が協力して取り組める手法としてインタビュー記事制作を軸に、全4回の**集合研修**と、各集合研修終了後に参加者が取り組む**実践課題**を組み合わせで行いました。

集合研修では、商業者、商工団体・市町村職員が少人数のグループを形成し、グループワークや講義を通じて商店街との関係の築き方や支援の方法について学ぶとともに、参加者間で積極的に意見を交わしました。

実践課題では、集合研修で学んだ内容を参考に、参加者が実際に商店主に対しインタビューを行うことで、双方の想いや考えを知ることができ、結果として関係構築を図ることができました。

ワークショップの構成

集合研修

- ・講義
- ・少人数形式のグループワーク
- ・先進的取組の紹介
- ・市内商店街の視察

実践課題

- ・ワークシートの作成
- ・商店主へのインタビュー、記事の作成
- ・完成記事の報告

■ワークショップ内容

集合研修① 【草加市】10/18(金) 地域の商店街と関わる時に初めにできること、考えるべきこと

実践課題① 「商店街店舗の魅力紹介シート」の作成

集合研修② 【北本市】11/14(木) 地域の商店街の魅力の見つけ方と伝え方（特別講師：合同会社 暮らしの編集室 江澤勇介 氏）

実践課題② 商店主にインタビューを実施・「記事記入シート」の作成

集合研修③ 【本庄市】11/28(木) 作った記事をふりかえり地域の商店街の魅力について考える

実践課題③ 商店主に完成記事の報告

集合研修④ 【狭山市】1/16(木) 研修をふりかえり行政と地域の商店街との関わり方を再考する



《ワークショップ参加者の声》



日々商店会として様々な課題に向かい必死になっている為、**ワークショップを通して客観的に頭の整理をすることが出来ました**。また、他の地域で活躍されている皆さんを知ること、**様々な視点を得ることができ大変勉強になりました**。(商業者)

インタビューによりお話を伺ったことで、**地域に対する熱意を知ることができました**。
可能な限り応えていけるよう努めたいです。(市町村職員)

講師の実体験をもとにした知識と経験は大変興味深く、今後**商店街と関わるうえですぐに実践できる内容を学ぶことができました**。(市町村職員)

今後の業務において、**商店街と商店の方への提案方法が増えました**。(商工団体職員)

SAITAMA

IRUMA

TEA

増田園本店 Masudaenhonten



お茶の飲み方にこだわる老舗お茶屋の3代目！

増田園本店の成り立ちと店主の人物。

現在の店主で4代目となっており、創業してから100年以上経過しています。初代は、お茶工場をもって、畑で採れた茶葉を工場で加工し問屋に卸し、2代目が営業していた時代は、物品の統制が行われていたので問屋以外の外部の会社等へ販路を拡大させました。3代目は、お茶をさらに売るため工場を改装するとともに、旗を設置しテーブル1つでお店を始めました。これが増田園本店の前身となります。3代目は店舗での販売だけでなく、埼玉県全体を歩き販路を拡大していきました。さらにお茶の葉が採れる最盛期以外の期間はアルバイトを行っており、そのアルバイト先でもお茶を置いてもらえるよう尽力されました。その結果テレビ局や大企業で贈答品としてお茶を取り扱われるようになり、売上が向上しました。

今回インタビューを受けてくださった3代目は、現在のお茶の販売について時代に合わせた販売方法を模索するために思考を止めない経営者です。その新規事業の例として、「みなみさやか」と言われる品種の紅茶や「やぶきた」と呼ばれる品種の日本茶の茶摘み体験を構想して売上を上げるといった経営を常に考える方です。そしてこのような構想を通じて、地域と狭山茶を守ること尽力されていらっしゃいます。

狭山茶の魅力紹介と来客へのおもてなし紹介

創業100年以上の歴史を持つ増田園本店は、狭山茶の魅力を存分に味わえる老舗茶店です。3代目店主によれば、狭山茶の特徴はその濃厚さとコク、そして「サシ」と呼ばれる後味の良さがあるとのこと。増田園では「みなみさやか」と「ゆめわかば」の品種改良と茶葉の生産を行うととも

に、これらの茶葉を活かして増田園本店が製造しているユニークな商品である「狭山茶コーラ」も販売しています。狭山茶コーラは、狭山茶の新たな一面を楽しめる逸品です。狭山茶に興味がある方はぜひ一度お試しください。

3代目は、「創業時が百姓であったため、お店のイメージを百姓として位置付けたい」と考えています。その思いから毎年暮れに来店して商品を購入したお客様へ、畑で採れた大根や白菜、チンゲン菜、ほうれん草等を無料で配布しています。この地域との繋がりを大切する姿勢は、訪れる人々に温かさを感じさせるものがあります。さらに、増田園では来店者全員へのおもてなしも充実しています。商品購入の有無に関わらず、お茶と和菓子を振る舞い、来店者がゆっくり過ごせるよう配慮しています。店内には暖炉があり、心地よい火のぬくもりとお茶の香りに包まれた空間の中で、3代目がこだわる最も美味しいお茶を楽しむ方法である茶葉に一滴のお湯や水を注いで飲むことを知る事が出来るのは、このお店でしか体験できません。

お茶の味は、茶葉の種類や状態、水かお湯かによって様々な味に変化します。その違いを知ること、狭山茶の魅力をさらに深く楽しめるのが増田園本店の醍醐味です。暖炉が灯る店内で香り高いお茶を片手に、3代目店主の熱い思いが詰まったこの空間で、狭山茶の世界をぜひ体験してみてください。

店舗情報

増田園本店

埼玉県入間市豊岡1丁目12-20

8:30~20:00

【定休日】年中無休にて営業

<https://masudaen-honten.jp/shop.html>



SAITAMA

SAYAMA

FOOD

olive kitchen

オリーブキッチン



半世紀の時を超え、家族の味がまちの味に

長年の夢を叶えるために自宅の一角からはじめたお店

新狭山駅北口から国道16号へと続く商店街を真っすぐ歩いていくと、ブラックを基調としたシックでおしゃれな外観と「olive kitchen」の文字が目に入る。和モダンな扉を開けると小澤奈津子さんがにこやかに出迎えてくれた。このお店を営むのは三姉妹の次女奈津子さんとそのお母さま。お母さまの長年の夢であった「いつか自分のお店を開きたい」との思いから、練馬区にあった実家をリフォームするタイミングで一部をお店に改装し、お母さま1人、ご自宅の一角で開業した。その後次女の奈津子さんと一緒にお店をやっていくこととなり、自宅から少し離れた川越、狭山周辺で物件を探していたところ、紹介というご縁もあり、築50年近く経っているとのことですが、奈津子さん好みのシックで落ち着いたシンプルなデザインに改装されていて、駅からも近く駅前のメイン通りであったことから今の物件に決めた。

「新狭山北口商店会は大通りながら普段はゆったりとした時間が流れているが、たくさんの方が集まるような催し物が想像以上に多く、賑わいも感じられる」とお店をはじめてから気づく驚きもあったそうだ。定期的に開催されるイベントがお店を知ってもらえるきっかけとなり、通常営業時にもお店へ足を運んでくれるお客さんもいるという。

家族が毎日食べても安心できる商品を

看板商品はおはぎとカステラ。おはぎは3世代続くご家族の味で、お母さまが10代の頃から50年以上作り続けてきたという。あんこは小豆からこだわ、甘さ控えめで食べやすく、ばくばくといけちゃうほど。あんこ・きなこ・ごまと色々な味を楽しめるのも嬉しいポイントだ。開業当初はこしあんで

あったが、お客さんからの声もあり段々つぶあんに変わっていった。カステラは10年ほど前に家族で食べるために作ったものがとても評判が良く、店頭へ並べられることに。運が良ければカステラからつくられたラスクに出会えることも。おそうざいは地元の八百屋さんなどから旬の食材を仕入れてつくる。入ってきた旬の食材を活かし、長年培ってきたひらめきで調理をする。いつどんなおそうざいに出会えるかわからないわくわくがお客さんを楽しませる。そして新たな定番商品となりつつある豆腐ドーナツ。息子さんのおやつとして日頃から作っていたが、評判の高さから店頭に並べたところ、豆腐ドーナツを買うために来店されるお客さんが出てくるほどの人気商品に。外はサクッと、中はもちっとした食感に程よい甘みがふわっと香り、一口サイズも相まって手が止まらなくなってしまった。

おいしさだけでなく無添加というこだわりも。「家族が口にするものにはできるだけ添加物を入れたくない」そして商品を召し上がってくれるお客さんにも同様の気持ちで、「家族が毎日食べても安心できるように」と心も身体も元氣になるような商品を並べている。さらに驚く点は、味にも質にもこだわった商品がどれもお手頃価格であること。毎日の食生活に気軽に彩りを添えられるのはとても嬉しい。そして「いつかはキッチンカーで出店し、様々な場所で新たなお客さんとお会いしながら商品を届けたい」と話してくれた。

店舗情報

olive kitchen

埼玉県狭山市新狭山2-10-20

11:30～売切れ次第終了
[定休日]水曜日・土曜日・日曜日



SAITAMA

TOKOROZAWA

FOOD

ベーカリーエリゼ Bakery Elysee



一度行くと、毎日通いたくなるパン屋さん

創業から変わらないパンの味

新所沢駅西口ロータリーを南に曲がって道沿いに5分ほど歩いて路地に入る。見上げると白文字で「エリゼ」と書かれた赤い看板が見えてくる。ベーカリーエリゼは、今から54年前に先代が創業したパン屋さん。店主の沢田さんが幼い時に新所沢に引っ越してきた。店内には、調理パン、菓子パン、ドーナツ、ケーキ、スコーンと、午前中にお店をオープンしてから次々に商品が焼きあがって並んでいく。

おすすめの商品を知ると、「自分では食パンがおすすめだけど、食パンを使ったサンドイッチが人気かな。食パンは親父が作って、サンドイッチはお袋が作ったんだよ。マヨネーズも自家製だね。早いと昼頃には売り切れちゃうこともあるね」と教えてくれた。

エリゼのパンは、食パンも総菜パンも昔から味が変わらない。「少しでも味が変わるとお客さんにばれちゃうから。でも、自分としては、どうしても先代の味を超えられなくて悔しいなあって思ってる。小さい頃に親父のクリームパンを食べて美味いなと思ってたんだけど、自分が作ったクリームパンを食べても、その時の味を超えられないんだよ。だから、ずっと勉強の日々だし、親父を超えるのが目標」と沢田さんは言う。

大切にしていることは「みんなとの関係性」

先代の奥さんである、沢田さんのお母さんがとても人気者だったそう。よくお客さんの希望を聞いてあげていたらしく、クリスマス商品として並んでいるパネトネはお客さんの「クリスマス商品がないよね」という声から生まれた。

お母さんは3年前に亡くなられたが、店内には写真が飾られている。写真は、近所の子がカラーモールドで作ってくれた

クリスマスリースでデコレーションされていて、お母さんが皆から慕われていたことが伝わってくる。

取材中もひっきりなしにお客さんが来店していたエリゼ。お客さんは地元の人がメインで、お店が地元にしかりと根付いていることが感じられた。他にも「遠くに引っ越しちゃった人がね、『近くまで来たからお店に寄ったよ』と来てくれると嬉しいよね。」という話を聞くと、味だけでなく、お店そのものに魅力を感じている人も多いのだろうと想像できる。先代の写真、お客さんと店員さんの間で交わされる何気ない会話、高齢の方には代わりにパンを取ってあげる店員さん、お店の中にはエリゼがお客さんと積み重ねてきた歴史が溢れていた。

今後の目標について沢田さんに尋ねると、「目標は『ここへんならエリゼさんだよ』って言ってもらえるようなパン屋であり続けることかな。『こうした方がいいよ』って近所の人から言ってくれるような、親父とお袋が築いた関係性を大事にしたい。少しでも長く続けていきたいね。」と話す。

取材の最後に、沢田さんはこそりと「普段は中々伝えられないけど、いつも感謝してるんだ」とご両親、奥さん、パートさんに対する日頃の感謝を照れくさそうに口にする。周囲の人に対する感謝を常に持ち続ける沢田さんの作るパンは、その人柄が現れるかのように優しい味がする。

店舗情報

ベーカリーエリゼ

埼玉県所沢市緑町2-8-9

火～土曜日・祝日 9:30～19:00
日曜日のみ 9:30～18:00
[定休日]月曜日



SAITAMA

KASUKABE

FOOD

BORDER CAFE

ボーダーカフェ



オープンすることで1つの通りを変えたカフェ

よくあるリノベーションカフェ

連続立体交差事業の完成を待ち工事の進む春日駅、東口の駅前には特に工事現場感を感じる。そこから北へと進む一方通行の細い道、かつては馬車道だったと聞く。創業100年を超える店の立ち並ぶブロンズ通りを歩いて5分、おしゃれなカフェが見えてきた。

建物は築70年を超えているそうだ。外からも見える大きなハートのモチーフが、道行く人の興味を惹いている。店内は、コーヒーの香りがさり気なく漂い、ソファーにゆったりと座った女性達が楽しそうに語らいながら寛いでいる。

提供しているのは、ドイツから直輸入したパンとそのサンドウィッチ等、自家焙煎のコーヒーを始めとしたドリンク各種。カウンターで注文をすると、店員さんがこう話しかけてくれる「店内で過ごすごですか?」私はこの「お過ごしですか?」という表現が妙にじっくり来る店だと思っている。温めたパンに具材を挟んだサンドウィッチ、特に人気なのは「エビカツバーガー」だそうだ。トレイに載せられたラテは、当たり前のようにラテアートが施される。

店主は、よく来てくれる子連れの客に会うと必ず声をかける。「大きくなったね?またおいでね。」そんな他愛もない会話が、彼にとってはたまらなく大切なひと時ののだ。

だが、エリアを変える力がある

店主は長年アパレル業界にいた。その後春日部の地で起業、店主はキッチンカーでパンを販売するのに、わざわざ地元の商店会へ加入した。縁あって越谷の住宅展示場内でカフェ営業をしていたが惜しくも閉店し、再びこの場所でも本格的に店を構えた。「飲食業としての自分は春日部で生まれて、越谷に

育ててもらったんです。」とまるで自分の生い立ちのように言う。

店主は、単にお客さんを覚えて接客するのではなく、積極的に自分の出来ることを提供することで小さなつながりをたくさん作っている。お客様に何か少しでも生活を豊かにするヒントを、持って帰ってもらおうとしているのだそうだ。どうやら彼は、ポジティブチェーンを作るのが上手な人のようだ。今では店内で「この店はキッチンカーから始まってね…」とお客さんがお連れの方に説明している様子も珍しくない。

この春日部という町もベッドタウンによくある「あるある」が起きていた。高度成長期に繁栄し、その後百貨店等が撤退し、まちは静まり返っていた。しかし、この店が出来てからはどうだろう。この通り、ブロンズ通りの様子はかなり変わった。人通りは増え、今までどこに隠れていたのかと聞きたくするような、20代〜30代のおしゃれな人影が増えた。たった1軒のカフェにそれほど力があるとは、地元の間でもある私にとっても、本当に想像出来なかった事が起きたのだ。

このまちで小さなつながりをたくさん作ってきた店主も、今やエリアを変える程となった。もちろん彼はまちなプレーヤーの1人となり活躍している。彼の更なる活躍を楽しみに、こうしてインタビューをしている私も、すっかり彼のポジティブチェーンの一部になったようだ。また来よう。

店舗情報

BORDER CAFE

埼玉県春日部市粕壁東1-4-1



① 10/18実施 草加市



視察先
草加駅東口周辺
リノベーション
スクール事業紹介

② 11/14実施 北本市



視察先
北本市役所芝生広場
ケルン
場の活用事例紹介
&green market

③ 11/28実施 本庄市



視察先
銀座通り周辺
空き店舗活用事例
紹介

④ 1/16実施 狭山市



視察先
新狭山北口商店会
周辺
場の活用事例紹介
シンサヤママーケット

埼玉県商店街支援人材育成事業について



鈴木 美央 (すずき みお)

O+Architecture Ltd. (オプラスアーキテクチャー合同会社) 代表。東京理科大学経営学部国際デザイン経営学科講師。博士(工学)。2016年より狭山市、本庄市など埼玉県内の複数の商店街支援事業に従事。経済産業省「はばたく商店街30選」2021年に支援先の狭山北口商店会が選定。

商店街は、単なる買い物の場ではなく、まちの顔、地域生活の舞台といえます。近年では、コロナ禍以降の地域回帰、高齢者と子どもを合わせた地域密着人口の増加、歩きやすいまちづくり(ウォーカブル)や公共空間の活用推進といった社会情勢の変化も商店街の可能性を見直す機会となっています。

本事業では、埼玉県内各地の事業者と支援者が集まり、商店街との関係構築、支援者としてのマインドチェンジを経て商店街活性化に向けた取組の企画力を高めることを目的とし、座学と記事制作を軸としたワークショップを実施しました。

ワークショップは県内で先進的な取組をしている草加市、北本市、本庄市、狭山市の4地域で開催しました。各地域で行った視察では、商店街や地域の活動者と共に事業を行う市役所の担当者に直接話を聞き、実際に商店

街エリアを歩くことで、現場の雰囲気を感じることができました。本事業の研修先と参加者は埼玉県内に限定されたことで、単なる「勉強になる事例」ではなく、身近な実践として「私たちの地域でも実践できる」という意識が芽生えました。

ワークショップで実施した記事制作では、完成した記事を店頭に掲示してくれる店舗もあり、職員と商店街の間に信頼関係が生まれるきっかけにもなりました。

研修を通じて、関係性をつくり身近な相談から支援を始めることの重要性、小さな活動が次第に大きなうねりになることなどが共有されました。普段は現場で奮闘する事業者と支援者にこうした機会を提供することは、都道府県らしい商店街支援の形といえるでしょう。

今からできる商店街の魅力づくり

～商店街・行政・地域の活動者それぞれの可能性の活かし方～

様々な社会的背景の変化により、課題を抱え停滞している商店街が多く存在します。

商店街のみでの解決が困難なとき、支援者である市町村・商工団体の継続した支援が必要不可欠です。

本セミナーでは商店街、支援者である行政、さらに地域の活動者が力を合わせることで成功した事例から、これからの商店街活性化について考えます。

9/12(木) 13:00-15:00

TKP大宮駅西口カンファレンスセンター ホール5A

埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-8-1 ベルヴュオフィス大宮5階・6階

大宮駅西口から徒歩2分
駅コンコース直結

講師紹介



鈴木 美央

O+ Architecture Ltd.
(オープラスアーキテクチャー合同会社)代表
東京理科大学経営学部国際デザイン経営学科
講師。博士(工学)。2016年より狭山市、本庄市
など埼玉県内の複数の商店街支援事業に従事。
経済産業省「はばたく商店街30選」2021に
支援先の狭山市新狭山北口商店会が選定。



園田 聡

有限会社ハートビートプラン代表取締役。
博士(工学)。
埼玉県所沢市生まれ。
専門は都市デザイン、プレイスメイキング。
現在は、大阪・東京を拠点にプレイスメイ
キングに関する研究、実践に取り組んでいる。

ワークショップ

地域の商店街との関わり方のコツを教えます

～記事制作の実践を通して～

受講対象 市町村・商工団体職員等、埼玉県内の商店会員の方

受講料 無料

定員 30名
(定員になり次第締切)

目的と実践方法

本ワークショップでは市町村・商工団体職員と商店街との関係を築き、今後の継続した活動につなげていくことを目的としています。
4回の研修と各回終了後に自地域で記事制作に向けた課題に取り組んでいただきます。
各会場周辺の商店街視察や、地元市職員から商店街との関わり方についてお話いただきます。 ※原則全日程参加できる方がお申込みください。

できること・考えるべきこと

1回目 地域の商店街と関わる時に初めにできること、考えるべきこと
10/18(金) 13:00-15:00 @草加市内

見つけ方・伝え方を学ぶ

2回目 地域の商店街の魅力の見つけ方と伝え方
11/14(木) 13:00-15:00 @北本市内

記事の振り返り

3回目 作った記事を振り返り地域の商店街の魅力を再発見
11/28(木) 13:00-15:00 @本庄市内

研修の振り返り

4回目 研修を振り返り行政と地域の商店街との関わり方を再考
1/16(木) 13:00-15:00 @狭山市内

2回目

インタビューの仕方や写真の撮り方を
専門家から学びます



江澤 勇介

2020年に北本市を拠点としたま
ちづくり会社「暮らしの編集室」を
設立。取材・撮影等、カメラマンと
しても幅広い業務に従事。

