

## 【訪問先詳細】

### 1 見澤牧場

- (1) 所在地 所沢市亀ヶ谷 410-2  
(2) 訪問時間 午後 1 時 30 分から午後 1 時 50 分まで  
(3) 特徴など

～「所沢牛」を生産している、所沢に唯一残る肉牛の畜産農家～

- 見澤牧場は、所沢に唯一残る肉牛の畜産農家です。約 200 頭の牛を飼育、毎月 8 頭ほどを出荷し、最高評価の A5 ランクも獲得しています。
- 地元で育ち、地元で愛され、地元の人が誇れる牛に、との思いで「所沢牛」としてブランド化。希少性から「幻のブランド牛」とも呼ばれています。
- 今年度は、農林水産省の補助金を活用し、「所沢牛」が市内の全小中学校の学校給食に提供され、地産地消と食育が進められました。
- 訪問先では、牧場の視察を行います。

### 2 所沢市観光情報・物産館 Y O T - T O K O

- (1) 所在地 所沢市大字松郷 143-3  
(2) 訪問時間 午後 2 時 10 分から午後 3 時 10 分まで  
(3) 特徴など

～所沢の「よいもの」「おいしいもの」「たのしいもの」が集合～

- 所沢市観光情報・物産館「Y O T - T O K O」は、ところざわサクラタウンに隣接し、令和 3 年 5 月にオープンした所沢市の観光情報・物産館です。
- 「Y O T - T O K O」という名称は、「Y (よいもの)」「O (おいしいもの)」「T (たのしいもの)」に所沢の「T O K O」を加えて命名されました。
- 「所沢のもの」物産コーナーでは、地元産の原材料を使った地ビールの製造を通じて地域内経済循環を図っている野老社<sup>やろうしゃちゅう</sup>中株式会社の地ビール「野老ゴールデン（「日本ギフト大賞 2021 埼玉賞」受賞）」をはじめとした「所沢のもの」が販売されています。

- 施設内にある「JIGONACafe」は、地元食材で農家と消費者をつなぐ地域農業を目指す料理人が、所沢の地粉(※)文化を広める場としてオープンした飲食店です。「オール所沢」をコンセプトとし、全メニューに「所沢牛」や旬の地元野菜などの所沢産の食材を使用しています。また、若い人々の働く場の創出にも取り組んでおり、持続可能な地域づくりを目指しています。
- ※「地粉」とは、地元で採れた小麦等の粉のこと。所沢は、米の生産に向いていない畑作地帯のため、うどんなど小麦粉を使った文化が発達しました。
- 訪問先では、施設内を視察し、生産者や料理人などの方々と意見交換を行います。

### 3 株式会社井口一世

(1) 所在地 所沢市所沢新町 2553-3

(2) 訪問時間 午後 3 時 45 分から午後 4 時 45 分まで

(3) 特徴など

～「なんとかなる」をモットーにどこにも出来ない金属加工を実現～

- 従来の加工方法である金型を使った加工から、「真逆（金型を使わない）」の発想へ転換し、独自の板金加工技術による「金型レス」を武器に、顧客の初期費用の大幅な削減と開発期間の短縮を実現しました。
- 従来、職人技であった技術やノウハウをビッグデータ化することで、最新設備の融合によりモノづくりの ICT 化を実現しました。
- その結果、従業員の 6 割が女性、8 割が文系という、モノづくりの会社では珍しい社員構成になりました。
- 一人ひとりの社員が能力や特性を生かして働けるように、スキルマップ（力量表）による処遇が行われ、新卒 3 年で年収 500 万円、5 年で 700 万円が可能となっています。
- 平成 18 年「第 1 回渋沢栄一ベンチャードリーム賞」奨励賞、Japan Venture Award2013【経済産業大臣賞】を受賞したほか、新・ダイバーシティ経営企業 100 選、はばたく中小企業・小規模事業者 300 社にも選出されています。
- 訪問先では、工場を視察し、社長及び従業員の方々と意見交換を行います。