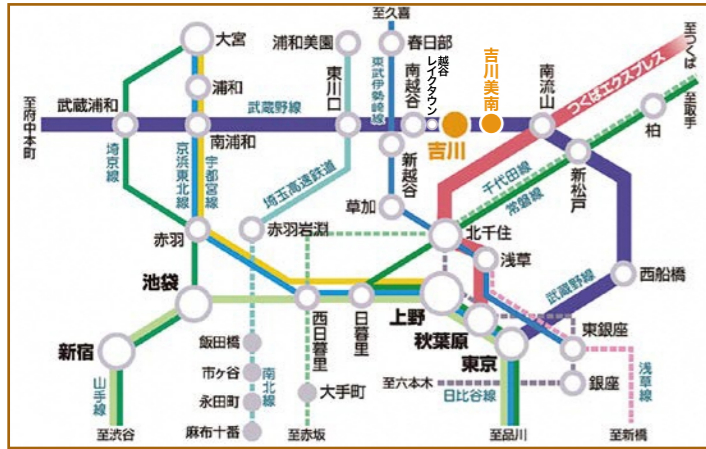


吉川市のプロフィール



面積：31.66 km²
位置：東経 139度 50分 40秒、北緯 35度 53分 16秒
 吉川市は、東京都心から20~30kmの埼玉県南東部に位置し、東は江戸川を挟んで千葉県野田市・流山市、西は中川を挟んで越谷市・草加市、南は三郷市、そして北は松伏町に接しています。

市章



3カ町村合併に伴い、町章を町民から募集し制定しました。中央に「吉」の字、三方に「川」を配し、3カ町村合併のよろこびを熨斗目(のしめ)に図案化し、融和と協調、のびゆく吉川市を表現したものです。

市の木 モクセイ

5月6月に多種多様な美しい花を咲かせ、年間を通して常緑で、植込・盆栽などさまざまな用途に利用されています。秋に、だいたい色や白色の花を咲かせ、芳香をただよわせます。



市の花 サツキ・ツツジ



ツツジ科の常緑小高木で、古くから観賞用として植えられ、幹は3から4メートルでよく分枝し、葉は有柄で対生、楕円形で先はとがり、細かい鋸歯がある。10月頃にだいたい、または白色の小さい花を集散状に腋生し、独特な芳香をただよわせ、各家庭で愛玩されています。年間を通して常緑で、植え込み・盆栽などさまざまな用途に利用されています。

電車で

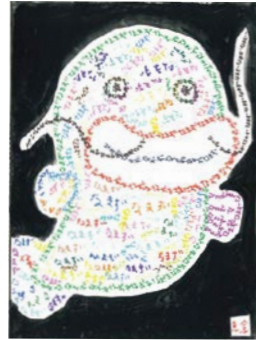
- ・東京駅から：武蔵野線で約60分
- ・新宿駅から：JR 埼京線・武蔵野線で約50分
- ・越谷レイクタウン駅から：JR 武蔵野線で約3分

車で

首都高三郷ICから
 県道67号線を北上して約15分

自転車で

江戸川河口から約30km



市の地域情報サイト

● よしかわ観光協会

吉川市内の各種イベントや見どころ、特産品の情報などを発信中!



最新の情報はInstagramで！
 フォローをぜひお願いします!



Instagram

● 吉川市公式ホームページ

市政に関する様々な情報を掲載しています!



● よしかわ一店逸品

吉川市内のお店や逸品、サービスを紹介しています。



掲載の情報は予告なく変更となる場合がございます。

令和8年3月 改訂版



なまずに会おう!!

水と緑の快適都市・吉川にはなまずにまつわるスポットが盛りだくさん!



吉川駅南口にある金色のなまずの親子の像。平成7(1995)年に設置され、「なまずの里よしかわ」のシンボルとして輝きを放ち続けています。「なまず」は川の自然、「親子」は絆・優しさ・平和、「漆」は伝統・雅・麗しさ、「金」は不変・発展を表現しています。

吉川市庁舎の前に設置されている石像「森と鯰」。親子の鯰は家族愛を、子鯰の頭上の森は自然との共存を、鯰のヒレは翼を表し、吉川市の未来への飛躍、発展の願いが込められています。

7月2日の「なまずの日」制定5周年を記念し令和4(2022)年に吉川美南駅西口に設置され、ハートを形作った2匹のなまずがデザインされており、「親子」を表現しています。



市北部にある「市民農園」の「なまずの丘」。なまずのヒゲに見立てたベンチが設置されており、遠くから見るとまさになまず!



上から見ると心んな形の池だぞ



小さな子どもが遊べるように整備された「なまずの里公園」には、なまずの形の池があります!



市内で一番広い公園「美南中央公園」には、なまずのタイルアートが。子どもたちのアイデアが詰まった作品です。



吉川を盛り上げる!

キャラクターたち

吉川市イメージキャラクター
なまりん



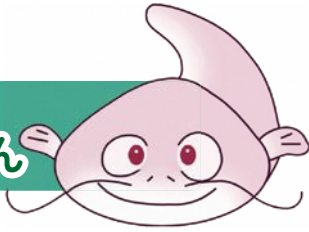
その日の気分によって髪飾りや衣装を変える、おしゃれが大好きな「なまず」の女の子。吉川市をPRするため日々頑張っています! 特技はかくれんぼ。



吉川なまずの里マラソン
キャラクター
なま坊

よしかわラッピーカード会
キャラクター

ラッピーくん



探してみよう!

こんなところにもなまず

市内では至る所でなまずの姿を見ることができます。皆さんもぜひかわいいなまずたちを探してみてください!



なぜ「なまずの里」??

かつて市内の用水路などで日常に見ることができたなまずですが、都市化が進んだ昭和40年代からその姿を消していきました。平成に入るとき、古くから親しまれてきたなまずを市のシンボルにしてまちづくりを進めていこうという気運が高まりました。なまずをモチーフにしたまんじゅうやせんべいなどを市内の事業者が考案。平成7(1995)年には吉川駅前に、金色のなまずモニュメントも完成しました。平成10(1998)年には市内でなまずの養殖に成功し、出荷されるようになり、「なまずの里吉川」はすっかり定着。平成22(2010)年には、市イメージキャラクター「なまりん」がデビューしています。吉川の家で親しまれてきた伝統的ななまずの食べ方といえば、「なまずのたたき揚げ」。これは、たたいてミンチ状にした身を味噌などで味付けして揚げたものです。そして、市内の川魚料理店で、天ぷら、蒲焼き、薄造りにした刺身などが堪能できます。このようになまずと共に歩んできた歴史や文化が「なまずの里」といわれる由縁です。

吉川の歴史

太古、東京湾が内陸まで深く入り込んでいたため、約6000年前(縄文時代前期)のころの吉川周辺はまだ海の中でした。紀元前600年ごろ(縄文時代晩期)には陸地が現れていたと考えられ、6世紀(古墳時代後期)以降に人々の暮らしが始まったと推測されています。吉川には、江戸川や中川などの河川が流れ、水辺が織りなす「川と生活」をしながら発展してきました。7世紀から8世紀の和歌を集めた『万葉集』の東歌に「葛飾早稲」という言葉が出てくることから、吉川を含む葛飾地域ではこのころには稲作が行われたと考えられています。江戸時代、新田開発が進められたことで、「早生米」の産地として吉川周辺は発展。生産した米は中川や江戸川を利用して江戸に運ばれたため舟運が発達し、この地は物資の集積地として栄えるようになりました。しかし、川からの恩恵を受ける一方で、

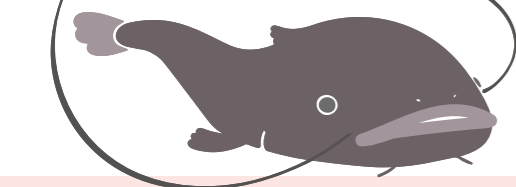
多くの水害に見舞われました。明治時代に入って、東武鉄道が開通し駅ができた越谷と吉川の間に乗合馬車が走り、大正時代には乗合バスが運行。さらに関東大震災後、トラック運送が発達することにより舟運は衰退していきました。大正4(1915)年、吉川村は町制を施行し吉川町になり、昭和30(1955)年には、吉川町、三輪野江村、旭村が合併し吉川町となりました。昭和48(1973)年の国鉄(現 JR)武蔵野線の開業で吉川駅が誕生し、同年の吉川団地の建設を契機に都市化が急速に進行。平成3(1991)年には、吉川町の人口は5万人を突破しました。そして平成8(1996)年4月に市制を施行し、「吉川市」が新たにスタートしました。現在では約7万2千人の人口を有します。

世界で一番 **なまず** **愛** に溢れた集会！

全国 なまずサミットを知ってる？



なまずを活用してまちおこしを行っている日本全国の自治体等が一堂に会し、「なまずが各地域において、社会や文化とどう関わっているか」を共有するとともに、なまずの魅力を全国に向けて発信することにより、なまず関連産業の発展やなまずを生かした観光文化の振興を目指しています！



第1回 第5回は **吉川市** で開催しました！
(2017年) (2023年)

第5回 **なまずサミット**の様子

テーマは「**なまず**」で繋がる世界

今回のサミットは「なまず」で繋がる世界をテーマに開催し、全国から集まった自治体や団体等からの発表、市内飲食店が特別にアレンジしたなまずグルメが販売されました。

パネルディスカッションでは、なまずサミット参加自治体をはじめ、台湾・ベトナム・タイ出身の方を招き、各々のなまず文化を説明いただき、交流を深めました。

また、なまず料理・アイデア作品やなまず絵・なまず文字・陶芸作品展示、移動水族館、なまずタッチプール、なまず料理教室、なまずパルーン教室など、なまず尽くしのイベントとなりました！



第1回 **なまずサミット**の様子

第1回目のなまずサミットは、なまずを活用してまちおこしを行っている自治体と連携して行われました。なまずの食文化や歴史などを共有し、一般の方に、なまずを食する文化を発信 PR することを目的とし、開催されました。



シンポジウムでは、「私達のまちとなまず」をテーマにパネルディスカッションが行われ、日本各地のなまずに関わる取り組みや研究、芸術などが紹介されました。



「新たななまず料理」や地元食材を使用した“吉川ならではの”グルメを利用した新レシピが提供され、はじめてなまずを食した方にも、「美味しい」「なまずに対するイメージが変わった」と大好評！



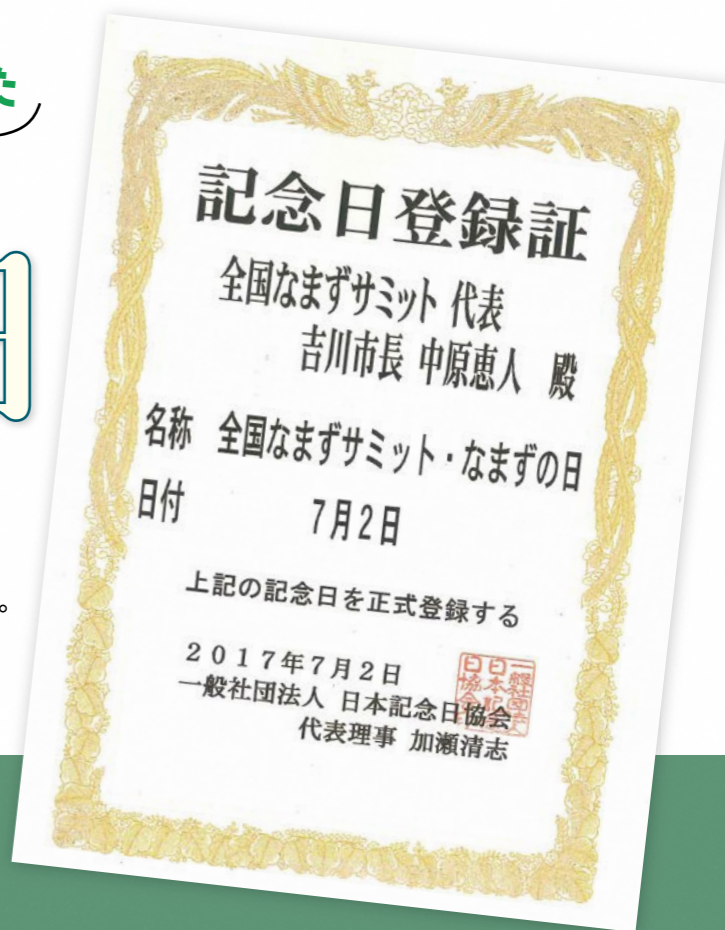
なまずサミットの軌跡

- 平成 29(2017)年 第1回 吉川市(埼玉県)
- 平成 29(2017)年 第2回 神石高原町(広島県)
- 平成 30(2018)年 第3回 大川市(福岡県)
- 令和元(2019)年 第4回 行方市(茨城県)
- 令和 5(2023)年 第5回 吉川市(埼玉県)
- 令和 6(2024)年 第6回 羽島市(岐阜県)
- 令和 7(2025)年 第7回 神石高原町(広島県)

7月2日は **なまずの日**

つくっちゃいました

平成29(2017)年に行われた第2回全国なまずサミット in 広島県神石高原町にて、7月2日を『全国なまずサミット・なまずの日』とすることを一般社団法人日本記念日協会に申請し、認証されました。なぜ7月2日がなまずの日かというと、702を7(な)0(ま)2(ず)と読むことから由来しています！



なまずの日制定を記念し、吉川市では様々な事業を行ってきました。

なまずのぼり



こいのぼりならぬ「なまずのぼり」をなまずの日の前後に市内各地に展示しています。

なまずの日 記念品

小学校低学年には記念えんぴつを、小学校高学年には紙製クリアファイルを、なまずのぼりづくりに協力してくれた小学4年生には缶バッジをプレゼント！



学校給食で **なまずメニュー**

なまずの日には、毎年工夫を凝らしたなまずを使った栄養満点の給食が市内の小中学校で提供されます。



なまずケバブ

なまずの「なまずコーラ」煮

なまずの香草パン粉焼き

記念消印



市内郵便局で使用されている消印(小型記念通信日付印)で、市制施行25周年記念バージョンが期間限定で使用されました。



なまずドッグ



次はどんな取り組みが行われるかな？
楽しみだね！



コラーゲンたっぷり!
ヘルシー!

なまず料理

なまず料理の 特徴

1

高タンパク

2

低カロリー
低脂肪

3

ビタミンEが
豊富

4

あっさり
食べやすい!



なまず料理が食べられるお店

料亭

吉川 福寿家

江戸中期の創業以来、料理茶屋から受け継いだ味と技、そして心を込めた“おもてなし”を提供する老舗料亭です。



- 📍 吉川市平沼 51
- ☎ 0120-291-801
- 🕒 11:30~15:00(ラストオーダー 14:00)
17:00~21:30(ラストオーダー 19:30)
- 🏠 不定休



料亭 糺家

江戸開幕と時を同じくした創業当時の面影を残す佇まいの奥に、気負わず、気取らず、静かでゆったりとした時間をお過ごしいただける憩いの空間が広がります。

- 📍 吉川市平沼 173
- ☎ 048-982-0009
- 🕒 11:30~21:30
- 🏠 不定休



割烹 ますや

多数のTV取材で、うなぎの代わりになまずではなく、“なまずの美味しさ”を伝え続けて認知を高めた名店です。



- 📍 吉川市平沼 148
- ☎ 048-982-0022
- 🕒 11:00~15:00(ラストオーダー 14:30)
17:00~20:00(ラストオーダー 19:30)
- 🏠 不定休



割烹

※営業時間は予告なく変更になる場合がございます。来店前に各店へお問い合わせください。

なまずの養殖

農事組合法人吉川受託協会が、平成8(1996)年からなまずの養殖を開始し、平成10(1998)年に人工ふ化に成功。地下水で育てた良質な吉川産なまずを市内の料亭に提供しています。



▲約2年かけて40cm~50cmに成長したなまずを出荷します。

なまずは稚魚期の共喰いが激しく、稚魚の間はエサを多く与えてお腹いっぱい状態を保つ必要があります。それでも出荷までの2年間で半分以下になってしまいます。養殖は田んぼを活用した素掘りの池で行われています。快適な養殖池を保つため、常に酸素補給のための電動水車を稼働させ、カワウ等の外敵からなまずを守るため、池全体にネットを張るなどの工夫がされています。川魚特有の臭みもなく、とても美味しいなまずになります。



小林代表(福寿家)



齋藤代表(糺家)



横川支配人(ますや)

「川魚料理」の文化を語る

古くから吉川市に受け継がれる「食」といえば「川魚料理」。今回は川魚料理を扱う「糺家」「福寿家」「ますや」3店舗の代表をお招きし、今後の吉川市の「川魚料理」の文化を語っていただきました。

齋藤代表…普段はなかなかこういう機会がないのでありがたいですね。皆さん、吉川にとつての「川魚料理」の文化についてどうお考えですか。

小林代表…埼玉には海がないですよ。古くから海辺で漁猟生活があったように、吉川では川が身近にあることで川魚を獲って食していたのは自然な事だったように感じますね。

横川支配人…そうですね。ただ、なまずは食べられる部分が全体の4割程度、傷みやすぐ扱いが難しい。齋藤代表…たしかに。それに若い方たちの感覚も変わってきてますからね。

小林代表…そうですね。7月2日の「なまずの日」にはなまずを使った給食が提供されてきました。

横川支配人…その発想は面白いですね。そういった新しい風を吹き込むことが今の川魚料理の文化には求められていると思います。

齋藤代表…私もそう思います。その一方で古くから続くこの伝統食の味を後世につなぐ責務もあると感じています。

小林代表…そうですね。皆さんがおっしゃったように、古き良きこの伝統食を後世につないでいくことはもちろんですが、そうした伝統に敬意を払い、新たなニーズにも応えていけるようにしたいですね。

バリエーションあふれる なまず料理に挑戦!!

(※時期や入荷状況により、取扱いが無い場合があります。ご利用前に各店舗へお問い合わせください。)

沖寿司 吉川店



ファミリーで気軽に楽しめる、江戸前回転寿司。フライにしたなまずをリーフレタスとチェダーチーズで手巻きにした逸品なまずロールが楽しめます。

📍 吉川市中野 53-1
☎ 048-984-2166

ベトナムレストラン NGON



サミットでは、パサ(ナマズ目)の生春巻、揚げ春巻を提供。パリッとした食感はやみつき間違いなし。お店では本格的なベトナム料理を取りそろえています。

📍 吉川市保 1-3-4
☎ 048-972-6505

中華処 萬万亭



サミットで台湾風薬膳スープを提供。中国の伝統料理から創作料理まで幅広いメニューを提供している名店。なまず春巻きには吉川産なまずはもちろん、吉川ネギも使用されています。

📍 吉川市平沼 1-9-6
☎ 048-981-5354

FOOD DINING 穂思



サミットでは特別アレンジのなまずのフィッシュアンドチップスを提供。肉刺しや串焼きなど、多様なメニューを提供する創作居酒屋。お弁当やお惣菜の移動販売も行っています!

📍 吉川市中井 2-67-4
☎ 048-981-5814

酒乃 おはこ屋



サミットでは特別にアレンジしたなまずカレーを提供。地酒専門店 & カフェ & 日本酒バルが併設した、お酒が飲めなくても楽しめる酒屋です。

📍 吉川市高富 2-14-17
☎ 048-972-6534

タイ料理 サミラー



サミットの開催に併せてなまずのフレーク入りグリーンカレーを提供。本格的なタイ料理を味わえるお店です。

📍 吉川市川藤 3667-2
☎ 048-918-3630

魚藤



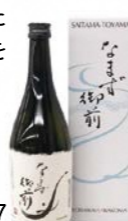
川魚料理を気軽に食べることができる吉川の名店。吉川の郷土料理・なまずのたたき揚げは、外はカリッと中はふっくらコリッとした食感が楽しめます。

📍 吉川市平沼 119
☎ 048-982-0053

なまず御前

「なまず料理に合うお酒を」という思いから生まれた吉川の地酒「なまず御前」。市内で生産された酒米「五百万石」を使用した純米酒です。

よしかわ観光協会
☎ 048-982-9697



ず〜なま吉々

吉川市で栽培された上質な米を使用した、豊かな風味とまろやかな口当たりの米焼酎です。ラベルのデザインは吉川市長が心を込めて作成しました。

(株)RIKNETWORKS
☎ 048-859-6856



おみやげもなまず!



なまず特産品特集



なまず煎餅

なまずの形をした、さっくりと軽い食感が魅力の煎餅。醤油、胡麻、海苔、黒米と豊富なバリエーションからお好きな味を探してみてください。 (P.9 B 二合半堂まつざわ煎餅)



なまずサブレ

国産小麦と吉川産米粉を使用し、なまずの形に焼き上げ、パッケージにもなまずがデザインされています。 (P.9 G パティスリーハヤノ)



堅焼なまずせんべい

材料は国産にこだわり、店主が一枚一枚丁寧に焼き上げた一品。そしてこだわりは天日干し!米の甘さが引き出され、素材本来の味が楽しめます。 (P.9 C とよだ商店)



なまず最中



なまず饅頭

黒糖の香り高い薄皮饅頭。大納言を使用した粒あんとしあんの2種が楽しめる最中。どちらもお茶請けに最適。 (P.9 E 和菓子司まるしん)



なまず箸置

(P.9 F 福寿家) 佐賀県有田で焼かれている美しい白磁の箸置。水に泳ぐなまずをうつした福寿家オリジナルデザインです。

鯰どら焼き

小豆、胡麻、栗、レモンの4つの味が楽しめる、ボリュームたっぷりなどら焼き。



鯰さふれ

サクサク感がたまらない! バターの香りひろがるサブレのお味はアーモンドとパンプキンの2種類。 (P.9 D 御菓子司 中村屋)



乳菓なまりん

バターと練乳がたっぷりのしっとり系焼き菓子です。見た目もかわいらしくお子さまにも人気。



リバーシゲーム

おなじみリバーシゲームの吉川市オリジナルバージョン! 白黒のコマがなまりんカラーの白とピンクになっているのもポイント!!



商品企画発売元: コーワプラス(株)
※この商品は、(株)ハナヤマから許諾を得て製造した物です。



なまずコーラ

驚きのなまずエキス配合! なまずとコーラの新しい出会いにきっとあなたも魅了されるはず。 (P.9 I 十八屋)



なまずピンクジンジャー

甘さや炭酸が控えめで、後味がスッキリとしたジンジャー! なまりん色でとってもかわいい♪



なまりんカラーボール



なまりん缶バッジ



なまりん文房具セット



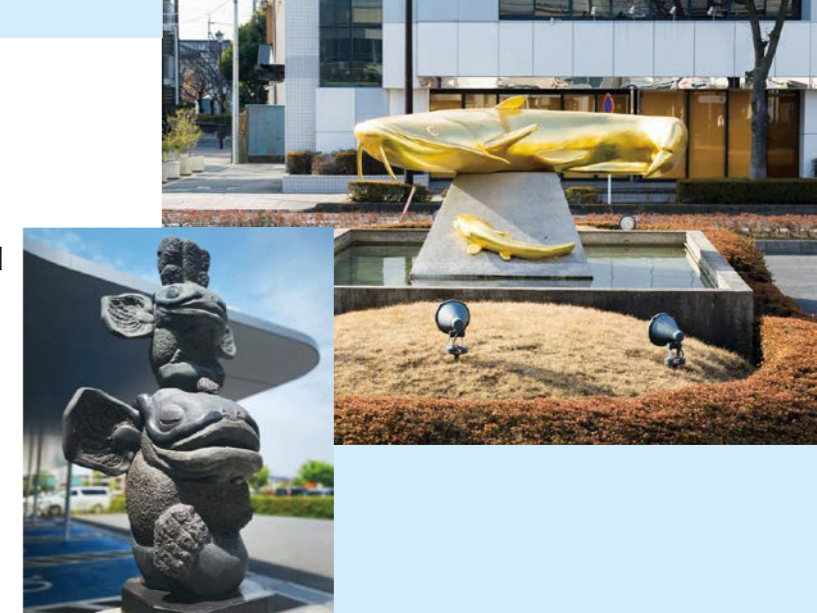
ラッピーランド

(P.9 A) 吉川のおみやげは、吉川駅北口すぐのところにあるラッピーランドで。「なまずの里よしかわ」の特産品が勢揃いです。観光案内所も兼ねているのでお気軽にお立ち寄りください。 ☎木曜日



SPOT

- ① モニュメント「なまず」(吉川駅南口) P.1
- ② なまずオリジナルポスト(吉川美南駅西口) P.1
- ③ 石像「森と鯰」(市庁舎前) P.1
- ④ なまずの里公園 P.2
- ⑤ なまずの丘(市民農園) P.2
- ⑥ なまずタイルアート(美南中央公園) P.2
- ⑦ 芳川神社(なまずみくじなど) P.2



RESTAURANT

- ① 料亭 花家 P.6
- ② 吉川 福寿家 P.6・8
- ③ 割烹 ますや P.6
- ④ 沖寿司 吉川店 P.7
- ⑤ ベトナムレストラン NGON P.7
- ⑥ 中華処 萬万亭 P.7
- ⑦ FOOD DINGNG 穂思 P.7
- ⑧ 酒乃 おはこ屋 P.7
- ⑨ タイ料理 サミラー P.7
- ⑩ 魚藤 P.7

SHOP

- A ラッピーランド P.8
吉川市木売 1-7-17 ☎048-983-7020
- B 二合半堂まつざわ煎餅 P.8
吉川市栄町 708-6 ☎048-982-0305
- C とよだ商店 P.8
吉川市川野 181-1 ☎048-981-3269
- D 御菓子司 中村屋 P.8
吉川市栄町 1398-5 ☎048-982-8750
- E 和菓子司まるしん P.8
吉川市平沼 316-18 ☎048-982-0249
- F 十八屋 P.8
吉川市美南 5-26-5 ☎048-982-2111
- G パティスリー ハヤノ P.8
吉川市きよみ野 3-9-5 ☎048-983-4004

