

ず〜むあっぴ☆

オホーツク

斜里岳の遠景（清里町）



ごみぶち

## 五味淵ひつじ農場

五味淵ひつじ農場（北海道斜里町）は、肉用羊のサフォーク種を中心に飼育している羊専業農家です。素材にもこだわった100%国内産飼料を使い、化学肥料を抑制した放牧地で、愛情たっぷりに羊を育てています。食肉加工場を完備し、生産から加工まで行い、サフォーク種の羊肉（ホゲット）やソーセージを販売しています。

## 🐏 趣味から始まった羊農場

農場を経営する五味淵 雅之さんが農業について意識したのは大学生の頃。阪神・淡路大震災の際に物資が不足して困窮する様子を見た時に感じた「食料が何もない状態でも自給して生きていける、生きる力を身につけたい」という思いから。

都会での会社員時代には「都会には何でもあるようで何もない」と感じ、就農して創る側になること、北海道で農業に取り組みたいと考えたそうです。そして1999年、20代半ばで奥様の父からの声かけて斜里町に移住・就農しました。

就農当初、有機農業に取り組みましたが、なかなか収益が上がらず、同町の会社に就職することを決断。2005年、羊ならば会社員をしながら飼育できるかもしれないと思い、趣味で3匹の羊を飼い始めました。そこから徐々に頭数を増やし、2022年には会社員をやめて、羊専業農家となりました。



農場を経営する「五味淵 雅之」さん

## 🐏 こだわりの羊肉「ホゲット」

同農場では、肉用羊のサフォーク種を中心に約310頭（2023年5月現在）の羊を飼育しています。肉の香りと旨みにこだわり、「ホゲット」（ラムとマトンの間の月齢12か月～24か月未満の羊肉）を主に販売しています。

飼料には、オホーツク産の規格外小麦・大豆、ビートパルプと国産の米ぬかを自家配合し、羊を飼い始めた当初から改良を重ねた配合により、毎日1時間かけて餌作りをしています。また、母羊は毎日放牧しており、放牧地には主に農場から出た堆肥を散布し、化学肥料の使用を極力抑えています。

ストレスを与えないように工夫された餌や環境の中で丁寧に育てた羊の肉は、臭みがないだけでなく、旨みが強く脂身は甘く感じると評判だそうです。

放牧された羊を優しく見守る五味淵さんからは、日々愛情かけて育てていることが感じられました。



毛刈りを終えた羊



オホーツク産 規格外大豆

## 🐏 販売されている商品

そんなこだわりの羊を加工した製品は、斜里町の“真の知床産”の優れた商品を独自の厳しい基準で認証する制度「知床しゃりブランド認証」を受けており、「知床サフォーク ホゲット」「知床サフォーク羊肉ソーセージ」等の名称で販売されています。

同農場のホームページで販売が開始されると、数日で売り切れてしまうほどの人気商品となっています。



斜里岳の麓の放牧地

## 🐏 販路拡大はどのように？

羊肉の販売を始めた当初は、地元の知人に紹介してもらったジンギスカン店に販売したことをきっかけに、口コミで販路が拡大しました。現在は個人向けのインターネット販売(B to C)と飲食店への販売(B to B)を行い、全国に販売しています。

コロナ禍時には、出荷が止まってしまいましたが、試行錯誤の末、SNS(主にInstagram)を活用し、羊肉商品に興味がありそうなレストラン等に連絡をとり、サンプルを試してもらうなど販路拡大に取り組んだ結果、想像以上の手応えがあったとのこと。『待っていたらだめ！ホームページに商品情報を掲載するだけでなく、自分の生産したものを利用してほしい飲食店に積極的に生産者の想いも合わせてアプローチするのが何より大切』という五味渚さんの言葉には実感がこもっていました。

2021年には中小企業庁の「ものづくり補助金」を活用して、食肉加工場を整備し、販売先のニーズに合わせた食肉加工も行っています。



知床サフォーク 羊肉ソーセージ



旨みの詰まったホゲット

## 🐏 今後の経営について

今年から、「羊肉の王様」と言われるほど肉の旨味が強いサウスダウン種とサフォーク種のF1(交雑種)の肉を販売。双方の良さを生かした肉は「飲食店からの評判は上々」とのこと。より香りと旨味を味わえる羊肉を多くの人へ提供していくために、この交雑種を増やしていきたいと考えています。



食肉加工場

## 🐏 羊農家として就農を考える方へのメッセージ

五味渚さんにこれから新規就農を考えている方への「メッセージ」をいただきました。

『何より大切なのは、動物が好きな気持ちです。一方で、病気になれば死んでしまう羊もいるし、いつかは食肉として出荷していかなければならないので、羊を可愛がる気持ちだけでなく、命をもらうという面もあることを覚えておいてほしいです。』

また、どの家畜も同じですが、飼育を開始してから肉として出荷できるようになり収益が出るまで、時間(羊は1年半)がかかります。そのため、新規就農を考える方には、十分な資金確保を考えてほしいと思います。』



顔が白いのはサウスダウン種の系統

五味渚さん、お忙しい中、取材にご協力いただきありがとうございました！  
『五味渚ひつじ農場』のホームページはこちら↓

<https://www.shiretoko-suffolk.com/>

## 6月1日は「牛乳の日」、6月は「牛乳月間」です！

国連食糧農業機関(FAO)は2001年、牛乳に対する関心を高めると同時に、酪農・乳業の仕事をする多くの方に知ってもらうことを目的として、6月1日を「世界牛乳の日(World Milk Day)」とすることを提唱しました。

日本でも、日本酪農乳業協会(現・一般社団法人Jミルク)が2007年、これに合わせる形で6月1日を「牛乳の日」、6月を「牛乳月間」と決めました。

農林水産省では、この期間に合わせ、牛乳乳製品の消費拡大に向け、さまざまな取組を行っております。

☆取組詳細は農林水産省ホームページをチェック！

🔍 農林水産省 牛乳の日 牛乳月間

料理デビュー & SNSデビュー 大歓迎

日本中のミルクファンのみなさま  
牛乳に関わるお仕事のみなさま  
一緒に投稿しませんか？

ミルクレシピ

### #牛乳料理部

牛乳・乳製品を使った料理を作り、ご自身のアカウントでハッシュタグをつけて投稿すればあなたも部員！

部員大募集

牛乳を飲もう！



牛乳でスマイルプロジェクト

牛乳乳製品を食事に取り入れることで、笑顔になってほしいというメッセージを込めています。  
注：ロゴマークの使用に当たっては、本プロジェクトへの参加申込が必要です。