

※ 地域振興＜6次産業化認定者の取組事例＞22

北海道浜中町の風土を活かし、愛情込めて育てた牛の

新鮮な生乳で乳製品を製造

浜中町 株式会社おおともチーズ工房

農林水産省 北海道農政事務所釧路地域拠点 農政推進官 佐藤 さとう 圭太 けいた



1. はじめに

酪農王国北海道の中でも、冷涼で牛にとって過ごしやすい気候・風土に恵まれた土地である浜中町で、放牧を中心としたストレスフリーな飼育を実践し、健康に育った牛から搾った生乳で乳製品を製造している株式会社おおともチーズ工房を紹介します。

2. 土にこだわった酪農業

株式会社おおともチーズ工房の母体である大友牧場は、昭和9年に乳用牛を導入し酪農業を開始しました。大友牧場では、「健康なミルクは健康な牛から。健康な牛は健康な草から。健康な草は健康な土から。」と考えています。土づくりの専門家から指導を受け、土壌分析をしっかりと行い、牧草地に不足しているミネラルをバランスよく散布することで、良質な土づくりをしています。こうして良質な牧草が育まれ、その牧草地で放牧することで、牛の基礎体力を高め、健康な牛が育ちます。

また、高温多湿が大の苦手な、乳用牛のホルスタイン種にとって、浜中町は冷涼で湿度も高くなく過ごしやすいため、ストレスがかかりにくい環境です。

3. 自家生乳でのチーズ製造

このような環境で酪農業を営んできた大友牧場では、消費者ニーズの多様化に備え、経営の明確化、雇用の安定化、更なる販路拡大を目指していくため、生産部門の生乳生産（酪

農経営）と分離し、ナチュラルチーズの加工販売部門として事業を行うため、平成11年9月に「大友チーズ工房」を立ち上げました。平成20年5月には「株式会社おおともチーズ工房」として独立し、同年11月に第一工場と直売店舗を建設しました（写真1）。



写真1 株式会社おおともチーズ工房外観

また、愛情を込めて育てた牛の新鮮な生乳を使い、一人でも多くの方々に「おいしい」を届けるため、ナチュラルチーズの製造に加え、ナチュラルチーズをふんだんに使ったピザの製造を開始しました（写真2）。



写真2 人気商品「4種のチーズたっぷりピザ」

4. 「もったいない」から考えられた商品

ナチュラルチーズは、生乳を凝縮して製造します。生乳 1 kg から作られる商品の重量は 1 割程度の 100 g ほどで、大部分がホエー（乳清）と呼ばれる液体となって廃棄されていきました。株式会社おおもチーズ工場の大友代表は「もったいない」という思いから、「ホエーをできるだけ排出せず、生乳を余す所なく使うことができる商品ができないか」と考え、生乳を 100% 使って製造することができる商品として、ドリンクヨーグルトの製造・販売を発案しました。

5. 総合化事業計画の認定と新商品

ドリンクヨーグルトの需要は、発案時点以降も高まる傾向があったため、平成 27 年度に 6 次産業化ネットワーク活動推進交付金を活用し、ドリンクヨーグルトの開発と販路の開拓に取り組みました。

ドリンクヨーグルトの開発では、新商品の特徴を如何にアピールするかの方針を決めるため、製造施設の視察や勉強会を実施するとともに、試作品の製造及び物産展でのモニタリングを行いました。物産展のモニタリングでは、物産展に足を運ぶ購買層がどのような商品を「北海道」・「高級」・「プレミアム」と連想できるかなどの検証を行い、その中で開発商品の目玉の一つである「思わず噛んでしまうような食感と、ドロツとした濃厚なヨーグルト」の評価が高かったため、その商品が購買層に受け入れられると判断し、平成 28 年 3 月には「新鮮な生乳を使用したドリンクヨーグルトの加工・販売事業」として六次産業化・地産地消費に基づく総合化事業計画の認定を受けました。

開発したドリンクヨーグルトを製造するための工場が必要となり、平成 29 年 1 月に第二工場を建設しました。

そして、平成 29 年 3 月から自社店舗と北海道物産展でのドリンクヨーグルト（写真 3）の販売展開を開始しました。



写真 3 開発したドリンクヨーグルト

さらに、販路を拡大するため、同年 10 月から自社ホームページのネット通販を開始したところ、ナチュラルチーズとドリンクヨーグルトを組み合わせたギフト商品などが人気となりました。また、平成 31 年 1 月からは、近隣市町村の協力店に冷蔵ショーケースを設置し、消化仕入れ方式（店頭で商品が売れた時点で店舗での仕入・販売となる商取引）での販売を行い、売り上げを伸ばしてきました。

6. 様々な商品ラインナップ

自社店舗では、ドリンクヨーグルトはもとより、チーズはハード系の熟成タイプからフレッシュな非熟成タイプまで様々な種類を販売し（写真 4）、「チーズ工場のピザ」も販売しています。



写真 4 販売しているチーズ

北海道が主催する全国の「北海道の物産と観光展」でも販売を行っており、「チーズ工場のピザ」は物産展でも大人気となっています。

さらに飲食店向けの業務用冷凍チーズやヨーグルトソフトミックスといった食材も取り扱っています。

7. 新型コロナウイルス感染症の影響

令和2年から感染が拡大した新型コロナウイルス感染症の影響を受けて、新千歳空港の土産物店や物産展での売上げは大幅に落ち込みましたが、自社ホームページの認知度が上がり、オンラインショップでの売上げが向上したことで、全体の売上げの落ち込みは大きくはありませんでした。

8. 今後について

新型コロナウイルス感染症の影響でしばら

く開催されていなかった北海道物産展などが少しずつ再開されてきていることから、大友代表はより多くの消費者ニーズにこたえたいと考え、今までのラインナップになかったブルーチーズの製造・販売などに取り組むことを目指しています。

「製造する乳製品の種類を増やすことで、乳製品愛好家のニーズにこたえ、さらなるファンを増やしていきたい」と、大友代表は熱く語っています。