

‡ 地域振興＜6次産業化認定者の取組事例＞24 ‡

地域の酪農家と世界的チーズ職人を結び付ける
こだわりのグラスフェッド生乳
株式会社のぼりべつ酪農館（北海道登別市）

農林水産省 北海道農政事務所

生産経営産業部事業支援課

やまだ しゅんすけ
山田 俊介



1. はじめに

登別市郊外の緑深い山あい、のびのびと放し飼いされた牛から搾った生乳を加工する「株式会社のぼりべつ酪農館」を紹介します。

のぼりべつ酪農館は、平成10年3月に廃校となった登別市立札内小中学校（廃校後は、札内高原館として農畜産物の加工研究に利用）に、平成16年に地元の全15戸の酪農家や地域関係者の出資により、乳製品を製造・販売する有限会社として設立されました（平成21年に株式会社化）。登別・室蘭地域のグラスフェッドミルクを使い、低温殺菌牛乳やチーズ、アイスクリームなどの乳製品、豚肉加工品を製造・販売しています。

そんな「のぼりべつ酪農館」の代表取締役である三浦学さんは札幌市出身で、酪農学園大学卒業後、道内の乳業メーカーで、チーズ製造の仕事をしていました。その後、出身大学である酪農学園大学の職員の方とのつながりから、長年夢だった本場フランスの乳業を学ぶ機会を得て海を渡りました。フランスの高等教育機関である「グランゼコール」

（フランス国立食品農業大学 大学院修士課程）でチーズ作りを学び、フランスの国家資格である乳業士を取得しています。帰国後、酪農を営む伊達市の農業生産法人（当時）で働きながら、乳製品のプラントの仕事もはじめ、その時にのぼりべつ酪農館から牛乳製造

のプラント設計と施工の依頼があったことがきっかけで、地域の酪農家から集めた生乳を使った乳製品の開発・生産ができると考え、この地で新たに事業をスタートさせることに



写真1 チーズに関する受賞と
「グランゼコール」修了証書

したのでそうです。

2. こだわりのグラスフェッド牛乳

のぼりべつ酪農館で生産される牛乳は、近年注目のグラスフェッド（grass-fed）ミルクと呼ばれる、牧草を主に食べて育った牛から絞った生乳が原料の牛乳です。乳牛が放牧されている登別・室蘭地域は、高原の冷涼な気候のおかげで、5～7種類の様々なマメ科やイネ科の牧草が栽培されています。最適な環境で、この地域の牧草を食べてすくすくと育った乳牛から生産されるグラスフェッドミルクは、春から夏にかけての新しい牧草が一面覆う季節には、特に草の香りに満ちた、スッキリとさわやかな味わいがします。季節によって牛乳の味わいが微妙に変化することを

知れば、より一層、のぼりべつ酪農館の「のぼりべつ牛乳」を深く楽しむことができるでしょう。この牛乳は、均質化のためのホモジナイズ作業を通常の半分程度にして、完全に均質化をしていないハーフホモ牛乳です。

これにより脂肪球を細かく砕き、滑らかな舌触りにしつつも、うまみを感じられるよう工夫がされています。また、63～65℃の低温で30分間じっくり殺菌し、ビタミンなどの抗酸化物質の損失を極力少なくした牛乳を生産しています。

これら工程により、搾りたての生乳に近い風味に仕上がります。のぼりべつ酪農館の牛乳は、三浦代表の考える「本物」の味を追い求め、生産されています。



写真2 グラスフェッドミルク

3. 総合化事業計画の認定とチーズ作り

開業当初は、牛乳の他にアイスクリーム・プリンなどの乳製品を中心に製造していましたが、地域の気候や飼養の特徴を生

かして生産された生乳を使用したチーズを使用したいとの思いから「登別・室蘭産の生乳を使用した機能性チーズの加工・販売事業」として、平成23年12月に六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受け、平成24年にチーズ工場の建設に着手し、チーズ作りを開始しました。

現在酪農館では、牛乳のほかに、9種類のナチュラルチーズ、アイスクリームやソフトクリーム、プリンなどの製造・販売に加え、チーズを生産するときにするホエー（牛乳からタンパク質や脂肪分を分離した後の液体）を飲ませて育った登別豚を使ったソーセージやベーコンも、店頭やオンラインで販売しています。



写真3 のぼりべつ酪農館で販売されている乳製品

三浦代表は、地域の生乳の魅力を最大限生かして、この土地ならではのチーズを表現して作るのが信条です。フランス留学時代に学んだ伝統製法だけでなく、自らの経験や探求心から得た技術を従業員に伝授しながら、多様なナチュラルチーズを生み出しています。本場フランスを感じさせつつも、のぼりべつ酪農館ならではの味を実現させています。

これらの三浦代表のこだわりが詰まった製品は、廃校になった学校の職員室と教室1室を使うことで、学校の面影が残る、ど

こかなつかしいような店舗で販売されており、登別温泉から車で 10 分ほどの距離ということから観光客も多く立ち寄ります。

4. 三浦代表の酪農への思い

三浦代表が酪農館の代表を引き受ける決め手となったのは、地域で大切に育んできた生乳を広めたいという思いがあったからこそです。「地元の酪農家が誇りをもって生産する生乳を、全量使い切るぐらいの規模を目指して、本物の乳業をしたい。」

と、力強く熱い想いを語っていた三浦代表は、この先も地域に根差し、生産者とのつながりを大事にしながら、乳製品をつくり続けます。



写真 4 スッキリとした味わいの
ソフトクリーム