

‡ 地域振興「北海道の6次産業化の取組み」 2 ‡

チーズを通して牧場の魅力を全国に伝えたい！

旭川市 旭川あらかわ牧場合同会社

北海道農政事務所生産経営産業部事業支援課 六次化担当専門官 蝦名 理恵

1. 6次産業化に取り組むきっかけ

旭川から北に 30 分程向かう江丹別地区。そこで酪農を営む旭川あらかわ牧場合同会社は平成 23 年 5 月に「自社牧場の生乳を 100%使った牛乳とチーズの加工・販売」で六次産業化・地産地消法の認定を受けました。

30 歳で北海道に移住し酪農をはじめた父忠基さん、就農し約 30 年以上が経過、酪農の傍ら、農業や食の大切さを消費者に伝えるため、牧場で様々な農業体験を行ってきました。その中で、直に消費者向けに販売できる商品をつくりたいという気持ちがより一層強くなったこと、また牛は BSE、口蹄疫など数年一度は大きな病気が流行し被害を受ける可能性もあり、これからの経営を考えた時に、できるだけ自立した経営を行いリスクを減らしたいという思いがあったことの 2 点が 6 次産業化に取り組むきっかけとなりました。

2. 取組み内容の概要

旭川あらかわ牧場合同会社では、乳牛約 40 頭を飼育、忠基さんご夫婦が酪農作業に従事、息子の求^{もとむ}さんがチーズの加工・販売を行っています。イベント等に出展する際は求さんの奥様も赤ちゃんをおぶってお手伝いと家族が一致団結して 6 次産業化の取組みを進めています。

求さんのチーズの出発点は、父の忠基さんが自己流で作る家族で食べていたモッツアレラチーズが美味しかったこと、農業体験で訪れた消費者にも評判が良かったことです。大

学卒業後、チーズ製造を本格的に学ぶため新得町の共働学舎や蔵王酪農センター他で研修、現在の「呼吸しながら成長する

グリーンチーズ」を商品化しました。このグリーンチーズと言うのは熟成前の若いチーズという意味でくせが無く食べやすいものです（写真 1）。味の種類ごとに色の違うワックスでコーティングしており、自分の食べる時期にあわせて熟成させられるのが特徴です。つまり、消費期限も売れ残りもないためロスも全くありません。特別な日のためにあわせて購入する方も多く、このような特徴をきちんと伝えながら販売するのが求さんのこだわりです。



写真 1 5 種類のグリーンチーズ

旭川市以外に常設店舗はなく、通信販売も行っていない。対面販売できるイベントへ

の出展、旭川市内での販売に限っています。そこには、旭川まで来てチーズを買ってほしい、牧場にも寄ってほしいとの思いも含まれています。

3. 6次産業化の課題と今後

現在、求さんは、朝6時に絞りたての生乳を加工施設に運び、夜の9時頃までチーズ加工に時間を費やしています。今後両親が酪農に従事できなくなった場合にその作業をどうするのか、自分以外にチーズを加工する職人が必要なのか、また酪農ヘルパーの導入など様々な課題を抱えていますが、6次産業化の認定を受けたことによる支援制度を活用し6次産業化プランナーに相談しアドバイスをしています。それ以外には、加工施設建設の際に、ハード事業の補助金を活用するなど6次産業化の認定は、旭川あらかわ牧場合同会社の経営や計画を毎年見つめなおすことや商品開発への大きなきっかけとなったとお話しをしてくれました（写真2）。



写真2 加工施設と荒川求さん

チーズ作りへの情熱が人一倍強い求さん、今後も新商品への構想が次々とあふれます。飲食店やホームパーティで使いきれのサイズのジロール（チーズ削りの道具：写真3）を旭川産業創造プラザの協力を得て開発、専用の熟成チーズの開発等、地域の飲食店との連携も積極的に行っています。また、旭川あらかわ牧場合同会社がある江丹別地区には、短

角牛を提供するファームレストラン、ブルー写真2 チーズ製造風景チーズ、ソフトクリームを提供する農園もあることから、地区で連携し旭川の魅力を発信する「食」と「観光」の活動も行っています。



写真3 ジロールでチーズを削る様子

旭川あらかわ牧場の生乳のおいしさを消費者に届けたいと始めた6次産業化の取り組み。

チーズの箱の中に入ったしおりを見て牧場を訪れてくれるのがうれしいと語る求さん。チーズのリピーターも増え、つながりが増えることで旭川あらかわ牧場の魅力が少しずつ広がっていることを感じています。ワインの需要も増える中、旭川江丹別産あらかわ牧場合同会社のチーズにもっと親しんでもらいたいとの思いを込め次の展開を視野に今後の計画づくりを進めています。



写真4 チーズ製造風景