

‡ 地域振興＜6次産業化認定者の取組事例＞20

本場ヨーロッパの味を石狩市で再現！
自社牧場の羊乳チーズのおいしさを観光牧場から発信
石狩市 札幌チーズ株式会社

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

ふじもと りな
藤本 莉奈



1. はじめに

札幌市中心部から車で30分、石狩市街地を抜けると、一面の広野と、羊の群れが現れます。そこは「札幌チーズ株式会社」の代表を務める山本知史氏が運営する「石狩ひつじ牧場」です。代表を務める山本さん（写真1）は、何もなかった草原から自らの手で牧場を作り上げました。

かつて、山本さんは、理科の教師として東京都内の中学校に勤めていましたが、結婚をきっかけに東京を離れ、北海道で教師を続けました。そして、29歳の時、ヨーロッパへ新婚旅行に行き、「本場のワインはこれほど美味しいものなのか」と圧倒されました。この経験をきっかけに山本さんは、周囲に反対をされながらも教師を辞めてワインの輸入販売事業を開始しました。



写真1 札幌チーズ株式会社
代表 山本知史氏

また、輸入販売事業を進めていく中で、あるお客様の、「これだけ美味しいワインなら、これに合うチーズもあったら良いわ。」という言葉が、心に突き刺さり、この一言をきっかけに

チーズの輸入販売事業も開始することとなりました。

そして、チーズの輸入販売業を20年ほど営んだ、54歳の時、「自分の人生をチーズ輸入業者で終わらせたくない」「北海道で羊乳のチーズを作りたい」と思い立ち、チーズの製造から自分自身で行うことを決めました。農業未経験の山本さんは、自ら農地を探し、農地購入のために農業生産法人を設立。農地購入後は、自ら柵を設置し、井戸を掘り、全長30mの下水道、合同浄化槽を埋設して、畜舎を建設しました。

「諦めたらそこで終わり。時間がかかっても諦めなければ必ず芽は伸びる。」そんな山本さんの強い信念が現在の「石狩ひつじ牧場」を作り上げたのです。

2. 羊へのこだわり

チーズの製造から自ら行おう、と決心したとき、山本さんが選んだのは、経験上最も美味しいと感じた「羊乳チーズ」でした。そして、「自ら羊を育て、その羊乳から製造すれば、高品質のチーズができる」と考えました。

山本さんはすぐに行動を起こしましたが、日本には乳用種の羊が居ないという現実を目の当たりに。さらに、農林水産省が生きた羊の輸入を認めている相手国は、世界中で5か国のみでした。（平成28年当時）この先、ますます輸入が困難になる可能性が高いと考えた山本さんは、「すぐに外国から羊を連れてこなくちゃ！」と、輸入業で培った語学と人脈、知識を

活用してオーストラリアから羊を 30 頭輸入しました。しかし、到着後は成田空港動物検疫所の施設での係留により約 3 週間、石狩に戻ると着地検疫で 3 か月間、羊の移動が出来ませんでした。また、飼料管理が甘く、羊たちが小麦を食べ過ぎたことにより、30 頭中 10 頭を死なせてしまいました。「この時は、もう辞めようかと思った。」と山本さんは語ります。その経験から、飼料庫に鍵を掛け、羊の行動を制限できるように何箇所にも柵を設置して、安全管理を全て見直しました。その努力により、羊は繁殖を繰り返し、現在は約 300 頭にまで増加しています。

また、「売りもの」と「自分が食べるもの」を区別しないと話す山本さん。ひつじ牧場では「売りもの＝自分が食べるもの」なのです。自分が食べたいと思う羊肉やチーズを作るため、羊の飼料にもこだわりを持ちます。飼料の地元産比率を上げるため、今年から畜舎の隣ではサツマイモ等の栽培を開始し、牧草ロールも自ら作り始めました。サツマイモの苗 400 本の植え付け作業には 20 名以上の親子が参加し、地域を盛り上げる姿勢も怠りません。

さらに、山本さんは羊たちを生まれたままの姿で健康に育てることも、大切にしています。と畜されるオスは一般的には、去勢されて羊肉になりますが、以前、ひつじ牧場で去勢を行った際に、羊が苦しんでいるのを目の当たりにしてから、去勢を行わなくなりました。断尾や角



写真 2 断尾していない羊

切りも行わずに、ありのままの体の機能を活かす飼育を心がけています。(写真 2)

また、牧場を作り、初めての出産に立ち会ったときから、「命を救う」ことに大きな生きがいを感じています。冬の寒い時期での出産は、低体温症で亡くなる仔羊が少なくないため、生まれたばかりの仔羊をお風呂に入れたりするなど細心の注意を払っています。

3. チーズへのこだわり

「北海道で原料から羊乳チーズを作りたい」との思いから、6 次産業化に取り組むための総合化事業計画（事業名：本場ヨーロッパの味を再現、自社牧場で生産した羊乳を使用したチーズの製造・販売事業）を作成し、平成 30 年 4 月に農林水産大臣の認定を受けました。



写真 3 発酵を待つひとくちサイズの羊乳チーズ「アペリティフ」

そして、ついにチーズの製造に着手し、乳製品加工場に必要の作業台やチーズの型、乳酸菌やレンネット（凝乳酵素）、様々な取引相手を自らフランスで探し、それらを空輸して、加工場を本場ヨーロッパに近い製造環境に整えました。カマンベールなどの白カビチーズや、フロマージュブランなどのフレッシュチーズの製造に成功した山本さんは、当時、国内に流通していなかった国産羊乳を使用したブルーチーズの製造にも着手しました。

目標として目指した、ブルーチーズの代表格「ロックフォール」。理想とする「ロックフォール」にも引けを取らないブルーチーズを完成させるためには、6~7年費やすことも覚悟していましたが、山本さんはわずか20か月で完成させ、ロックフォールと同じ羊乳ブルーチーズ「石狩ひつじブルー」(写真4)の販売にこぎつけました。



写真4 石狩ひつじブルー

製造方法については、輸入販売業の一環で、イギリスやフランスなどを100回以上訪ねた際に、チーズ職人から直接聞いたお話や、自身の目で見て感じた職人の作業、仕草などが大きく活きたといいます。

「羊乳と聞くと牛乳に比べクセが強いと想像する人が多くいるが、実際は全然違う。」「国内の羊乳流通量が多くない中で、自分自身が感じた羊乳のおいしさを知ってほしい、おいしさを広げる人がいないなら自分が広げていく。」そのような思いが原動力になりました。

4. 観光牧場への思い

山本さんは、ただの草地だった場所に一から牧場を作っていました。柵を立て、畜舎を建て、観光客のためのログハウスの直売所なども、自ら建築しました。

羊や羊乳チーズのおいしさを多くの人に知ってもらふこと、そして、羊を通して人々が仲

良くなり、繋がっていくことを願い、多くの人が訪れる観光牧場を作ろうと考え、令和3年7月に「石狩ひつじ牧場」は観光牧場としてオープンしました。また、牧場を作る際に、「旅行会社と連携して、観光客に楽しんでもらえる牧場にする」という目標を立てました。牧場創設から6年たった現在、「石狩ひつじ牧場」では、旅行会社主催のバスツアーが開催され、多くの観光客が訪れています。山本さんは「叶えたい夢は、目標にして期限を決めて働けば、必ず実現する。」と語りました。



写真5 牧場を訪れる観光客

5. 地域との連携

令和3年度から、国土交通省北海道開発局札幌開発建設部札幌河川事務所が、当別町の石狩川堤防で実施する羊の放牧による除草の実証に石狩ひつじ牧場の羊をレンタルし、さらに令和4年度からは、札幌河川事務所が実施している「公募型刈草採取試行」に参加選定され、石狩市の石狩川堤防で羊の放牧を行っています。

「公募型刈草採取試行」とは、札幌河川事務所が堤防除草の刈草を有効活用してもらえる企業等を募集して採取許可をする取組で、山本さんは実験的に30頭の羊を放牧しています。

堤防では放牧している羊たちを自由に見学することができ、暑ければ日陰で休み、おなかが減ったら草を食べる羊たちの牧歌的な風景に心が和みます。

放牧されている羊は今年生まれたオスばかりのため、放牧が終わる11月頃には肉用として出荷されます。山本さんは、「この取組で、札幌河川事務所は堤防での除草費用が削減され、私達農家は、餌代、人件費が助かり、消費者は国産の羊肉が安く食べられる、三者三得の新たな畜産のスタイルになるのではないかと期待しています。



写真6 堤防で放牧されている羊たち

10年以内に石狩川の全長の1/3が羊の放牧地となれば、ギネスブックにも載る世界一長い放牧地「ひつじの万里の長城」として、観光地にもなると期待しています。

また、河川のない都道府県はないので、この取組が日本各地に広まれば、狭い国土が最大の

弱点だった日本で、新たな堤防という「新農地」が拓け、食料自給率の向上にも繋がると、山本さんは目を輝かせます。

また、石狩市の放牧地で、地域の団体等と協力し、参加者が羊のことを体験しながら楽しく知ることができるイベント「石狩川ひつじまつり」の開催を令和4年9月に企画するなど、石狩市を羊のいる街としてさらに知名度が上がるように行政を巻き込んだ地域振興を図ろうとしています。

6. 今後の展望

山本さんは「札幌はすでに観光地として盛り上がっているんだから、石狩も含める周辺地域がもっと盛り上がったら面白いでしょ?」と話します。

石狩と名前のついたチーズの知名度を上げていくことや、「石狩ひつじ牧場」を事業として確立させることで新規就農を増やし、牧場を作る仲間がもっと増えること、たくさんの羊牧場が誕生して、石狩の緑の中に羊がたくさんいる光景を実現することなどが、山本さんのこれからの夢であり、目標です。

農林漁業の6次産業化即リニューアルしました！ 北海道農政事務所



今回のリニューアルでは、認定事業者の皆様の総合化事業計画における事業概要等をより見やすく、また情報を分かりやすくお伝えできるよう、デザインや構成を一新しました。過去のグリーンテクノ情報掲載記事も御覧いただけます。これからも定期的に情報を更新し、内容の充実を図って参りますので、今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

北海道農政事務所ホームページでも6次産業化に関する情報を発信しています。
<https://www.maff.go.jp/hokkaido/suisin/keiei/shokusan/6zikatop.html>



認定事業者の取組事例集や、「グリーンテクノ情報」寄稿記事を掲載しています。
<https://www.maff.go.jp/hokkaido/suisin/keiei/shokusan/jireisyu.html>

