

‡ 地域振興＜6 次産業化認定者の取組事例＞ 8 ‡

「山川牧場ミルクプラント」 北海道の酪農と大沼公園のすばらしさを実感して！ 亀田郡七飯町 (有)山川牧場自然牛乳

北海道農政事務所函館地域拠点 かさい しゅうじ 葛西 秀司



1. はじめに

有限会社山川牧場自然牛乳は、明治 8 年に山川五太郎が青森県から北海道亀田郡七飯町字大沼町に入植して農業を開始し、明治 37 年には酪農も手がけて、現在の代表取締役山川明氏が 4 代目となる歴史ある酪農家です。

酪農経営規模は、牧草地 50ha、デントコーンサイレージ生産地 10ha を有しており、搾乳牛は、ホルスタイン種 70 頭、ジャージー種 15 頭の合計 85 頭を飼養し、生産乳量は約 750 トンとなっています。

昭和 20 年に自牧場で生産した生乳による瓶牛乳の加工・販売を開始、平成 3 年には法人化を行い現在に至っています。平成 9 年には、ソフトクリームの加工・販売も開始し、大沼国定公園に來訪する観光客の人気スポットとなっていました（写真 1）。



写真 1 改築前の「山川牧場ミルクプラント」

山川牧場のこれまでの道のりは、北海道の酪農家が自ら加工・販売を行う先進的な取組であったといえるでしょう。

2. 6 次産業化の取組と課題

自社工場で加工された瓶牛乳は、七飯町の他、函館市等で販売しておりました。また、業務用として洋菓子店のほか、大沼周辺や函館湯の川温泉等のホテルなどに販売し、自社加工品使用以外の生乳は JA を通じて出荷しています。また、ソフトクリームは、自社工場軒先での販売に加え、大沼国定公園エリアの観光土産店等にもその原料を供給しています（写真 2）。



写真 2 瓶牛乳とソフトクリーム

こうした、山川牧場のこれまでの取組の中からいくつかの課題が出てきました。①瓶牛乳とソフトクリーム以外の新商品開発による高付加価値化が必要なこと。②イートインスペースが整備されていないため、雨天時や冬期間等はお客様がほとんど訪れずチャンスロスとなっていること。③東南アジアなどからのインバウンドの増加や、平成 28 年 3 月の北海道新幹線開業による観光客の増加に対応できる店舗や飲食施設が大沼国定公園エリアには少なく、地元特産品を提供するなど「食と観光」をつなげる取組が地域からも期待されていること。④現在の牛乳・ソフトクリーム生産工場が老朽化しており、製造環境改善等への早急な対応が必要となっていること、などが挙げられました。

3. 総合化事業計画の認定と新商品開発

このような諸課題に対処するため、平成 26 年 5 月に、『自社生産の生乳を活用した「ヨーグルト」、「モッツアレラチーズ」、ピザ」の開発・加工・販売事業』として六次産業化・地産地消法による総合化事業計画の認定を受けました。あわせて課題の一つであった老朽化した自社工場の建替を行い、予定より約 1 年遅れではありましたが平成 28 年 3 月に、お土産品等の直売コーナーのほかイートインスペースも兼ね備えた、憩いの大型集客施設として「山川牧場ミルクプラント」をリニューアルオープンしました(写真 3)。



写真 3 新「山川牧場ミルクプラント」と店内

施設はバリアフリー化したことにより、障害者の皆様も気兼ねなくご利用いただけるようになりました。山川代表の奥様のお話によると、車いすのお客様から「広くてきれいなトイレですね」と声を掛けられすごく感激し、しみじみこの施設を作って、とても良かったなと感じたそうです。

新商品であるプレーンヨーグルトとモッツアレラチーズも試作を重ねながら、平成 28 年 6 月ころから販売が始まりました。また、モッツアレラチーズの派生品として、熟成タイプのプロヴォローネも販売を開始しています。

プレーンヨーグルト(写真 4)はホルスタイン種とジャージー種の生乳をブレンド使

用して 2 種類の乳酸菌だけで作ったまろやかな酸味と生乳の甘みが特徴となっています。

チーズはどちらも珍しいジャージー乳を 100%使用したタイプで、モッツアレラチーズはトマトとのカプレーゼ(写真 5)に相性抜群で、また、プロヴォローネ(写真 6)は、スライスして小麦粉をまぶし表面をカリッと焼き、中とろりの状態で、パンや温野菜にのせていただければ最高のおいしさです。



写真 4 プレーンヨーグルト



写真 5 カプレーゼ



写真 6 プロヴォローネ

4. おわりに

平成 28 年 3 月の北海道新幹線開業効果もあり、山川牧場ミルクプラントへの来客者数は順調に増加し、6 次産業化認定申請時の平成 26 年の約 8 万人に対し、平成 28 年は約 10 万人、平成 29 年は約 13 万人に増加しました。特に、リニューアルオープン当初は来客者が多く、対面販売に時間を要するという問題が発生したため、早々にソフトクリーム券売機を導入しました。

山川代表は、「今後はゴーダチーズなどの長期熟成タイプのチーズ製造にも取り組み、さらに商品アイテムを充実させていきたい。また、自分たちの取り組みが、相乗効果として近隣事業者の経済活動へも波及し、少しでもこの大沼地域の活性化へ貢献できれば良い」と話されました。

歴史ある牧場の牛乳・乳製品と大沼国定公園の大自然を味わいに、是非足を運んでみてください。