

‡ 地域振興＜6次産業化認定者の取組事例＞19

自社放牧場産の生乳から製造した乳製品を消費者に届けたい！
美瑛町 (株)美瑛ファーム

農林水産省 北海道農政事務所旭川地域拠点地方参事官室

かとう よういち
加藤 洋一



1. はじめに

北海道のほぼ中心に位置する「丘のまち」、美瑛町で放牧酪農に取り組みチーズ、バター、生クリーム等の乳製品を製造する「(株)美瑛ファーム」を紹介します。

(株)美瑛ファームは、平成 20 年に代表の西川隆博氏が、パンの原料に用いる乳製品を自分たちで開発・製造するため、放牧地を取得して牛を育てるところから始めた農業生産法人です。製パン事業を営む(株)ル・スティルの代表取締役である西川氏と、パン・菓子類の製造販売、卸売を行うニシカワ食品株式会社（兵庫県）が出資して設立しました。

2. 酪農業の特徴

美瑛ファームでは、ジャージー種、ブラウンスイス種、ホルスタイン種、モンペリアード種の 4 種の乳用牛を飼養しています。これは、乳質の異なる生乳を適切な比率でブレンドすることにより、豊かな乳脂肪分(4～5%)を保ちながら、クセのない生乳に加工するためです。

約 29ha の広大な放牧地で通年完全放牧され、丘陵地帯を駆け巡り、ありのままの姿で育つ約 120 頭の牛たちからは良質な生乳が生産されます(写真 1)。



写真 1 放牧場の牛たち

3. 総合化事業計画の認定とチーズ製造

平成 21 年からはファーム内に建設した加工施設兼直売所(写真 2)で、バター、生クリーム、脱脂乳、ソフトクリームミックス、飲用ヨーグルト等の製造を開始しました。製造した乳製品はグループ内のパン製造や飲食事業等に活用し、特にパンは着実にファンを増やしていきました。



写真 2 乳製品加工施設兼直売所

乳製品の付加価値向上のため、新たにチーズの製造販売事業を構想・計画し、平成 31 年 3 月に農林水産省の総合化事業計画の認定を受けました。そして、「食料産業・6次産業化交付金」を活用してチーズ工房を建設し、令和 2 年 4 月からチーズの製造を開始しました。

チーズの商品開発を担うのは、小熊章子さんです。小熊さんは(株)美瑛ファームに牧場の従業員として入社し、その後バターやヨーグルトなどの乳製品ブランドの責任者として従事していましたが、会社が実施したフランスへの研修旅行に参加したことをきっかけに、平成 28 年にフランスへ留学し、国立乳製品学校(ENIL)でチーズ製造の技術を学びました。この学校の所在地であり、小熊さんが 2 年 4 か月を過ごした地がフランス・コンテ地方です。

4. 留学経験と美瑛産チーズへのこだわり

コンテ地方のジュラ山脈地域で、厳格な品質基準や生産方法等のもと製造され、フランスで最も愛されているチーズが「コンテチーズ」です。小熊さんが学んだものがこのチーズでした。チーズは、製造される土地の気候や土壌、季節や熟成期間、製造者のこだわり等によって特有の風味を生み出しますが、コンテチーズは山脈特有の風土を活かしたチーズであり、熟成棚にはコンテ地方に多く生息するエセピアの木を用いることが定められています。

小熊さんは帰国後、美瑛町でコンテチーズの製法を取り入れたハードタイプの熟成チーズの製造に取り組みました(写真3)。主原料にはコンテチーズと同じ乳用種からの生乳を使用するため、モンベリアード種(フランス原産、乳肉兼用)も飼養していくことにしました。



写真3 チーズ熟成庫内の様子

美瑛町でチーズを製造するに当たっては、「美瑛の風土」を最大限活用することを重視しました。そのため、チーズ工房の熟成室の壁には美瑛軟石、熟成棚には美瑛産トドマツ材を使用しています(写真4)。

自社牧場内の乳製品加工施設兼直売所の「美瑛放牧酪農場」と搾乳舎の中間に位置する丘側にチーズ工房の整備を行い、その美瑛



写真4 チーズ工房

の丘に埋め込んで設置された熟成庫は地下の内部環境に近く、地中の安定した温度条件と同様にチーズを熟成させることができます。

現在手掛けているチーズは、ハードタイプの「フロマージュ・ド・美瑛」、セミハードタイプの「ラクレット・ド・美瑛」、ソフトタイプの「フロマージュブラン・ド・美瑛」の3種です。

直売所の「美瑛放牧酪農場」では、製造したチーズの販売やイートインメニューでの提供も行っており、来訪してくれた観光客には、加工施設を見学してもらった上で、購入いただきたいとの思いがあります。

今後は、ソフトタイプのカマンベールチーズ、モッツァレラチーズの製造・販売も行っていく予定です。

5. 今後の課題

1つ目は、品質の安定した製品を造ること。季節によって生乳の質が変化するので、それに適した製造方法を考えていきます。

2つ目は、販路の拡大。新型コロナウイルス感染拡大の影響により、レストラン等飲食店向けの販売が伸び悩んでいるので、今後は、PRを強化し、インターネット販売を含めた販路の拡大に取り組んでいきます。また、コロナ禍終息後には、フランスへの輸出も視野に入れています。

6. 今後の抱負

フランスへ留学したチーズ製造責任者の小熊章子さんは、「これからも、『美瑛の風土』を最大限活用した、より高品質なチーズの製造に取り組み、一人でも多くの方に味わっていただきたい」と抱負を語っています（写真5）。

美瑛ファームのチーズ・ソフトクリーム・ヨーグルトなどの乳製品は、農場敷地内の直売所「美瑛放牧酪農場」や町内で JA びえいが運営する直売所「美瑛選果」で購入できるほか、美瑛ファームホームページ内のオンラインショップでも購入できます。是非、一度、召し上がってみてください。



写真5 チーズの製造責任者 小熊さん

美瑛ファームホームページ
URL: <https://biei-farm.co.jp>