



# 新たな取り組みにチャレンジしています

フードバレーとがち



## 石田直久・美希

足寄町  
石田めん羊牧場

帯広畜産大学卒業後、平成13年、夫婦で足寄町に新規就農、最高品質を誇るサウスダウン種を主体に独自の羊の飼育を行っている。平成25年には新展開として、直営レストラン「ヒツジ堂」もオープンした。

## ミルクラムと羊乳チーズの生産に取り組みます!!

### ■放牧を中心に最高級の十勝ミルクラムを作ります!

今回の調査研究で様々なミルクラムを見て食べ、出荷時期や飼育方法での質の違いを感じました。また放牧されたものと、そうでないものの味の違いは明白です。「放牧の町足寄」という風土にあったミルクラムを作ります。

### ■ミルクラムの生産で生じる羊乳で羊乳チーズを作ります!

母羊の搾乳をして乳房の管理をして、乳房炎のリスクを軽減することで、出荷齢を早めた品質・価値の高いミルクラムの生産を可能にし、搾った羊乳で国内では希少な羊乳チーズを作り、付加価値をつけて利益に繋がります。

## いまの課題は?

- 高級食材であるミルクラムと羊乳チーズを地元の人に食べてもらい、管外にも提供する事で観光振興に繋がっていきたくと考えています
- めん羊農家はチーズ作りの技術がないため、羊乳チーズの安定生産が難しいことから、私たち農家とチーズ工房が協力することで、羊乳チーズの安定生産ができると考えています。

ミルクラムとは、母乳を飲む生後数ヶ月の羊を指し、冬に生まれるため、海外では春のお肉として重宝されています



## チャレンジ実現に向けた研究内容は?

チーズ生産量世界2位、個人消費量世界1位のフランスと、良質な羊乳チーズの生産で有名なスペイン・バスク地方で、チーズの生産や羊の飼育方法などを調査研究しました。

どこのお店でも数種類の羊乳チーズが置いてあり、家庭用から業務用まで大きさも様々でした。一番目立つ所には地元のチーズが置いてあり、地産地消も根付いていました。



モンサンミシエルのプレ・サレは、海藻が残った牧草を食べることで、風味がある良質なお肉になる一方、羊乳はあまり美味しくないことから、ミルクラムやチーズ作りはしていませんでした。

スペインのバスク地方では生後30日で出荷されているミルクラムをいただきました。繊細でシルキーで、季節を感じる味で、どこで食べたものよりも美味しかったです。



町にはプレ・サレの看板や羊の模型があり、町一体となって羊を観光に繋がっていました。

フードバレーとがち推進協議会の支援(十勝人チャレンジ支援事業)を活用して、以下のテーマで調査研究を行いました。

【テーマ】 十勝型高品質ミルクラム(アニョー・ド・レ)と羊乳チーズの確立

### 十勝人チャレンジ支援事業とは?

新たな取り組みにチャレンジする人を支える事業。単なる視察旅行ではなく、自身の経営課題を再認識し、その課題解決のために何が必要か調査研究を行い、実践していくものです。