

萌州ファーム

潮風のなか“のんびり”育つ 純血サフォーク種の羊達

活動背景・目的

離島の特性を生かし、こだわりの高級ブランド「プレ・サレ焼尻」の生産販売による地域振興

北海道で羊の飼育頭数が急減していくなか、公共育成牧場の指定管理者制度を活用し、島の観光資源としても活用できる牧場と羊を守り続けた結果、高級ブランドラム肉「プレ・サレ焼尻」として定着させることに成功。

活動内容

・交雑なしの純血「サフォーク種」の飼育・販売による地域振興

【特徴】

フランスノルマンディー地方に似た焼尻島の自然を生かし、24時間の自然放牧、海からの塩分・ミネラル分を含んだ牧草をふんだんに食べることで生まれる臭みのない羊の肉を生産。

G8洞爺湖サミットで世界の首脳達が絶賛した味。

【販売】

フレンチレストランミクニほか有名レストランで味わうことができる。購入の場合は、はた精肉店(羽幌町)、お勝手屋「萌」(留萌市)などのほか、インターネットショップでも購入可能(真空パック 500g)。ただし、数量に限りがあるため、事前確認をおすすめ。

【畜産振興事業への取り組み】

萌州ファームでは、畜産振興を応援するため、繁殖用羊の提供も積極的に展開。

【イベント】

平成24年7月、地域活性化のため世界的に活躍する三國清三シェフ(留萌管内増毛町出身)、留萌開発建設部長などをパネリストに「三國シェフとトークin焼尻」を開催。

活動分類

■食・産業・観光

代表者：畑中 修平

連絡先：(株式会社 萌州ファーム)

〒078-3871

苫前郡羽幌町大字焼尻字白浜 256 番地

TEL：0164-62-1129 FAX：0164-62-1657

活動地区：全国



▲平成24年7月に開催された「三國シェフとトークin焼尻」



▲焼尻島での放牧風景

今後の展望・課題など

- テレビ番組でも取り上げられ、注文に応えきれないくらいに人気上昇中。高級料理店をターゲットに販路拡大に挑戦。
- 北海道内の畜産農家に繁殖用羊を提供し、畜産振興にも貢献していく方針。
- 羽幌町では三國シェフの協力を得て、イベントを大きく育てていく方針。平成25年は「めん羊サミット2013(仮)」として企画中であり、萌州ファームも全面的に協力していく。
- 現在は、採算ラインぎりぎりの経営状況。安定した黒字経営と品質確保の両立が課題。経営規模の拡大と生産コストの削減を図りながら、外国産との競合に負けぬよう価格の安定のために質と量の確保をどのように両立していくかが課題。