

# 石狩ひつじは、ソウルフルな味わい？



羊に慕われる山本さん



愛情満点！  
石狩で育った  
こだわりの羊肉が  
入荷します！！

文：まほろば 代表取締役社長 **大橋 和則**

**チーズマーケットさんから羊肉販売の依頼が！**

北海道の名物と言えば「ジンギスカン」が頭に浮かぶ方も多いのではないのでしょうか。

この度、チーズの仕入れで20年来のお付き合いをさせて頂いている、チーズマーケットの山本さんより、自家飼育の羊肉をご紹介頂きました。

まほろばにて取扱いが決められましたので、ここにご案内させて頂きます。

山本さんは、ヨーロッパのチーズ生産者を訪ね歩き、冷蔵空輸により直接仕入れをしています。旅を重ね、チーズ作りや羊飼いの暮らしを深く知るにつれ、自ら羊を飼育し、石狩という土地に根差したチーズを作りたいと思いを立ちます。

2016年には石狩に2haの土地を購入し、畜舎を建て、井戸を掘り、「石狩ひつじ牧場」を始めました。

まほろばのオリジナル浄水器「エリクサーII」の水を使用して作る、チーズ様乳製品「チ「titiie」チ」の製造

にもご理解頂き、ご協力頂いています。



**北海道産の羊肉は、なんと全体の1%!!**

羊肉は北海道のソウルフードとも言える存在ですが、北海道産の羊肉は、日本国内での流通量にすると、全体の1%程度だと言われているので、全体の1%程度だと言われているので、オーストラリアかニュージーランド産なので

**ジンギスカンの歴史を紐解いてみると…**

ジンギスカンの歴史について、ちよつと調べてみました。

北海道に初めて羊がやって来たのは、今から164年前の1857年（安政4年）。米国の貿易事務次官ライスの助言により、函館奉行所で10頭飼育したのが始まりと言われています。

当初は羊毛を目的に輸入していましたが、伝染病などで飼育の成果が上がらなくなりましたが、1914年（大正3年）、第一次世界大戦の勃発で、軍服や毛布調達のため、政府はめん羊の国内生産を目指します。

1918年（大正7年）、農商務省は25年で羊を100万頭に増やす計

正直なところ「高い！」と感じましたが、取引先が飲食店ということもあり、コロナ禍で売り上げが激減されたそう。いつも明るい前向きな山本さんから泣きが入り、協力させて頂く運びになりました。もちろん中身は0-1テストのお墨付き！ 皆様ぜひご賞味ください。（社長大橋談）

画を立て、全国5カ所に種場を開設。その際、羊毛だけでなく羊肉の食べ方の研究が始まったようです。

羊を食べる習慣の無い日本では、「臭くて食べられない」と言われましたが、

1931年（昭和6年）

発行の『**緬羊と其飼ひ方**』の中に、現在のタレで食べるレシビの元となる情報が掲載され、道内各地に広まって行きました。



1936年（昭和11年）頃から、ジギスカンを出す飲食店が登場しました。札幌では肉を焼いた後にタレを付けて食べていましたが、1956年（昭和31年）に松尾ジギスカンが、タレに付け込んだ羊肉を焼くスタイルで創業したことをきっかけに、北海道に定着して行きました。

1957年（昭和32年）の94万頭をピークに、輸入自由化により北海道産の羊肉が激減して今に至ります。

## こだわりの飼育方法と、動物愛護の精神

飼育方法にも、山本さんの哲学が込められています。

## その一つは、「アニマルウェルフェア」の実践です。

ヨーロッパでの視察経験から、アニマルウェルフェア（感受性を持つ生き物としての家畜に心を寄り添わせ、誕生から死を迎えるまでの間、ストレスをできる限り少なく、行動要求が満たされた、健康的な生活ができる飼育方法をめざす畜産のあり方）に配慮し、次の事を大切にしています。

### 動物の「5つの自由」

- 一、空腹と渇きからの自由
- 二、不快からの自由
- 三、痛みや傷、病気からの自由
- 四、正常な行動を発現する自由
- 五、恐怖や苦悩からの自由

一般的には、管理の都合でほぼ100%去勢されていますが、切断する時の苦痛があまりに可愛そうなので、行っていません。



## その二つは、ホルモン剤不使用、不必要な投薬をしない「生命力を活かした飼育」です。

羊の急速な成長を促すホルモン剤

は使いません。また、どうしても病気が発生した場合以外は投薬を行いません。使用する場合も、使用基準を厳守し、残留期間を過ぎてから出荷します。

## その三つは、「北海道産の飼料を中心に与える」事です。

せっかく、石狩で育てた羊も、他と同じように外国から輸入した飼料ばかりを与えたのでは、真の北海道産と言えるのでしょうか。できるだけ純度の高い北海道産を目標としています。



## 試食の感想は？

飼育期間が13〜24ヶ月の「ホゲット」にあたる羊肉なので、ラムと比べると多少の臭みを覚悟していました（ラムは飼育期間が0〜12ヶ月）。ところが、臭みがほとんど無く、肉自体に旨味があり、程よく柔らかい肉質でした。油もしつこさが無く、すぐく食べやすいと思います。値段は高いですが、ニュージーランドやアイスランド産よりも断然美味しいと思います。

北海道の郷土料理の原料は、ほぼ輸入物で成り立っているという悲しい現実。是非、北海道産の羊肉を一度は味わって頂き、普及にご協力頂けましたら幸いです。

肩ロース、ロース、ひね、バラ、モモのミックスです。

※パッケージ写真はイメージです。



石狩ひつじ牧場

北海道石狩市樽川 485-1



北海道産ひつじ挽き肉

150g 入り...949円(税込)



北海道産ひつじ肉セット

200g 入り...1,710円(税込)