

平成20年度 地方の元気再生事業 事業実施調査

(1) 取組名	士別羊のブランド化への挑戦 ～士別羊を松阪牛や神戸牛を上回るブランド肉に～		(3) 対象地域	北海道士別市
(2) 実施団体名	サフォークランド士別プロジェクト		(4) 推薦団体名	
(4) 代表団体名	サフォークランド士別プロジェクト	代表団体	士別市	

(6)実施した取組の内容	取組① 実施主体 大都市圏での試食会の実施 プロジェクト・販路確保班(代表団体 士別市)	当初提案により予定していた計画 実際の取組内容及びその結果
	実施内容・実施結果 ①実施内容:レストラン関係者等による試食会の開催 実施場所:東京1回、大阪1回、名古屋1回 実施時期:東京11月、大阪12月、名古屋1月 ②実施内容:サフォークPR用パンフレットの作成・実施時期:9月 ③実施内容:レストラン関係者による士別での生産現場視察・実施場所:士別市・実施時期:2月 ○取組の目的 プランド肉として大都市圏のレストランに安定出荷するために、消費地での試食会を実施することで、新たな販路開拓と、個別流通体制を確立する。	①実施内容:東京都試食会の開催 ホテル日航東京 招待者31名(レストラン、食肉業者等)・実施時期:H20.10/28 大阪市試食会の開催 ホテル日航大阪 招待者23名(レストラン、食肉業者等)・実施時期:H20.11/5 名古屋市試食会の開催 ウェスティンナゴヤキャッスル 招待者31名(レストラン、食肉業者等)・実施時期:H21.1/28 ②実施内容:サフォークPR用パンフレットの作成・実施場所:各試食会場で使用・実施時期:H20.10/25作成 ③実施内容:生産現場視察と商談会・実施場所:士別市・実施時期:H21.2/9～20の間で実施予定 ○取組の結果 試食会場での招待者からの聞き取り、アンケート調査で、羊肉については風味、香り等好評を得た。具体的な商談について、H21.2月に予定している「生産現場視察」の際、アンケート調査の結果で要望のあった「価格、供給量、注文形態」等細部について、参加者と商談・要望について協議した上で、次年度以降新たな販路開拓が見込まれる。
	取組② 実施主体 急速冷凍実験実施 プロジェクト・販路確保班(代表団体 士別市)	当初提案により予定していた計画 実際の取組内容及びその結果
	実施内容・実施結果 ①実施内容:急速冷凍システム比較試験・実施場所:かわにしのお丘しずお農場(株)所有急速冷凍施設・実施時期:10月 ②実施内容:冷凍肉の試食試験・実施場所:市内レストラン3カ所・実施時期:11月、2月、10月 ○取組の目的 羊肉を通年出荷するための最新冷凍・冷蔵技術について比較実験する。	①実施内容:急速冷凍システム比較試験・実施場所:かわにしのお丘しずお農場(株)所有の急速冷凍施設・実施時期:H20.10/20冷凍開始 ②実施内容:冷凍肉の試食試験【メニュー たたき(コース、シタマ)、ロースト(もも)、シチュー(かた)、すねは調理前での状態で試験(それぞれ生肉との比較試験)]・実施場所:士別グランドホテル・実施時期:H20.12/1 ○取組の結果 ラム肉の5部位(カタ、ロース、シタマ、もも、スネ)を使用し、冷凍方法は「急速冷凍-専用保管庫-急速冷凍-通常冷凍庫-通常冷凍」の3種類について試験実施。試食試験の結果、調理前の生肉の状態、調理後の風味について、全てについて「急速冷凍-専用保管庫」の冷凍肉の評価が良く、どの冷凍肉よりも「生肉」に近いという結果が得られた。今後、5ヶ月後(H21.2/25)、1年後(H21.10/20)の試験を実施して、冷凍肉の品質について検証し、通年出荷を目指す。
	取組③ 実施主体 プロジェクト・飼育確立班(代表団体 士別市)	当初提案により予定していた計画 実際の取組内容及びその結果
	実施内容・実施結果 ①実施内容:枝肉格付け基準による格付け 4回・実施場所:市内・実施時期:9,10,11,12月 ②実施内容:肉質評価委員会の組織化・実施場所:市内・実施時期:9月 ○取組の目的 肉質を高位平準化して、さらに向上維持させるために「肉質評価委員会」を組織するとともに、評価方法を確立する。	①実施内容:枝肉格付け基準による格付け・実施場所:かわにしのお丘しずお農場(株) ・第1回評価委員会の開催(H20.10/24) 委員会を設立し、課題の確認と評価方法について枝肉を用いて協議 ・第2回評価委員会の開催(H20.12/19) 肥育試験の枝肉と脂肪厚の差異による肉質の違いについて協議 ・第3回評価委員会の開催(H21.1/23) 肥育・交雑試験の枝肉によりサフォーク肉の規格・基準の設定について協議 ・第4回評価委員会の開催(H21.2/下) 本市の生産・流通体制と実需者の要望に応じた羊肉の規格・格付を定める。 ②肉質評価委員会を専門家3名と地域の調理関係者と生産者でH20.10/24に組織し、羊肉の評価方法の確立に向け協議開始。 ○取組の結果 羊肉の試験研究している専門家と市内の関係者で委員会を組織し、以前に国内の関係団体で案として作成された規格・格付基準を参考に、枝肉重量と背脂肪厚による規格と外観・肉質による格付を実施したところ、枝肉重量は20～25kgの標準より大きく、背脂肪厚は標準の4～7mmより薄かったことから、目標とする枝肉重量は25～30kgとし、背脂肪厚は標準値を目指す。 今まで、国内において料理専門家の意見も含めて肉質評価を実施したことがなく、本市における生産・流通・消費まで体系的に組み立てることができる利点を生かし、安全・安心で消費者が求める羊肉生産に向けた体制づくりの確立が可能なることを確認できた。 そこで、枝肉評価の開始以前には著しい厚脂のものや、肉質が硬いなどの意見が一部にあったため、H20.10月から枝肉・部分肉に個別別記録表を添付開始したところであり、今後は規格・格付を行なうことで、21年度からは出荷ピーク時のH21.6月～10月に実需者からの意見も集約し、繁殖雌、種雄、肥育期間、給与飼料などの要因分析も行ないながら、生産者価格への反映させるなど、高品質な生産に取り組みが必要がある。
取組④ 実施主体 プロジェクト・飼育確立班(代表団体 士別市)	当初提案により予定していた計画 実際の取組内容及びその結果	
実施内容・実施結果 ①実施内容:他品種の交雑試験・実施場所:幸と雲の丘観光(株)・実施時期:3月 ②実施内容:枝肉の専門家による評価の実施・実施場所:市内・実施時期:3月 ③実施内容:試食会による評価の実施・実施場所:市内レストラン・実施時期:3月 ○取組の目的 サフォーク羊にサスタウン羊などの良質肉用種を交配させることで、品種改良体制を確立する。	①実施内容:他品種の交雑試験・実施場所:幸と雲の丘観光(株)・実施時期:H20.10月 ②実施内容:枝肉の専門家による評価の実施・実施場所:かわにしのお丘しずお農場(株)・実施時期:H21.1/23 ③実施内容:試食会による評価の実施・実施場所:札幌全日空ホテル 実施時期:1/22 士別グランドホテル 実施時期:H21.1/23 ○取組の結果 サウスタウン種は赤肉中の脂肪含有量が多く、筋繊維が細いためサフォーク種肉質に優れるといわれるものの、枝肉重量がサフォークより少ないことから、この交雑種を肥育試験を実施したところ、やはり肥育成績がサフォークより劣り、枝肉重量が少ないものの、肉質としてはサフォークを上回るものと認識を得た。 また、サフォークに比べて肉質が柔らかくといわれるサウスタウン種とポールドーゼット種の肉質については、試食によりサフォーク種と大きな差がないことが確認できた。	
取組⑤ 実施主体 プロジェクト・飼育確立班(代表団体 士別市)	当初提案により予定していた計画 実際の取組内容及びその結果	
実施内容・実施結果 ①実施内容:人工授精の実施・実施場所:かわにしのお丘しずお農場(株)・実施時期:9月 ②実施内容:人工授精資格の取得・実施場所:家畜改良センター十勝牧場・実施時期:11月 ○取組の目的 季節繁殖(短日性)の羊肉を生肉として長期出荷するための、季節外繁殖技術を地域に定着させる技術確立の基礎研究。	①実施内容:人工授精の実施・実施場所:かわにしのお丘しずお農場(株)・実施時期:9/9～30 ②実施内容:人工授精資格の取得・実施場所:家畜改良センター十勝牧場・実施時期:1/8～27 ○取組の結果 H20.9/9～30に生産者でも機材の確保や術方法が容易な「子宮頸管外口部(頸管)と膣内深部(膣内)」による人工授精を発情誘起処置を行なってから頸管(a)と膣内(b)で2群、人工授精の実施時期を発情誘起処置後28時間後(Ⅰ)、36時間後(Ⅱ)、28時間後と36時間後の2回(Ⅲ)の3群の計6群(約20頭/群)に分け、総計116頭の成雌羊にそれぞれ処置した。また、この処置したものの発情回復があり頸管(a)へ2回授精により、発情発見してから2時間後と8時間後(Ⅳ)、2時間後と16時間後(Ⅴ)、8時間後と16時間後(Ⅵ)の3群の計90頭の成雌羊にそれぞれ処置した。この結果、初回発情時での授精(H20.9/11)による受胎率が1/116頭((b)・(3)の1頭)、初回発情以降授精(H20.9/25～30)での受胎率が8/116頭((a)・(Ⅳ)4頭、(a)・(Ⅴ)1頭、(a)・(Ⅵ)3頭)と全体でも1割未満の結果(注:妊娠成否の判断は、発情回復有無により判断)となったが、最終的な成果(人工授精の適期及び適期の把握)については、出産を終えてからの判断となる。初回発情(H20.9/11)で受胎した場合の出産時期はH21.2/5、初回以降の発情での出産時期(H20.9/25～30)はH21.2/19～24となる。この人工授精で妊娠しなかった羊について、自然交配を施し(108頭)、その出産時期はH20.3/5～となる。この出産結果に基づき繁殖技術の課題について検証することにより地域の繁殖技術の定着が今後見込まれる。また、人工授精資格取得研修については、例年最長期である11月に開催されていることから参加予定であったが、今年度は主催者側の都合によりH21.8/27～の開催となり、羊の出産時期と重なったため、生産者が参加できなかった。	
取組⑥ 実施主体 プロジェクト・飼育確立班(代表団体 士別市)	当初提案により予定していた計画 実際の取組内容及びその結果	
実施内容・実施結果 ①実施内容:飼養農家飼育試験・実施場所:市内生産農家・実施時期:10月 ②実施内容:既存の一般的な穀物肥育と牧草多給型との比較検討試験・実施場所:市内生産農家・実施時期:10月 ③実施内容:枝肉の比較試験・実施場所:市内レストラン・実施時期:10月 ○取組の目的 大規模経営(放牧型)と小規模経営(舎飼型)との肉質の比較検討と、肉質を高位平準化するための技術の確立。	①実施内容:飼養農家飼育試験・実施場所:(有)藤田農園・実施時期:H20.11/20 ②実施内容:既存の一般的な配合飼料肥育、単味配合肥育と地元産穀物肥育との比較検討試験・実施場所:小野寺満氏・実施時期:H20.9/7 ③実施内容:枝肉の比較試験・実施場所:士別グランドホテル・実施時期:H20.12/19 ④実施内容:枝肉の比較試験・実施場所:札幌全日空ホテルH21.1/22 士別グランドホテルH21.1/23 ○取組の結果 飼養経費削減のためほ場副産物の大豆ガラ給与による飼育試験を行なったところ、茎は残渣となるものの糠の部分は嗜好性もあり、粗飼料として充分効果的であることがわかった。また、肥育試験では、ロースともも肉について食味の官能試験検査の結果、ロースでは地元飼料による肉が他のものより好むと回答したものが2倍となり、総合評価においては3群に差はなく、屑小麦など地元産の規格外穀類の活用により肥育効果はもとより生産費削減の確認ができた。	

	取組⑦ 実施主体 新規生産農家への指導体制の確立 プロジェクト・飼育確立班(代表団体 土別市) 当初提案により予定していた計画	実際の取組内容及びその結果 ①実施内容:羊の飼養生産技術マニュアル作成 250冊・実施場所:委託者・実施時期:2月 ②実施内容:実験飼育農家 4戸(取組⑥)・実施場所:市内・実施時期:10月 ○取組の目的 取組⑥による生産技術を普及指導し、新規生産者の参入を図る。希望農家で実験飼育し、生産費や肉質について検証する。
	取組⑧ 実施主体 新たな羊料理、加工食品の開発 プロジェクト・街づくり班(代表団体 土別市) 当初提案により予定していた計画	実際の取組内容及びその結果 ①新作羊肉料理コンクールの開催 実施内容:土別産羊肉を使用した新作料理コンクールの開催・実施場所:土別市・実施時期:H20.12月・対象者:土別市及びその周辺レストラン等の料理人20人 ②新たな羊肉料理 実施内容:料理研究者によるロース(ステーキ用)以外の部位を活用した世界の羊肉料理等の開発・実施時期:講習会H20.12月 ③羊肉加工品の開発 実施内容:土別産羊肉を活用しレトルトシチューの試作品製造と、試食会及び市場調査・実施時期:H20.9月～H21.1月・実施場所:土別市(試食会)東京及び札幌(市場調査) ○取組の目的 新たな羊肉料理の開発等により、土別産羊肉の普及拡大と、羊肉加工品開発による地場産業の発展を目指す。
(6)実施した取組の内容	取組⑨ 実施主体 観光プロモーションの実施 プロジェクト・街づくり班(代表団体 土別市) 当初提案により予定していた計画	実際の取組内容及びその結果 ①(社)北海道観光振興機構等と連携し、旅行者等との商談会等への参加 実施内容:参加旅行エージェントに対するプロモーション活動・実施時期:H21.1月 実施場所:東京都品川プリンスホテル・取組目的:サフォーク羊を活用した多様な観光事業の宣伝と観光客の誘致活動 ②高級料理の開発 実施内容:著名料理人を招聘し、土別産羊肉を使用した高級料理講習会及び試食会の開催・実施時期:H20.10月、H21.11月(講習会)H21.2月(試食会)・対象者:地元調理師15人 ③サフォークカレーの開発 実施内容:羊肉・農産物・香辛料等全食材について、地元産を活用したサフォークカレーの開発・実施時期:H21.2月・実施場所:市内レストラン3店 ○取組の目的 用途の豊富なサフォーク羊の活用を中心とした「観て・食べて・体験」できる観光事業の構築と、それを資源としてのプロモーションの実施により、観光客の誘致を図る。 ④実施内容:移住招致に関するPR活動・実施場所:東京・名古屋・実施時期:東京(11月)、大阪(12月) ⑤実施内容:PR用パンフレット、DVDの作成・実施場所:市内・実施時期:11月 ○取組の目的 用途の豊富なサフォーク羊の活用を中心とした「観て・食べて・体験」できる観光事業のプロモーションの実施と、体験メニューを整備しPR活動を行い、交流人口及び定住人口の誘致を図る。
(7)実施体制	取組⑩ 実施主体 プロジェクトの推進管理 プロジェクト全体(代表団体 土別市) 当初提案により予定していた計画	実際の取組内容及びその結果 ・アドバイザーの設置と事務補助員の設置 ○取組の目的 土別羊をブランド化に導くため、学識経験者等のアドバイザーの設置 ○取組の目的 全体事業を円滑かつ効率的に推進するため、経理・データ収集・資料作成を担当する事務補助員の設置 ・急速冷凍試食試験実施において、アドバイザーを設置。 ・経理・データ収集・資料作成は代表団体職員により実施。
	平成20年度の取組実施における体制・役割分担	取組の実施を踏まえた反省点
	サフォークランド土別プロジェクト…下記の4班・10団体で構成され、それぞれの役割を分担 ・プロジェクト街づくり班(主担当:取組⑧・⑨)…サフォーク羊を通した街づくりの再構築と実践 (構成団体:サフォーク研究会、土別観光協会、土別商工会議所、羊と雲の丘観光(株)、体験工房くるん、はまなす財団、土別市) ・プロジェクト総務班(主担当:取組⑩)…情報の収集、各班の調整及び対外的な対応 (構成団体:はまなす財団、土別市) ・プロジェクト販路確保班(主担当:取組①・②)…羊肉の安定出荷が可能となるべく販路の確保 (構成団体:サフォーク研究会、(株)サフォーク、土別めん羊生産組合、北ひびき農業協同組合、はまなす財団、土別市) ・プロジェクト飼育確立班(主担当:取組③・④・⑤・⑥・⑦)…新規に飼育を開始、又は飼育を再開する農家等に対する情報の提供 (構成団体:サフォーク研究会、土別めん羊生産組合、北ひびき農業協同組合、はまなす財団、土別市)	・各取組においてプロジェクトの班体制で、関係機関とも連携して取り組んだため、円滑に実施することができた。 ・取組①、②:プロジェクト販路確保班の取組でははまなす財団の協力の下に、新規販路開拓と、急速冷凍肉による通年出荷に向けた取組を実施することができた。 ・取組③、④、⑤、⑥、⑦:プロジェクト飼育確立班の取組では、各関係機関(帯広畜産大学、家畜改良センター十勝牧場、道立根釧農業試験場の協力のもとに、めん羊生産組合が中心となり、今後の羊肉生産の方向性や生産基盤のさらなる充実となる取組を実施することができた。 ・取組⑧、⑨:プロジェクト街づくり班の取組で、観光プロモーション(市商工労働観光課、土別観光協会)、加工食品の開発(市内レストラン、食品加工業者)、新しい羊肉料理の開発・料理コンクールの開催(道内レストラン、料理研究者)、移住促進活動(市企画振興室)について、それぞれが関係機関と連携し、サフォーク羊を中心とした地域産業の発展と観光客・移住者等の交流人口の拡大に向けて取り組んでいくことができた。

(8)取組により得られた成果	<p>○成果1→ 士別羊を松阪牛にも負けないブランドとするため、脱ジギスカンを図る。</p>	<p>H19 H20(当初予定していた目標) 市内の需用は依然として安価なジギスカンなどが主流であるため、生産費割れとなっている。一方市外販売も道内に限られスポット的である。 東京・名古屋・大阪のレストラン等でそれぞれ1回試食会を開催し、高級食材としての販路を切り開き、全国に通年的に供給するとともに、本年度新たに大都市圏のレストラン等10店舗の拡大を図る。</p>	
	<p>H20(実際に得られた成果) ・東京(ホテル日航東京)・名古屋(ウェスティンナゴヤキャッスル)・大阪(ホテル日航大阪)での試食会をそれぞれ1回ずつ実施した。今回の試食会で、士別産羊肉が従来までの羊肉のイメージ(特有の香り)を払拭する魅力についてのPR効果は充分得られたが、まだ「高級食材＝牛肉」という意識の存在、地域による食文化の違い等、今後さらなるPR活動の必要性が把握できた。また、アンケート調査や招待者から「ミルクラム」の出荷要望があった。「ミルクラム」として販売した実績がほとんどなかったため、新たな需要の広がりを持つことができた。販路拡大については、今年度は生産頭数が少な限定られた数量であったため、目標達成には至らなかったが、21年度の出荷見込み頭数は20年度に比べて1.8倍を予定していることから、今年度に接触のあった業者に対し、積極的に販売活動を展開していく。</p>		
	<p>○成果2→ 高品質羊肉の改良及びその維持を図る。</p>	<p>H19 H20(当初予定していた目標) 肉質には一定の評価があるが、ブランド化に欠かせない評価方法(基準)を持っていない。また、農家毎に飼養方法が異なるため、地域全体として肉質が安定しない。「士別羊評価委員会(仮称)」を新設し、評価方法を確立の上、年度内に4回の肉質評価を実施する。また道内外の試験研究機関などの協力を得て、肉質の改善と高位標準化を推進する。H20.10月以降の枝肉について、急速冷凍処理も含め、約50頭を格付けして出荷する。</p>	
	<p>H20(実際に得られた成果) ・急速冷凍システムの活用による試食比較試験で、生肉と同程度との肉質であるとの回答が8割を占め、高品質な羊肉の通年出荷体制が整った。 ・「肉質評価委員会」を組織化し、生産者・食肉加工店・調理師の相互理解のもとに、安全・安心で効率的なラム肉の生産流通体制づくりへの必要性について認識された。 ・枝肉生産者が特定可能な生産履歴情報を添付した枝肉や部分肉流通の体系が整い、委員会開催時での専門化の指導による9頭の格付の実施により、市内羊肉の一元集荷を行なう食肉加工職員による格付実施要領も習得され、21年度からの出荷羊肉の格付けが可能となった。 ・羊肉を生肉として長期出荷するための季節外繁殖技術については、専門機関の指導のもとに実施し、比較的簡易で農家でも習得可能な授精技術であることが確認され、H21.2月～3月の分娩成績のもとに、受胎率向上に向けて試験研究機関の指導のもとに、羊の質改良に向けて今後の資格の取得と技術向上に努める。</p>		
	<p>○成果3→ 地域全体で士別羊の生産に取り組み。</p>	<p>H19 H20(当初予定していた目標) ジギスカン向け輸入羊肉との市場競争により、生産費が随えず、飼養農家数が増えない。ブランド化が成った後士別羊を多くの耕種農家が導入(経営の複合化)できるよう、預託生産に向けた実証試験を行い、新たに3戸の飼養農家の拡大を図る。</p>	
	<p>H20(実際に得られた成果) ・地元産物の給与により生産履歴などを明らかにした、良質で安全・安心な羊肉生産に努め、道内外に広く士別羊の販路拡大と羊の街士別を全国へPRを推し進める中で、20年度当初には生産者5戸で繁殖雌240頭であったものが、20年度末には以前廃業した農家1戸が再度飼養開始し、更には道外から羊飼養を目指す1名の農業参入者もあり、羊飼養農家が2戸増加し、飼養頭数も繁殖雌380頭へと、大幅に増加した。 ・本市の立地条件に即した羊の飼養生産技術マニュアルが作成され、新規飼養者もはもとより既存の羊飼養農家のバイブルとして有効活用が期待される。</p>		
	<p>○成果4→ 士別羊を核とし、地域産業発展と観光客・移住者等の交流人口の拡大を図る。</p>	<p>H19 H20(当初予定していた目標) ・士別羊肉を取り扱っている、市内飲食店及びそのメニューも限られている。 ・羊肉加工食品は少なく、地元製造も行われていない。 ・国内外からの、観光入込数は、少数となっている。 ・今後地元で製造可能な、新たな羊肉加工品を開発し、地場産業の育成を図る。 ・羊肉コース料理の開発で、「観て・食べて・体験」できる観光事業を推進し、観光客等の増加を図る。</p>	
	<p>H20(実際に得られた成果) ・これ迄のレトルトスーパーカレーに加え、本事業での新開発による、加工品ラムシチュー(製造外部委託)の、本格的な商品化を図るとともに、市内における羊肉料理・加工品(ラムカレー)の専門レストランの新規開業により、地元産のサフォーク肉・農産物を食材とする、飲食店及び、士別発の特産品が拡大したこと、地場産業の一定の振興が見込まれる。 ・本事業で、フレンチ・イタリアンの羊肉高級料理等、提供店の育成に加え、他事業活用による、羊関連の羊毛工芸の取組に努めたことから、これらを中心とする資源を観光戦略に、東京及び台湾(旅費単費)において、プロモーション活動を展開したことで、今後、観光客増加が見込まれる。</p>		
	(9)今年度の取組成果や活動を踏まえた反省点、改善点	<p>・試食会でのアンケート調査により羊肉の品質については、高い評価を得たが、販売価格、供給量の安定的確保、ミルクラムの出荷等についての課題があり、生産者との協議により、牛肉に劣らない高級食材としてのPR活動とともに、急速冷凍技術を活用し、品質の保持を確認しながら、通年出荷による販売活動を展開する。また、大都市圏での羊肉を食する意識・文化などリサーチする必要がある。 ・肉質評価の技術については習得できたので、21年度のラム肉出荷の際には枝肉・部分肉に規格・格付を明記したシールの添付しながら、消費者からの意見情報を収集し、枝肉価格の格差設定により、良品質な生産体制の確立する。 ・交雑種については肥育効率に課題があるもの、需要が見込まれることから、サフォーク種を基礎としながら、人工授精技術を活用するなど生産体制を確立する。 ・季節外繁殖については、内視鏡技術と陰内挿精による人工授精の技術手法により受胎率に差異があり、生産者が簡易に取り組み可能な人工授精技術の確立に向けて、技術習得や器具の整備など、今後も関係機関と連携しながら推進する。 ・地元産の穀類に加え、更に飼料自給率向上に向けてコーンサイレージや南瓜・人参などの農産物残渣の活用による、生産費を抑えた安全・安心で良品質な羊肉の確立を図る必要がある。 ・新規飼養農家の確保に向けた課題として、羊飼養に係る情報を全国、全道、管内から収集し、これを生産組合で共有しながら、飼養マニュアルの活用により飼養農家の増加に努める。このため、新規投資額の多寡などから施設整備への助成や新規に羊飼養開始に向けて研修体制の整備、更には羊毛の活用による所得の確保などが必要である。 ・試食会でのアンケート調査により羊肉の品質については、高評価を得たが、価格、供給量、ミルクラムの出荷等についての再検討や要望があったため、再度生産者との協議をした上で、今後の販売活動を展開していく。また、牛肉に劣らない高級食材としてのPR活動と、急速冷凍羊肉の品質のPR活動を展開し、通年出荷を目指す。 ・羊肉加工については、今後生産者が取り組み、効率的な受胎率が期待できる方法の確立に向けて関係機関と連携し、推進していく。 ・羊肉加工品については、今後一層の需要拡大とともに、現在外部委託の製造部門において、地元企業で生産し、原材料から加工製造、商品販売まで、一貫して流通できる体制づくりが費用対効果も含め課題である。 ・士別羊を核として、これに関連する各資源を活用した、「観て・食べて・体験」できる観光事業に工夫を凝らし、知名度を高め、その取組を情報発信するなどの、観光プロモーション活動を国内外において、継続実施していくことが課題である。</p>	
	(10)平成21年度以降の活動の見込み	<p>当初提案に予定していた平成21年度以降の展開 今年度の取組状況を踏まえた平成21年度以降の活動の見込みと活用を希望する支援制度</p> <p>1. 大都市圏への安定出荷に向け、ニーズ調査を実施し、その要望に即応し、年次計画的な安定出荷を進める。 (平成21年度) ・実施主体:プロジェクト・販路確保班(代表団体 士別市) ・試食会実施都市へのPR活動・ニーズ調査の実施 ・供給量、各種発注形態(ミルクラム、他良肉質品種)への対応 [活用を希望する制度: 上記について地方の元気再生事業の継続支援を希望(推定金額600万円)]</p> <p>2. 飼養マニュアルに基づく飼養方法毎の生産費調査や低コスト生産の実証試験を行うとともに他品種との交雑試験による肉質の比較検証や品質を維持した急速冷凍肉のPR、更には季節外繁殖による2年3産体系の可能性について実証試験を行う。(平成21年度) ・実施主体:プロジェクト・販路確保班・飼育確立班(代表団体 士別市) ・急速冷凍肉の品質の検証結果に基づいての販売活動の展開 ・肉質評価による規格・格付システムの試験の実施 ・多種多様なニーズに対応するための他品種との交雑試験による肉質比較検証 ・季節外繁殖の実施による増産体系の検証と繁殖技術の定着の推進 ・低コスト生産を目指した、コーンサイレージなどの地元産農産物給与による生産コストの調査 [活用を希望する制度: 上記について地方の元気再生事業の継続支援を希望(推定金額200万円)]</p> <p>3. レトルトシチュー等羊肉加工食品と、羊毛新製品の商品化に向け、PR並びに各販売店との商談会開催と、新たな羊肉加工食品開発を見据え地元食品製造会社のレトルト加工技術・知識及び生産基盤体制整備に向けての調査研究を推進する。(平成21年度) ・羊を活用した加工食品、羊毛製品等の開発、商品化による地場産業の振興 ・実施主体:プロジェクト・街づくり班(代表団体 士別市) ・レトルトシチューを21年に商品化し、他の羊肉関連の加工品と併せ、道内外への販売拡大を図る。 ・これまでのソフト製品づくりに加え、サフォーク等の羊毛を使用した新製品の開発と商品化による、地場産業の振興。 [活用を希望する制度: 上記について地方の元気再生事業の継続支援を希望(推定金額100万円)]</p> <p>・市内民間事業者による、ハム、ソーセージ、ジャーキー等、新たな羊肉加工品の開発と商品化 [活用を希望する制度: 経済産業省の地域資源活用 売れる商品づくり支援事業を申請予定]</p> <p>4. 国内外での士別羊を核とした取組のPRを継続実施するとともに、羊肉オリジナル料理の定着と羊毛工芸等の体験観光について、インストラクターの育成強化、さらに入込等の誘因拡大の手法として、一般観光ツアーへの他旭山動物園等広域市町村と連携し、修学旅行誘致について調査研究と積極的な働きかけを検討する。(平成21年度) ・国内外での観光プロモーション活動の継続実施、オリジナル料理の定着と羊毛工芸等の体験観光の充実や広域連携による、観光客誘致拡大に向けた取組の推進 ・実施主体:プロジェクト・街づくり班(代表団体 士別市) ・羊にこだわった、既整備の「観て・食べて・体験」できる、総合的な観光施設の中に、平成21年に新たに体験観光施設「めん羊工芸館」の建設を計画しており、本年これらの資源を有効活用した観光事業の展開と、国内外において、この観光プロモーション活動を実施し、観光客等入込の拡大を推進していく。 [活用を希望する制度: 上記について地方の元気再生事業の継続支援を希望(推定金額730万円)] ・体験メニューの充実や体験移住受入れ体制の確立 ・PR用DVD等の内容の拡充 ・首都圏などにおける相談会等の実施</p>	

士別羊のブランド化への挑戦(北海道士別市) —サフォークランド士別プロジェクト(代表団体 士別市)—

◆主な実施取組の内容・結果◆

販路確保班

取組①「大都市圏での試食会の実施」(内容)東京・大阪・名古屋のレストラン関係者等で実施 (結果)道産羊肉の再認識と高評価を得た。需要に応じた供給体制整備の必要性を確認できた。
取組②「急速冷凍実験の実施」(内容)最新冷凍・冷蔵システムの比較試験 (結果)試食試験により、急速冷凍システムと専用保管庫による冷凍肉が最も生肉に近いものと確認できた。

飼育確立班

取組③「肉質評価委員会の開催と評価方法の確立」(内容)評価方法の確立と格付 (結果)評価委員会の実施により、目標とする枝肉重量と背脂肪厚の測定手法を設定できた。
取組④「交雑試験の実施とその評価」(内容)サフォークと他品種との交雑による肉質の改良 (結果)肉質の優れた他品種との交雑種の肥育試験により肉質と肥育効果が確認できた。
取組⑤「季節外繁殖技術の定着」(内容)人工授精の実施と受精資格の取得 (結果)授精方法については生産者で実施可能で、受胎結果は、H20.2/5以降の出産結果で確認できた。
取組⑥「農家での飼養実験の実施」(内容)従来型穀物肥育と地元産農産物肥育との比較肥育試験 (結果)地元産の規格外穀類を活用し肥育効果と生産費の低減が確認できた。
取組⑦「新規生産農家への指導体制の確立」(内容)生産マニュアルの作成と新規試験飼育 (結果)マニュアル作成により新規飼養者・現飼養農家のパイプとして活用し新規就農者1名確保できた。

街づくり班

取組⑧「新たな羊料理・加工食品の開発」(内容)多様な料理の開発と羊肉加工品の開発 (結果)羊肉料理の普及拡大・新たな加工食品の開発・商品化により地場産業が振興できた。
取組⑨「観光プロモーションの実施」(内容)観光事業の展開・高級羊肉料理講習会・移住の招致活動 (結果)観光PR展開の強化・新コース料理の開発・移住希望者のニーズを把握できた。

プロジェクト全体

取組⑩「プロジェクトの推進管理」(内容)アドバイザーの設置 (結果)各種取組においてアドバイザーの指導より、的確な助言のもとに今後の展開方向を確認することができた。

大阪市での試食会



急速冷凍試験



肉質評価委員会



季節外繁殖技術



新規羊生産者の就農



料理コンクール



観光プロモーション



◆取組実施による成果◆

1. 大都市圏へ羊の街「士別」のPRと食肉として羊肉のおいしさを広く周知することができた。
2. 季節外繁殖技術の定着のための人工授精技術の確立への課題が確認され、肉質評価委員会の組織化により羊肉の規格・格付への取組を進めることができた。
3. 飼養マニュアルに基づき、地元産飼料による生産性の確認と、安全・安心で均一化した羊肉としてブランド化への方向性を見出すことができた。
4. 飼養農家拡大のため羊の飼養を目指す新規就農者を参入することができた。
5. 新たな加工品の本格的な商品化とともに市内に羊肉料理・加工品の専門レストランの新規開業により、地元産のサフォーク肉・農産物を食材とする飲食店並びに士別発の特産品が拡大した。
6. フレンチ・イタリアンの羊肉高級料理等の提供店の育成に加え、市内まちづくり団体が羊関連の羊毛工芸の取組を行っており、これらを中心とする資源を観光戦略として、国内外においてプロモーション活動を展開したことで、広くサフォークランド士別をPRすることができた。

◆今後の展開◆

1. 更に国内の食文化についてのリサーチを行ない、羊飼養農家の経営安定化を目指し、販路拡大に向けて事業展開する。
2. ロットの確保、トレーサビリティ、実需者の求める肉質など、ニーズに対応できるよう、季節外繁殖技術の取組、規格・格付の本格的実施、交雑種の活用などにより良品質肉の生産と販路の拡大に努める。
3. 地元産農産物による飼料を活用し、地域に根ざした飼養マニュアルに基づくブランド羊肉を創出する。
4. 飼養頭数の増加意欲に対応し、市が行う施設整備への助成や就農研修施設の整備等を活用し、既存農家への羊飼養の戸数・頭数を拡大し、農業経営の多様化と安定化を目指す。
5. 新たな加工品、羊肉料理の展開、新規レストランの開店により、地場産業の振興が図られ、今後、他の羊肉関連の加工品と併せ、道内外への販売拡大を図る。
6. 羊にこだわった「観て・食べて・体験」できる既存の総合的な観光施設の中に、新たに体験観光施設「めん羊工芸館」の建設をH21に計画しており、これらの資源を有効活用した観光事業の展開と、国内外においてこの観光プロモーション活動を実施し、観光客等入込の拡大を推進する。