



| | | | |
|-------------------------|---|------|--|
| 発表項目 (行事名) | 「SOYA Histories」に係る出前講座の開催について | | |
| 記者レクチャー のお知らせ | (実施日時) | 発表者 | |
| | | 発表場所 | |
| 概要 | <p>宗谷総合振興局では、地域の魅力発信や地域住民に対する郷土愛の醸成を図るため、宗谷管内の歴史や文化に秘められたストーリーを地域の「語り部」が紹介する「SOYA Histories」を作成し、内外へのPRを進めています。</p> <p>このたび、本取組の一環として、次のとおり「語り部」による出前講座を開催しますのでお知らせします。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>1 日時 令和3年10月14日(木) 13:30～14:30</p> <p>2 実施場所 宗谷合同庁舎 4階 大会議室</p> <p>3 参加者 礼文町立船泊中学校 5名 ※宗谷総合振興局職員も参加します。</p> <p>4 内容 「SOYA Histories」の「語り部」であり、豊富町で工房レティエの代表として、チーズやジェラート等の乳製品を販売されている田中あも様を講師としてお招きして、豊富町の酪農の歴史や酪農の6次産業化のほか、地域の魅力づくり等について講演いただきます。</p> <p>5 備考 本出前講座は船泊中学校の総合学習「礼文学」の一環として実施します。このため、13:30から20分間程度、宗谷総合振興局から宗谷観光の概要について紹介します。</p> | | |
| 参考 | <ul style="list-style-type: none"> ・「SOYA Histories」の詳細は、別添の資料をご覧ください。 ・「SOYA Histories」ホームページ https://www.souya.pref.hokkaido.lg.jp/ss/srk/kanko/hisutories.html ・本出前講座は、8月25日の報道発表で延期をお知らせしていたものです。 | | |
| 報道(取材)に 当たって のお願い | <ul style="list-style-type: none"> ・宗谷地域の「歴史・文化」を普及する取組について内外にPRするため、積極的な報道をお願いします。 ・取材・撮影に当たっては、生徒のプライバシーに配慮をお願いします。 | | |
| 他のクラブ との関係 | 同時配付 | (場所) | |
| | 同時レク | | |
| 担当 (連絡先) | 北海道 宗谷総合振興局 産業振興部 商工労働観光課長 日野広洋 TEL 0162-33-2924 (内線 2400) 商工労働観光課 観光振興係長 後藤宏行 TEL 0162-33-2927 (内線 2427) | | |



SOYA Histories

語り部たちによる「宗谷」のすてきな物語。



詳しくは、ホームページをご覧ください。





工房レディエ

田中 あも さん

広大な宗谷の大地で育った牛から
生み出される大地の恵み。手作りの
乳文化の息吹をたっぷり感じる。

■のびのびと

した酪農を

目指して

開拓以降、燕麦や馬鈴薯の栽培から始まった豊富町の酪農が始まったのは大正四年からだそうです。戦後に畑作から酪農への転換が進められる中で、昭和三十一年には集約酪農地域の指定を受けるなど、酪農を農業の基幹とする目標を定めた長期計画を進め、同四十七年には念願だった乳牛一万頭を突破しました。

その後、酪農近代化事業によって施設の拡充、規模の拡大が進み、飼育技術の向上などによって搾乳量も増加し、今では「酪農のまち」として豊富の産業を

支えています。

私の父は、もともと兵庫県で牛乳の共同購入活動をしていて、食の安全、安心を追求していくうちに、自分で牛を育てるところから始めるしかない、自給自足の生活を決意し、兵庫県山奥に移り住んで生活を始めました。そうして一家での酪農を中心とした自給

自足生活が進んでいく中で、もっと広い場所で放牧による酪農がしたいと思うようになり、放牧ができて気候も酪農に適している豊富町へと移住してきました。それが今から三十年前、引越した先は何もない原野。最初は家もなかったの、ドラム缶風呂、テントでの生活でした。そこに牛舎や

住宅を地域の方の協力を得

て自分たちの手で建てたそうです。私はまだこのとき生まれていないのですが、当時の生活の苦労話は父から聞かされています。そんな自給自足もだんだんと軌道に乗り、農協に加入して生乳の出荷や、牛肉・卵の販売ができるようになりました。

移住八年目、子どもたちが大きくなり手が離れた父は、自分たちの牛乳でチーズを作ろうと、近隣の酪農家とともに「農家チーズネットワーク」を結成しチーズ作りに没頭します。

放牧によりのびのびと育った牛たちから絞られた牛乳で作るチーズの美味しさは口コミで広まり、北海道



宗谷のシンボル・利尻山をバックに、サロベツの大地でゆっくと過ごす牛たち。夏にはこうした景色をよく目にする。(写真提供：認定NPO法人サロベツ・エコ・ネットワーク)



牧場絞りたての牛乳を使った六種類の完全無添加のナチュラルチーズ(写真左)は、手作りの優しい味わいが自慢。(写真右)

牧場に隣接する「工房レイエ」

洞爺湖サミットでも使われました。こうして乳製品の製造を行うために「工房レイエ」が開設されたのです。

また、当時酪農から乳製品の加工、製造、販売という農業の六次産業化はあまり事例がありませんでした。この地域の皆さんと協力して父がやったことが結果としてその先駆けとなったのだと思います。

そんな波瀾万丈の私たちが家ですが、現在、父は第一線を退き、私も含む三人の子どもたちが引き継いでいます。

■自慢の牛乳 や乳製品

牧場を継いだ兄は、「牛にとって良いこと」を追求し、放牧にこだわった酪農を行っています。父が移住先として豊富町を選んだのも放牧ができるからなのです。実は放牧ができる地域は意外と少ないのですよ。広大

な大地を自由に歩き、自然の餌を食べて育った牛はストレスが少なく、摂れる牛乳はコクがあるのにあっさり飲めるのが特徴です。

そして、姉はチーズやジェラートを手がけます。

チーズは完全無添加の六種類のナチュラルチーズ。兄の牧場の搾りたての牛乳を使って手作りした優しい味わいが自慢です。また、ジェラートの牛乳、卵は自前、砂糖は限界まで減らし、添加物は一切使っていません。

放牧牛のお乳は成分や風味が常に変化するので、チーズやジェラートも季節によって味が変わります。四季の移ろいによるそのときの味の味わいを感じてもらえたらうれしいです。

そして、私は「工房レイエ」の代表として兄や姉たちが作り上げたものを販売しています。「レイエ」はフランス語で「小さな乳製品の加工所」。大量生産が

決してできない、農家の素朴な手作り乳製品をより多くの方に味わい、親しんでいただけるように心から願っています。

■豊富の 風土と酪農

ここ宗谷、豊富町のエリアの特徴としては、酪農家それぞれがエネルギーでこだわりのもって牛を育てていることです。放牧をやっている農家があれば、ロボットによる酪農を試みている農家さんもあります。酪農を通していろんな取り組みを行っているのです。

サロベツの大地では人の数より多い牛たちがのんびりと草をはむ風景で、一日がゆったりと過ぎていきます。ぜひ、観光でお越しの際はここで生み出される大地の恵みも感じてもらえればうれしいです。