

# サフォークランド 士別プロジェクト (地方の元気再生事業)

## 自治体情報

人	□ 22,527人
標準財政規模	9,349,977千円
担当課	北海道 士別市 経済部畜産林務課
電話	0165-23-3121 内線(2353)
ホームページ	http://www.city.shibetsu.lg.jp
事業期間	平成20年度から平成20年度まで
参考とした施策	
関係施策分類	

## 施策の概要

### 1 取り組みに至る背景

羊は用途が多様で欧米的な情緒をかもしだすことから、まちのシンボルとして位置づけ、市内のレストランで羊肉料理の提供、世界の羊による観光牧場の開設や羊毛を活用した製品づくり・体験観光、さらには全国ニット大賞などの数多くのイベントを実施し、羊によるまちづくりが道内外から一定の評価を得ている。

近年、羊肉がヘルシーで高栄養価な食品として注目され、これを契機としてまちづくりと産業振興の基礎となる羊の増頭と、羊肉の高品質化、さらには販路拡大など、再構築を進めてきた。

### 2 事業内容(目的・目標・方策)

#### 【目的】

市民が一丸となって、まちの顔「サフォーク羊」を核とした地域の元気再生への挑戦として各種取組を次のとおり展開した。

- (1) 地域全体で羊の飼養技術の確立(サフォーク羊肉のブランド化と、第4の食肉産業としての自立)
- (2) 肉質の改良と高位平準化、並びに複合化による農業経営の安定化
- (3) サフォーク関連製品の開発と関連産業の起業化(地場産業の発展)
- (4) 農・商・工の連携による雇用の創出とともに、ブランド羊肉や関連製品を供給し、「サフォークランド士別」の情報を全国へ発信、交流人口・移住人口の増加。

#### 【主な取り組み】

「士別羊のブランド化への挑戦」に向け、8項目にわたり実施。

- (1) 大都市圏での試食会の実施(新たな販路開拓と、個別流通体制を確立)
- (2) 急速冷凍実験実施(羊肉を通年出荷するための最新冷凍冷蔵技術の比較実験)
- (3) 肉質評価委員会開催と評価方法の確立(肉質の高位平準化と維持・評価方法確立)

取組項目	地方の元気再生事業 評価期間	内容	進捗状況
① 大都市圏での試食会の実施	○ブランド肉として大都会圏のレストランに安定出荷するために、消費地での試食会などを実施することで、新たな販路を開拓し、個別流通体制を確立する。 ○レストラン関係者による試食会の開催(東京1回・大阪1回・名古屋1回) ○サフォーク採用・レンタルの作成 ○試食会招待等による土曜市での生産現場視察 ○サフォーク採用説明会	○東京開催(ホテル日比谷) 10/28 午後3時 招待者21名 ○大阪開催(ホテル日比谷) 11/5 午後3時 招待者23名 ○名古屋開催(ホテル日比谷) 11/28 午後3時 招待者24名 ○アンケート(各会場実施) ○生産現場視察(試食会招待者)22~2/13 東京1名、名古屋1名、大阪1名 ○採用説明(土曜サフォークランド)2/13 3/18 3/25 3/26 3/27 3/28 3/29 3/30 3/31 4/1 4/2 4/3 4/4 4/5 4/6 4/7 4/8 4/9 4/10 4/11 4/12 4/13 4/14 4/15 4/16 4/17 4/18 4/19 4/20 4/21 4/22 4/23 4/24 4/25 4/26 4/27 4/28 4/29 4/30 5/1 5/2 5/3 5/4 5/5 5/6 5/7 5/8 5/9 5/10 5/11 5/12 5/13 5/14 5/15 5/16 5/17 5/18 5/19 5/20 5/21 5/22 5/23 5/24 5/25 5/26 5/27 5/28 5/29 5/30 5/31 6/1 6/2 6/3 6/4 6/5 6/6 6/7 6/8 6/9 6/10 6/11 6/12 6/13 6/14 6/15 6/16 6/17 6/18 6/19 6/20 6/21 6/22 6/23 6/24 6/25 6/26 6/27 6/28 6/29 6/30 7/1 7/2 7/3 7/4 7/5 7/6 7/7 7/8 7/9 7/10 7/11 7/12 7/13 7/14 7/15 7/16 7/17 7/18 7/19 7/20 7/21 7/22 7/23 7/24 7/25 7/26 7/27 7/28 7/29 7/30 7/31 8/1 8/2 8/3 8/4 8/5 8/6 8/7 8/8 8/9 8/10 8/11 8/12 8/13 8/14 8/15 8/16 8/17 8/18 8/19 8/20 8/21 8/22 8/23 8/24 8/25 8/26 8/27 8/28 8/29 8/30 8/31 9/1 9/2 9/3 9/4 9/5 9/6 9/7 9/8 9/9 9/10 9/11 9/12 9/13 9/14 9/15 9/16 9/17 9/18 9/19 9/20 9/21 9/22 9/23 9/24 9/25 9/26 9/27 9/28 9/29 9/30 10/1 10/2 10/3 10/4 10/5 10/6 10/7 10/8 10/9 10/10 10/11 10/12 10/13 10/14 10/15 10/16 10/17 10/18 10/19 10/20 10/21 10/22 10/23 10/24 10/25 10/26 10/27 10/28 10/29 10/30 10/31 11/1 11/2 11/3 11/4 11/5 11/6 11/7 11/8 11/9 11/10 11/11 11/12 11/13 11/14 11/15 11/16 11/17 11/18 11/19 11/20 11/21 11/22 11/23 11/24 11/25 11/26 11/27 11/28 11/29 11/30 12/1 12/2 12/3 12/4 12/5 12/6 12/7 12/8 12/9 12/10 12/11 12/12 12/13 12/14 12/15 12/16 12/17 12/18 12/19 12/20 12/21 12/22 12/23 12/24 12/25 12/26 12/27 12/28 12/29 12/30 12/31	
② 急速冷凍実験の実施	○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。 ○急速冷凍と低温解凍システムによる急速冷凍実験 1回 ○急速冷凍・低温解凍実験、急速冷凍・低温解凍実験、急速冷凍の2種類の方式で比較 ○上記の2種類の急速冷凍と低温解凍を使用した試食比較実験 3回 (冷凍期間1ヶ月後、4ヶ月後、1年後)	○急速冷凍施設(30℃システム) ○冷却・凍結・解凍(凍結)専用 ○3人用急速解凍機、凍結機(たき、ホース、煮込み) ○冷凍期間(10月20日) ○第1回急速冷凍実験(27日(土)日(日)28日) ○第2回急速冷凍実験(27日(土)日(日)28日)	
③ 肉質評価委員会の開催と評価方法の確立	○肉質の高位平準化して、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。 ○肉質評価委員会による評価 4回 ○肉質評価委員会の組織化	○評価委員の依頼 ○第1回評価委員会の開催(10/28) ○第2回評価委員会の開催(12/7) ○第3回評価委員会の開催(1/23) ○第4回評価委員会の開催(3/9)	
④ 交配試験の実施とその評価	○サフォーク羊にキヌタウシ羊などの他肉用種を交配させることで、品種改良体制を確立する。 ○他品種の交配試験 ○性別の専門による評価の実施 2回 ○試食による評価の実施 1回	○交配種の決定 (9/17・9/22・9/27・10/1)との交配 ○交配方法の協議(10/28) ○性別の検査(1/23) ○試食会の開催(1/23)	
⑤ 畜舎外糞処理技術の定着	○畜舎外糞処理(堆肥)の羊肉を志向して長期出荷するための、畜舎外糞処理技術の定着を促進する。 ○人工肥料の実施	○人工肥料の実施、(9/11~11/10) ○11/1で交配種(肉用種)を肉用人工肥料(9/25~9/29) ○5回回数27回、出席回数41回	
⑥ 畜舎での飼養の実験	○短期飼養(試験種)と長期飼養(畜種)との肉質の比較検討と、肉質の高位平準化するための技術の確立。 ○既存の一般肉用種とサフォーク羊との比較検討実験	○短期飼養(試験種) 3回(12/19) ○肉質の比較実験 3回(12/19) ○肉質の比較実験 3回(12/19)	
⑦ 畜舎外糞処理技術の定着	○畜舎外糞処理による生産現場を普及増進し、関係業者の導入を図る。 ○畜舎外糞処理技術の普及増進について検討する。	○関係業者(畜舎)1名、肉質評価委員 1名、関係業者2名より5名の畜舎 ○サフォーク羊の導入、関係業者(11/20) ○関係業者(11/20)	
⑧ 新たな羊肉料理の開発	○士別市内外のレストラン等を対象に、新料理開発コンクールを開催し、羊肉料理の拡大を図る。 ○料理開発コンクール ○羊肉料理の開発を促進する。 ○羊肉料理の開発を促進する。 ○羊肉料理の開発を促進する。 ○羊肉料理の開発を促進する。	○羊肉料理の開発を促進する。 ○羊肉料理の開発を促進する。 ○羊肉料理の開発を促進する。 ○羊肉料理の開発を促進する。	
⑨ 加工食品の開発	○羊肉を活用した加工食品(加工食品)の開発。試食会(1回)及び評価委員会。 ○加工食品開発における地場産業の育成	○羊肉料理の開発を促進する。 ○羊肉料理の開発を促進する。 ○羊肉料理の開発を促進する。 ○羊肉料理の開発を促進する。	
⑩ 畜舎外糞処理技術の定着	○畜舎外糞処理による生産現場を普及増進し、関係業者の導入を図る。 ○畜舎外糞処理技術の普及増進について検討する。	○関係業者(畜舎)1名、肉質評価委員 1名、関係業者2名より5名の畜舎 ○サフォーク羊の導入、関係業者(11/20) ○関係業者(11/20)	

- (4) 交雑試験の実施とその評価(他の良質肉用種を交配させ、品種改良体制の確立)
- (5) 季節外繁殖技術の定着(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。)
- (6) 農家での飼養実験の実施(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。)
- (7) 新規生産農家へ指導体制の確立(生産技術の普及指導、新規生産者の参入を図る。)
- (8) 観光プロモーションの実施(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、体験メニューを整備しPR活動を行い、交流人口と定住人口の誘致を図る。)

### 3 施策の開始前に想定した事業効果

- (1) ブランド「土別羊」を大都市圏に通年安定出荷、農業経営の多様化と安定化
- (2) 羊肉加工品開発による雇用の拡大、観光客・移住・ロングステイ数の増



### 4 導入にあたり工夫・苦労した点、課題、対処法など

- (1) 地方の元気再生事業については、短期間の事業取組(9月~3月)であったため、出荷時期の後半にあたり肥育試験等を十分実施することができないものもあった。

### 5 現在の成果・実績、今後の展開など

- (1) 未だに、安価なジンギスカンとして匂いなどへのイメージが強く、安全・安心な道産食材としてのイメージづくりによる、販路拡大活動を実施する。
- (2) 道北以北の観光情報が少ないという実態が、首都圏観光プロモーションで把握でき、今後、積極的に情報発信を展開していく。

## 予算関連データ 土別市

総額 ①~⑤の計		財源内訳(財源区分:①~⑤)				
		①国費	②県費	③起債	④その他	⑤一般財源
24,706千円		22,379千円	0千円	0千円	1,000千円	1,327千円
①~④の名称・所管等	名称	地方の元気再生事業			いきいきふるさと推進事業助成金	
	所管	内閣官房地域活性化統合事務局			(財)北海道市町村振興協会	
	金額	22,379千円			1,000千円	
	補助率	10/10			10/10	