

留萌の牛乳



管内では174戸の酪農家が約1万5千頭の乳牛を飼育し、年間約10万3千tの牛乳を生産しています。

生産量が最も多いのが天塩町で、次いで遠別町の順となっています。

留萌管内で搾られた牛乳は道内2ヶ所の工場に出荷されます。

■飼育頭数 (H26農林水産統計 他)	
北海道	792,400頭
留萌管内	15,027頭 (全道の約1.9%)
■生乳生産量 (H26農林水産統計 他)	
北海道	3,810,742t
留萌管内	103,743t (全道の約2.7%)



↑雪印北海道バター200g



↑SNOWROYAL
コクと香りの北海道バター(発酵)



↑明治おいしい低脂肪乳

遠別町以北で搾られた牛乳は、幌延の雪印乳業(株)幌延工場に出荷され、「北海道バター200g」、「ミニパックバター」、プラ容器入りの「SNOWROYAL コクと香りの北海道バター(発酵)」といったバターや脱脂粉乳に加工されて販売されます。

また、初山別以南で搾られた牛乳は、旭川の明治乳業(株)旭川工場で飲用としてパックされ、「明治おいしい低脂肪乳」として販売されます。

地物牛乳を使った「初山別あيس」

地元の搾りたての牛乳を原材料に、安定剤を一切使用せず、ひとつひとつ丁寧に作り上げたアイスクリームです。

濃厚で味わい豊かなアイスクリームに仕上がっています。

味はバニラ・トマト・かぼちゃ・ハスカップ・もちの5種類です。



【お問い合わせ】

社会福祉法人新生会 (初山別学園、風連別学園)

住所 〒078-4432 北海道苫前郡初山別村字明里165-7

TEL 0164-67-2377 FAX 0164-67-2494 フリーダイヤル 0120-880-280

URL <http://city.hokkai.or.jp/~shinsei/ice.html>

道の駅「☆ロマン街道しょさんべつ」でも販売しています

ホルスタイン種

現在、日本の牛乳は 99%以上がホルスタインという白と黒のブチ模様でおなじみの乳牛から搾られています。

ホルスタインはオランダ北部からドイツ西北部に飼養されていた最も古い品種で、品種として成立したのがオランダのフリースランドであることから正式名はホルスタイン・フリースラン種といい、日本では省略してホルスタイン種と呼んでいて、特徴は乳量が多く、搾乳性の点でも搾乳速度が速く、乳用種として優れた品種です。



ジャージー種

数は少ないですが管内でも飼育されています。

イギリス海峡諸島中最大の島ジャージー島原産の乳用種です。

毛色は白に近い淡褐色で、体格は小型、乳量は一般的な乳牛と比べるとそれほど多くありません。

乳質は乳脂肪率が他の品種よりも高いのが特徴で、風味もよく、トロリとした口当たりの牛乳です。

主に岡山県蒜山（ひるぜん）高原などで飼育されています。



ブラウンスイス種

数は少ないですが管内でも飼育されています。

スイス原産の3用途兼用（乳・肉・役用）の品種が、アメリカで乳専用種に改良された品種です。

毛色は灰褐色で、体型が楔（くさび）型で角張っており、鼻と口の周辺が「糊口（のりぐち）」といって白色になっているのが特徴です。乳たんぱく質が高くチーズ等の加工用に適しており、足腰が強いので放牧にも向いています。主に北海道や九州などで飼育されています。



管内初のチーズ工房「べこちちFACTORY」

つくり手の「想い」や「生きざま」を消費者に伝えたい。牛乳で人とつながる仕事がしたい。食と農を発信する場をつくりたい。



渡辺 詩穂さん（天塩町）のそんな想いから、平成23年9月、管内初の自家製手づくりチーズ工房が天塩町の国道40号線沿いにオープンしました。

父親が経営する「渡辺牧場」で搾った生乳をその日のうちに加工するので、商品はまさに新鮮そのものです。

さけるチーズ、モッツアレラチーズ、ゴーダチーズ、カチョカバ口等、種類が豊富に取りそろえられており、なかでもさけるチーズはブラックペッパー、バジル等9種類も用意されています。

ソフトクリームは完全無添加のこだわりの逸品です。あっさりとかどくなく、飽きのこない生乳本来の味わいととも、無添加ならではのシャーベットのような食感が楽しめます。



【お問い合わせ】



留萌のお肉



牛

留萌管内では、ホルスタイン種、黒毛和種あわせて7, 995頭の肉牛が飼育されています（畜産統計及び留萌振興局調べ 平成27年現在）。

特に黒毛和牛は最高級A5ランクの牛が多数生産され、肥育牛は希少な最高級和牛として

主に関東、関西の高級レストランに出荷されています。また、留萌で生まれ育った仔牛は本州の有名産地に出荷され、「松阪牛」や「神戸牛」として育てられ市場に出荷されます。

管内では小平産黒毛和牛（通称「小平牛」）、遠別の「茂野ウコン牛」、留萌市産黒毛和牛「あずま牛」が有名です。



ホルスタイン種

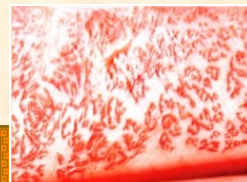


黒毛和種

最高級 小平牛 を味わおう！！

【小平町産業まつり】

自然の恵みに感謝し、郷土の味を満喫する「小平町産業まつり」は、毎年8月最終日曜日に開催され、普段はなかなか食べられない小平産黒毛和牛をたっぷり味わうことができます。



【ほっぷすてっぷの小平牛100%ハンバーグ】

知的障害者授産施設ほっぷすてっぷでは、特産の黒毛和牛を加工したハンバーグ、ビーフシチュー、ビーフカレーを商品化しています。

新聞やテレビ・ラジオで「小平町の名産品」として紹介されたこともあります。

毎年、札幌市や旭川市の販売会へ参加し、ご購入頂いた皆様より、ご好評を頂いております。

贈り物にも最適、全国に発送しています。



【お問い合わせ】

ほっぷすてっぷ

〒078-3442
北海道留萌郡小平町字鬼鹿田代585番地
TEL: 0164-57-1188 FAX: 0164-57-1199



愛情とこだわりの 茂野ウコン牛！！

雄大な遠別の大自然にはぐくまれ厳しい冬を耐えた健康な肉牛。有限会社茂野牧場は、遠別町丸松にあり、年間500頭程の牛を出荷している肉牛飼養牧場です。

発酵させたウコンを飼料に混ぜてホルスタインの雄牛に給与することで肝機能を向上させたのがこの「茂野ウコン牛」。ウコンの力で疾病が激減したことにより、健康で安全・安心なブランド牛が実現しました。



ホクレンショップ羽幌店（羽幌町）、豊岡店・北部店（旭川市）で販売されているほか、遠別町ふるさと納税の御礼品として人気が高く、「2015朝日新聞 ふるさと納税be ランキング」1位を獲得した逸品です。

【お問い合わせ】 ホクレン旭川支所 畜産販売課 電話 0166-57-3671

Aコープルピナスにあずま牛 降臨！！



管内で飼育されている和牛のほとんどが道外へと出荷されますが、このあずま牛は、留萌市樽真布地区の東牧場で飼育され、市内の農協で販売されている黒毛和牛です。

美味しい地元の和牛を地元の人に食べて欲しいという東さんの願いで、地元での販売が実現しました。

【お問い合わせ】

Aコープ ルピナス

住所
電話

留萌市高砂町3丁目4-6
0164-42-2104

豚

留萌管内では、小平町と羽幌町で、1,724頭の豚が飼育されています（畜産統計及び留萌振興局調べ 平成27年現在）。

小平町の寧楽(ねいらく)共働学舎では、豚にストレスを与えないことをモットーに、広いスペースで伸び伸びと育てられています。

寧楽共働学舎の商品には、毛利代表の「命をいただいていることを忘れないで」という想いが込められています。



小平町にある寧楽（ねいらく）共働学舎

寧楽共働学舎の手づくりソーセージを味わおう！！

ストレスを与えないように育てられ、塩と香辛料、スキムミルクだけで味付けした豚肉のミンチを、羊腸に詰めて作られたまさに手作りのソーセージ。豚肉本来の味を楽しめます。

【お問い合わせ】

NPO共働学舎 寧楽共働学舎

住所 小平町寧楽503-1 電話 0164-58-1174



焼くと香ばしく、茹でるとプリプリです。

留萌管内では、羽幌町焼尻島にある町営めん羊牧場を中心に、738頭のめん羊が飼育されています（畜産統計及び留萌振興局調べ平成27年現在）。

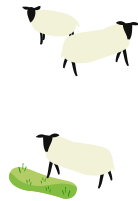
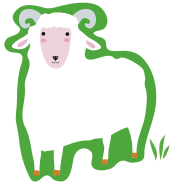
なかでも、焼尻島の「プレ・サレ焼尻」は、北海道名誉フードアドバイザーでもある食文化論者の小泉 武夫 氏から「おいしさ世界一、独断決定」の評価を得ています。

焼尻島で生産される仔羊は、潮風が運ぶ塩分やミネラルが多く含まれた牧草を食べて育つため、肉質が柔らかく臭みも少ないと言われています。

そのため、同様の気候で育つフランス産最高級ラム肉「プレ・サレ」を超える絶品と評価され、一流シェフ御用達の食材として全国に名前を知られる存在となり、洞爺湖サミットの食材にも採用されました。

その年に生まれた仔羊だけを出荷するので、とても希少な幻のラム肉とも言われています。

高級品なので地元ではなかなか口にすることが少ないですが、7月初旬に開催される「焼尻めん羊祭り」でその幻の味を堪能できます。



焼尻めん羊牧場



プレ・サレ焼尻



北海道名誉フードアドバイザー
小泉 武夫 氏

日本経済新聞 H21.9.17

焼尻島の羊肉

食あれば楽あり

小泉 武夫

おいしさ世界一 独断決定

北谷しげお

「おいしさ世界一 独断決定」という見出しで、焼尻島の羊肉がフランス産最高級ラム肉「プレ・サレ」を超える絶品と評価され、一流シェフ御用達の食材として全国に名前を知られる存在となり、洞爺湖サミットの食材にも採用されました。という内容の記事が掲載されています。

「世界一」のプレ・サレ焼尻を味わおう！！

【萌州ファーム】

萌州ファームでは、プレ・サレ焼尻（焼尻サフォーク肉）のインターネット販売も行っています。

人気のため入荷は不定期ですが、47clubで取り扱っています。



【お問い合わせ】

萌州ファーム株式会社 北海道苫前郡羽幌町港町1丁目17-1 電話 0164-62-1129
FAX 0164-43-8135

ホームページ <http://www.housyu.co.jp/farm/>
47club <http://www.47club.jp/01M-000033hsf/>

【焼尻めん羊まつり】

※ 毎年7月初旬開催

主なイベント内容

- 貴重！焼尻めん羊サフォーク肉販売
- 魚介類の販売
- お得！ウニの浜値販売
- 花火大会
- 歌謡ショー



【お問い合わせ】

羽幌町観光協会 北海道苫前郡羽幌町港町1丁目 電話 0164-62-6666
ホームページ <http://www.haboro.tv/>

留萌のたまご



留萌管内の小売店に並んでいるたまごを見ると、ほとんどが管外の養鶏場から仕入れたものですが、小平町の**寧楽共働学舎**で地元産の絶品たまごを購入することができます。

共働学舎では広いスペースを自由に歩き回ることのできる「**ひら飼い**」形式をとっていて、伸び伸びと育てられた健康なニワトリが生んだたまごはまさに留萌の絶品食材です。



寧楽共働学舎の ひら飼い鶏のたまご を味わおう！！

広い鶏舎で伸び伸び育った「ひら飼い鶏のたまご」です。

えさが小麦中心のため、黄身の色がうす黄色（レモンイエロー）なのが特徴です。

予約すればどなたでも購入可能です。

小平町内と留萌市内であれば配達もしてくれます。



【お問い合わせ】

NPO共働学舎 寧楽共働学舎

住所 小平町寧楽503-1

電話 0164-58-1174

