



アスパラが作る
濃厚な旨味。

Q's box

美唄市：7月下旬～9月上旬

地域と生きる
循環型生産

西川農場 アスパラひつじ [Asparagus sheep]



美唄の土壌は、有機質をふんだんに含む泥炭土壌。土から豊富な養分を吸収して育つこの土地のアスパラは糖度が高い。北海道で一番最初に始めた長期間収穫出来る栽培方法（立茎栽培）、雪の冷熱を利用した利雪型予冷庫の導入などの取り組みにより、アスパラは美唄の代表的な作物になった。そんな美唄の美味しいアスパラを食べて育つ羊が「アスパラひつじ」だ。そもそもの始まりは、アスパラ出荷時に大量に出るボトムカット（アスパラの長さを揃えるためにカットされた端の部分）をもったいないから羊に食べさせてみようという、思い付きだった。

地域の特産品との結びつき

アスパラひつじを育てる西川さんは、「そもそも地域の特産物と家畜の関係は、昔からきつと密接だったんじゃないか」と今までの経緯を振り返る。

西川農場では、美唄市グリーンアスパラ生産組合と連携し、大量に出るアスパラのボトムカットを無償でもらい、羊に食べさせている。西川さんは、ほぼ毎日選果場にアスパラのボトムカットをもらいに行く。最初は警戒して食べなかった羊たちも、今ではフレッシュなアスパラを食るように食べる。飼育の過程で出る羊の糞と敷き藁は、美唄の農家へ無償で提供している。

丁寧に育てられたアスパラのボトムカットは年間30トン。通常は廃棄してしまう部分も、羊たちが美味しく食べ、糞となり、豊かな堆肥になって畑に還る循環が美唄という地域の中で緩やかに、丁寧に行われていることが、とても豊かだと感じる。

西川さんは「アスパラに関わらず、その地域にあった特産とコラボした羊が出てきてもいいと思う」という。輸入した飼料を使用するのがスタンダードとなっているが、その地域で収量が多い作物や特産品（又はそのハネもの）が家畜の飼料になるというのは、考えれば一番自然な流れかもしれない。地域の産業と共存する西川農場のアスパラひつじは、無駄のない循環の1つとして地域に根付いている。

アスパラひつじは、美味しいのはもちろん、それが地域との強い結びつきによって継続的に作られるものであることに、大事な価値がある。

美味しさの実証

帯広畜産大学による研究で輸入ラム肉とアスパラひつじの美味しさの要因が検証されている。遊離アミノ酸の比較によって、うま味、甘味、苦味全ての項目で輸入ラム肉を上回っており、羊の持つ味の濃さが実証されている。アスパラひつじの美味しさを知る1つの指標となっている。

研究による商品開発と品質向上

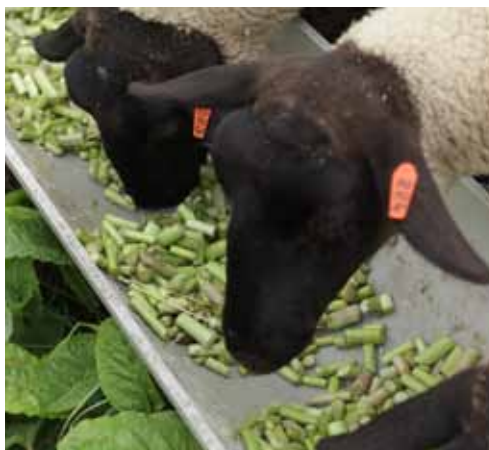
アスパラの収穫が終わる秋以降もボトムカットを飼料に出来るようにと、2年前より研究が進められているのが、ふすま（小麦の外皮）と米ぬかを使用し、アスパラと一緒にサイレージで発酵させる方法だ。

自然の力を借りて育てられたらと現在配合レシピや方法を試行錯誤している。冬期間もアスパラを食べることによって、肉質にどんな変化があるのかも、引き続きデータを取っていくという。

現在、西川農場には120頭ほどのアスパラひつじがいるが、これを300頭まで増やし、安定供給が出来る体制を目指している。

帯広畜産大学との連携による科学的なアプローチで、今後もより美味しいアスパラひつじが開発されていく。西川農場では、羊の枝肉の他、ソーセージやパテなどの加工品も精力的に作っている。

国内で流通する羊肉のうち国内生産量は0.5%。国内で生産される羊は1万2000頭のうち1万頭が北海道産だ。希少な道産羊をぜひ楽しんで欲しい。



Q's box

<http://www.qsbox.net/>

キューズ・ボックス(株)

北海道札幌市白石区中央3条2丁目1-45

キューズボックス

検索

TEL.011-824-5676

FAX.011-824-1391

E-mail.qs@corona-j.com