

夏真っ盛り， ひつじ丸刈り！

【平成 28 年8月9日掲載】

北広島町八幡高原の前ファーム（代表者 前拓也（まえ たくや））で，毛刈りの終わったひつじが7月下旬から放牧されています。

前ファームでは，家族4人で標高約800mの冷涼な気候を生かし，ひつじ（食肉用）40頭，トマト27a，レタス15a，水稻4.3haの複合経営に取り組んでいます。

前ファームは，県内一ひつじの飼養頭数が多い経営体で，県内外のレストランと契約し，高級食材であるサフォーク種のラム肉を出荷しています。販売先から評判が広がり，本場である北海道からも注文を受けるほどになっています。

良質なラム肉を作るためのポイントは，夏の放牧で良質の牧草を食べさせて，栄養を付けさせることです。このため，梅雨明け後の暑さで食が細らないよう，暑熱対策として例年7月までに毛刈りをしています。ひつじは10月頃まで放牧し，冬の寒さに負けない元気なひつじに育てることとしています。



今後，前ファームでは，ひつじを100頭クラスに増頭するとともに，トマト，レタスなどの高原野菜の生産拡大を予定しており，現在，家族で役割分担や経営計画について検討しています。

西部農業技術指導所では，冬場積雪地帯の新たな営農モデルとして期待しています。

【涼しげに放牧地で過ごすひつじ達】

情報提供元

西部農業技術指導所