



2005-2015



サフォークランド士別プロジェクトの歩み

1. プロジェクトの目的

「サフォークランド士別」運動開始以来引き継がれてきたまちづくりを基本としながら、羊飼養の在り方や羊を通したまちづくりを再構築し、具体的な行動計画を策定・推進することで、士別市の元気を再生する

2. 事業テーマ (平成20年～)

士別羊のブランド化への挑戦～士別羊を松坂牛や神戸牛を上回るブランド肉に～

3. 全体構想

士別で生産される高品質の羊肉の販路を大都市圏の高級レストラン等にまで拡大し、肉質の維持向上を図るとともに、年間を通して安定的に供給する体制を確保して、「士別羊」のブランド化を図る。

また、羊の安定供給と、中山間地域での農家経営の多様化に取り組み、成雌めん羊を約200頭から1,000頭へ増加を図る。さらに、羊が草を喰む風景をイメージに、観光客の誘致に積極的に取り組むとともに、ホームスパン、羊肉加工品の開発を推進して、雇用の拡大を図るとともに、都会から農村移住やロングステイを誘致する。

4. 事業目標

<定量的>

平成26年度 成雌めん羊 1,000頭

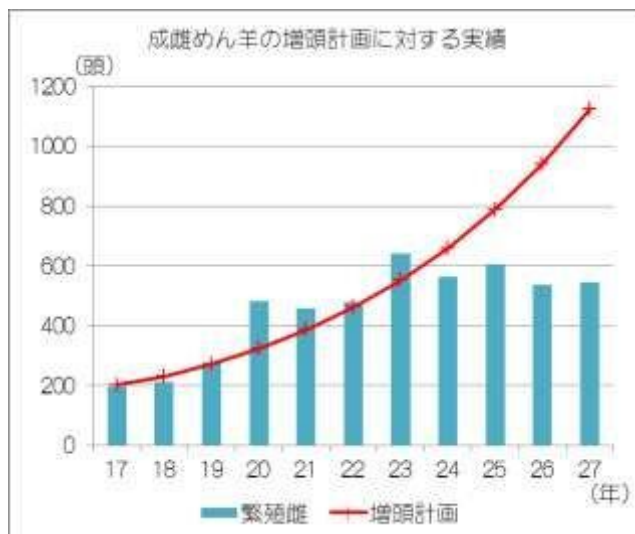
<定性的>

- ◆サフォーク種羊を核とし、地域産業発展と観光客・移住者等の交流人口の拡大を図る。
- ◆羊肉の安定出荷、市内外の消費拡大など流通販売活動の強化を図る。
- ◆地域全体で高品質な羊肉の生産に取り組み生産力の強化を図る。

5. 事業実施結果

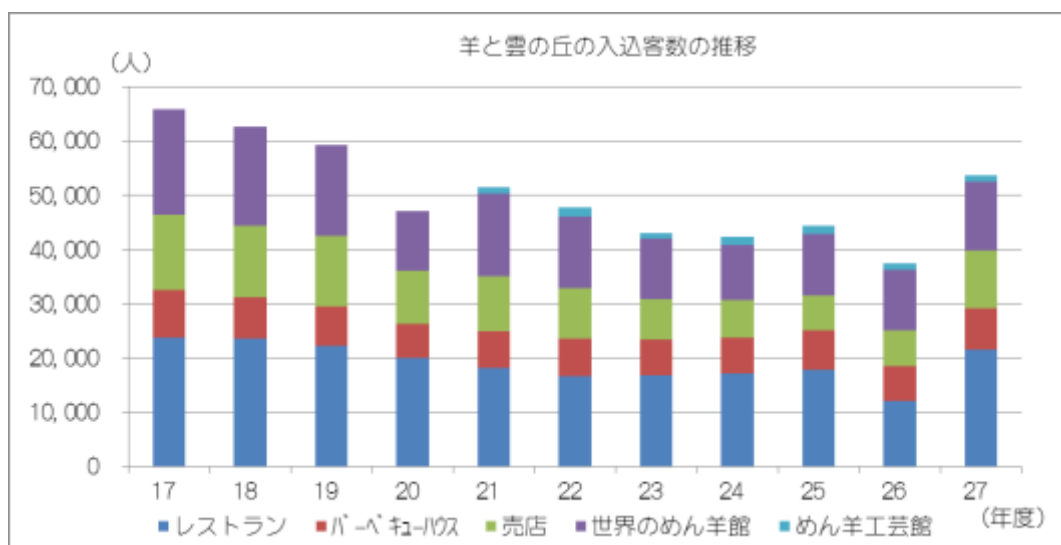
(1) 成雌めん羊の生産頭数（各年4月1日）

年度	計画(頭)	実績(頭)
17	202	196
18	230	211
19	271	278
20	324	482
21	387	457
22	462	479
23	552	640
24	659	564
25	788	605
26	940	537
27	1,123	546



(2) 観光客入込数

年度	レストラン	バーベキューハウス	売店	世界のめん羊館	めん羊工芸館
17	23,825	8,689	13,953	19,427	—
18	23,610	7,597	13,295	18,244	—
19	22,327	7,241	12,954	16,712	—
20	19,998	6,377	9,719	11,071	—
21	18,264	6,660	10,213	15,181	1,243
22	16,773	6,783	9,447	13,107	1,719
23	16,921	6,602	7,348	11,180	1,080
24	17,262	6,451	7,066	10,104	1,457
25	17,796	7,300	6,434	11,371	1,579
26	12,159	6,467	6,577	11,106	1,202
27	21,648	7,565	10,682	12,578	1,268



6. テーマごとの詳細

地域産業の発展、交流人口の拡大

①観光プロモーション活動

◇計画

サフォーク羊を中心とした「観て・食べて・体験する」ことのできる様々な体験メニューを整備し、各種観光プロモーション等を行い、交流人口及び定住人口の誘致を行う。

◇実施内容

士別市独自・広域連携による旅行エージェント招へい事業を行い、ツアー形式により様々なメニューを体感いただき、併せて関係者による商談会を行う中でツアー商品化を目指した。また、道内外旅行雑誌へのPR広告掲載を実施した。

短期移住体験住宅（市内3棟4戸）の整備や、東京、大阪、名古屋などで実施される北海道移住相談会にも参加し、PRを行った。

士別市の観光拠点施設である「羊と雲の丘」の再整備を行い、観光振興を図った。

◇遂行状況 及び評価

招へい事業への参加エージェントによる新たなツアー商品が造成されるとともに、様々なメディアへの掲載、イベントへの参加により「羊のまち士別」を認知いただく結果となった。

移住者誘致は、短期移住体験住宅について、都市圏でのPR成果もあり、多くの方々に利用を頂いている。

「羊と雲の丘」を観光拠点とし、「見て・食べて・体験」することを基本とした滞在型・体験型観光をより一層推進することにより、観光客の増加等が図られた。

しかしながら、観光バスの代金値上げにより、新千歳空港から道北を巡るツアーが減少し、本市へのツアー客入込が減少傾向にある。また、道外客・国外客問わず、旅行形態が「団体」から「個人」にシフトしていることから、効果的なプロモーション先の選定が重要である。また、移住者誘致については、体験者は多く、中々住宅の予約が難しい状況であるものの、夏場に集中しており、冬の厳しい寒さや降雪量の多さに対する不安などから、移住・定住には結びついていないことから、今後のPRの仕方を見直し、少しでも不安を解消できるような方策を検討する必要がある。

②サフォークランド士別PR活動

◇計画

めん羊の多面的な価値を活用し、サフォークに因んだ各種イベントを展開し、「サフォークランド士別」を発信するとともに、大都市圏に向けての羊のまち「士別」の積極的なPRと羊肉の美味しさを広く周知し、観光客等の交流人口の拡大を図る。

◇実施内容

道内においては「さっぽろオータムフェスト」「サッポロビアガーデン」「サッポロビール道産子感謝DAY」「旭川北の恵み食べマルシェ」などに参加。道外では「北海道フェアin代々木公園」や百貨店で開催される「北海道物産展」に参加をしてきた。

◇遂行状況 及び評価

道内外で開催されている「食」イベントに参加し、「士別サフォークラム」を中心とするメニュー提供をとおして「羊のまち士別」をPRしてきた。

当初は道内外問わず、士別市の認知度の低さに落胆したが、継続により道内においては「羊＝士別」が相当認知されてきたと実感できている。

しかしながら、市内外の羊肉需要の高まりから、道内外イベントで使用する頭数を確保できない状況になっている。

③羊肉料理・加工品

◇計画

新たな羊肉料理の提供や羊肉加工品の開発等により、地場産業の振興を図る。

◇実施内容

市内各レストラン等の飲食店協力のもと、士別産サフォークラムを使用した各店オリジナル料理の提供を行った。

士別サフォークラムの付加価値を高めるため、高級部位以外を活用しての「ウインナー」、「フランクフルト」の加工品、「スープカレー」等のレトルト食品の開発、商品化を行った。

士別市は、市内における羊肉の利用拡大を図るため、「めん羊ラム肉出荷事業」により、継続的に支援した。

◇遂行状況 及び評価

オリジナル料理は、士別産羊肉の供給できる期間で実施し、平成18年に5店9メニューの参加で始まり、現在は市内4店で提供しており、この取り組みの定着化により、観光などの来訪者や市民の方々に食され、食の観光の推進が図られた。

レトルト食品は、遠軽町の(株)エヌケイフーズに委託して「スープカレー」及び「シチュー」を開発し、主に贈答品や土産品として商品化された。

ウインナーなどの加工品は、士別農園に委託して開発し、商品化に向けて検討を行ったが、商品化には至らなかった。

④羊肉以外の活用

◇計画

めん羊生産の収益性を高めるため、羊肉以外の生産物を効率的に活用した製品開発や既存製品の販路開拓等を行い、地場産業の振興を図る。

◇実施内容

くるるんが中心となり、羊毛に関する講師を招いた学習会の開催、新作羊毛製品の展示会、発表会などを実施した。また、サフォーク研究会では、全国ニット大賞を隔年で行った。

観光客が羊毛製品の制作を体験できる「めん羊工芸館」を平成21年度に整備した。

士別サフォーク研究会が、新たな羊の活用方法として、平成24年に羊の皮を利用した羊皮紙の調査研究に取り組んだ。

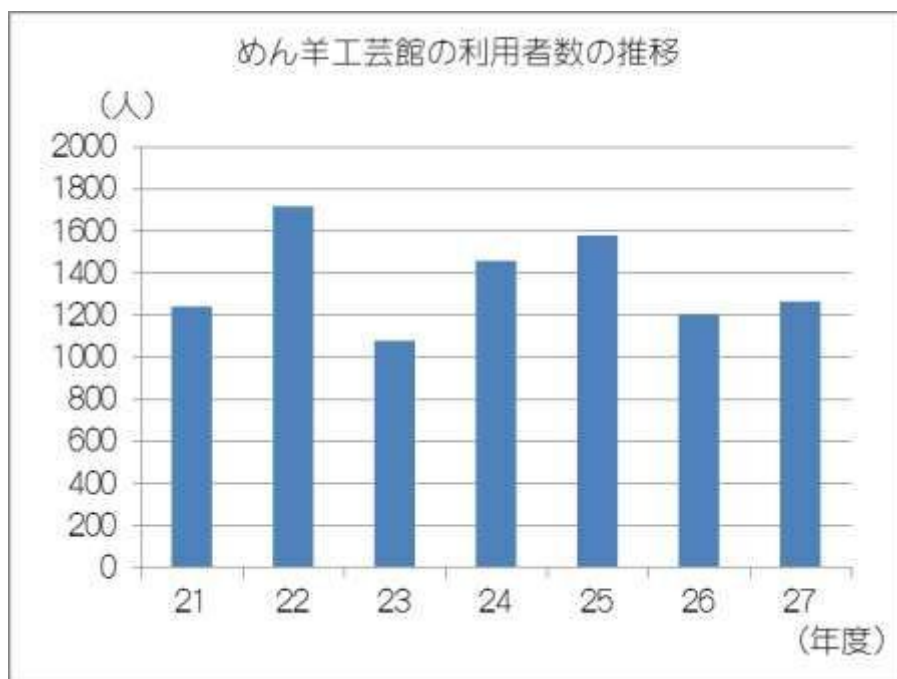
◇遂行状況 及び評価

めん羊工芸館を体験型観光の核に、インストラクターを配置し、多彩な羊毛製品づくり体験メニューの提供、羊毛の染色から糸紡ぎ、製品づくりまでの一連の作業の体験など地域特色を十分に発揮した取り組みができた。

羊皮紙は、士別愛成会で製造され、ハーフマラソン等の市内イベントで活用されている。

しかしながら、「毛」、「皮」、「内臓」、「骨」の活用は、一部に留まっている。

活用に関する調査研究や安定した活用先の確保により、生産物を残すことなく価値にすることが必要である。



流通販売活動

①販路の確保

◇計画

道内外の都市圏のホテル・レストラン等のシェフに対して、土別産羊肉を食する機会を提供し、販路の掘り起こしを行うとともに、高級料理の食材としての価値を高め、需要及び収益の拡大を図る。

◇実施内容

札幌・東京・名古屋・大阪のホテル等で、シェフやバイヤーを招いた試食会等を開催し、意見交換や商談を行った。

◇遂行状況 及び評価

品質は、どの地域においても同様に高い評価を得ることができ、高級食材としての販路を開拓できる可能性が確認できた。

都市圏には、これまで国産羊肉を食する機会がないシェフが多くいることが判明し、試食会を通じたPR活動を実施することで一定の効果はあった。

出荷可能頭数に限りがあるなかで、継続的なPR活動は難しい反面、隠れた需要はある。

「高級肉=牛肉」のイメージを超えるような取り組みが必要である。

②出荷体制の確立

◇計画

通年出荷体制の構築による消費地への安定出荷、実需者の希望に応じた部位ごとの出荷対応などにより、販路の確保を図る。

◇実施内容

平成18～20年度に最新急速冷凍技術を活用し、通常冷凍と急速冷凍の比較実験、試食判定を行った。

◇遂行状況 及び評価

ホテル・レストランのシェフを招いた試食会では、最新急速冷凍技術により、凍らせた羊肉は、「生」や「チルド」と遜色がないとの評価が得られ、冷凍技術の活用により、通年出荷が可能ながことが立証された。

生産者において、食肉加工場が整備され、合わせて最新冷凍設備を導入、通年出荷と部位ごとに供給できる体制が構築された。

その他の生産者は、枝肉販売を基本とし、生産者それぞれが相対取引により、出荷している。

しかしながら、実需者が必要とする部位だけを安定的に出荷することは、1頭すべての羊肉の活用方法を考慮しなければ対応できない。

最新冷凍設備は、通年出荷に有効であるが、多額の費用が必要となる。

新たに導入するには、通年出荷が可能となる飼育頭数を確保しなければならない。

羊肉だけでは、稼働率が低くなることが想定されることから、他製品との連携も考える必要がある。

③ブランド化の確立

◇計画

安心安全な国産羊肉を提供するなかで、廉価輸入品と競合するジンギスカンから抜け出し、高級食材としての士別産サフォークのブランドを確立する。

◇実施内容

平成20～21年度に「肉質評価委員会」を設け、士別産羊肉の歩留や肉質の判定と試食をとおして、羊肉の規格・格付の評価方法の確認を行った。
平成22年に、商標登録「士別サフォークラム」を登録した。

◇遂行状況 及び評価

羊肉の肉質評価は、1996年度にラム枝肉規格と格付け基準が作成されている。

士別産羊肉を用いた肉質評価の取り組みは、生産者と実需者の双方から見た良質なラム肉の視点を取り入れ、枝肉重量は25kg～30kg、背脂肪厚4～7mmを標準値とする。基準を設けた。

しかし、羊肉の出荷において同一の加工施設を経由しないことや、第三者による評価体制が整っていないことから、肉質評価は導入されていない。

商標登録されたことで、消費者の視覚を通じて産地を認識させることができるようになった。

地域における品質の安定化と高品質化を目指すため、生産組合内で定期的な肉質評価を行うことも必要である。

肉質評価を公正な価格形成や円滑な食肉取引につなげるためには、屠畜場などで、「公益社団法人 日本食肉格付協会」などの中立の立場で規格格付（品質評価）を行うことが必要である。

ブランドの構築には、地域における統一した生産体制による安心安全な羊肉の生産を明確に消費者に示すことが必要であるとともに、消費者に安定して供給できる生産量の確保を図る必要がある。

また、生産者と消費者が価値を共有する場を創出し、モノを売るのではなく、地域のことを中核に据えて、希少性ではなく独自性が価値として消費者に受け入れられる取り組みを進めなければならない。



生産力の強化

①生産頭数の拡大

◇計画

飼養技術の高度化や販路確保など各種取り組みのもと、収益性の高い生産体系の確立による生産力の強化を図り、成雌めん羊の飼養頭数を1,000頭にする。

◇実施内容

経営の安定化を図るため、市が生産組合に対し「成雌めん羊飼養管理事業」、「優良種めん羊導入事業」、「めん羊共済制度委託事業」などを継続的に支援するとともに、経営規模の拡大を目指す生産者の生産基盤の確立を図るため、「めん羊生産基盤整備事業」により畜舎の建設を支援した。

また、平成21年度には、めん羊牧場に畜舎を1棟増設し、需要に応じた供給体制を構築した。

◇遂行状況 及び評価

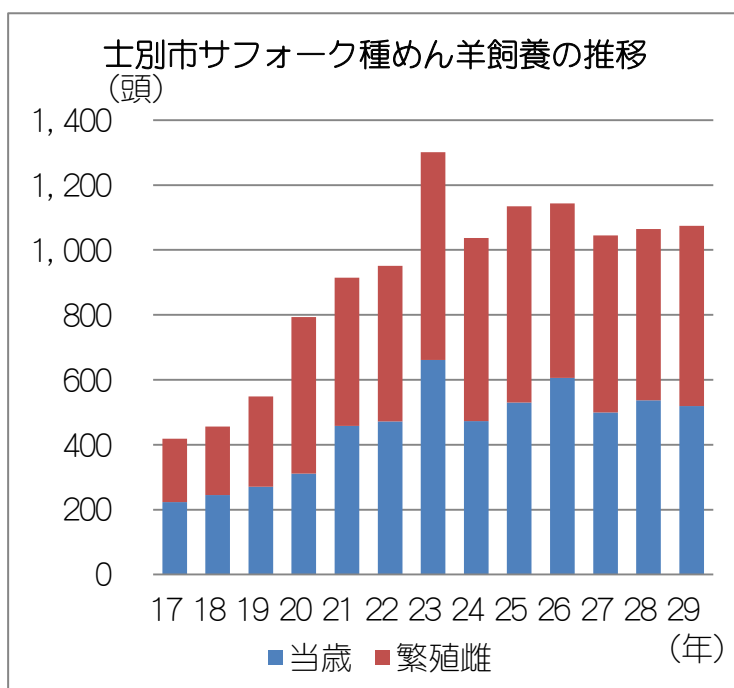
羊肉需要の拡大による生産意欲の向上や大規模生産者の参入などにより、成雌めん羊の飼養頭数は、平成17年4月の196頭から平成29年4月には555頭に増加した。

平成23年までは順調に需要が拡大し、成雌めん羊が640頭まで増加したが、東日本大震災を境に需要が低下し供給過剰となり、頭数が減少に転じたこととなった。その後の需要は回復基調のなか、550頭前後で推移している。

めん羊は相対取引が基本であり、一般市場がないため、需要が低下した際の代替え販路の確保が困難となる。

大きな需要の変化に対して、めん羊生産の経営体は基本的に経営体力が弱く、長期に亘る対応が難しいことから、規模拡大が進まない要因となっている。

既存生産者の規模拡大には、「ひと」、「施設」への投資が必要となり、投資コストを回収し、収益を上げていくことは難しい。



②飼育方法の確立

◇計画

めん羊の飼養管理技術や羊肉生産技術の高位平準化の確立を図る。

◇実施内容

平成21年に、本市の立地条件に基づいた「羊の飼養マニュアル」を作成した。

また、各生産者では、家畜改良の基礎となる血統登録を行うとともに、相互研究や生産者間の情報交換など生産管理技術の向上に努めてきた。

◇遂行状況 及び評価

生産組合は、生産技術、飼養管理を確認し、各技術の平準化に努めた。

また、めん羊の生産技術、飼養管理や血統登録などは、生産者の共通認識、理解のもと取り組まれている。

今後は、さらに消費者に信頼される生産体制を構築する必要がある。

③生産技術の調査研究

◇計画

通年出荷するため、季節外繁殖技術の実証試験を行う。

また、高品質の羊肉を生産するため、異種交配による家畜改良を行う。

◇実施内容

季節外繁殖は、平成20～22年度に人工授精の実証試験を行った。

家畜改良は、「サフォーク種×サウスダウン種」、「サフォーク種×ポールドーゼット種」を交配させ、その枝肉を試食会で検証した。

◇遂行状況 及び評価

人工授精による季節外繁殖は、「労力」・「時間」・「技術」・「設備」を必要とし、受胎率も低く、費用対効果を考えると導入へのハードルは高い。

受胎率80%を超えなければ、導入の検討には至らない。

また、生産者自らも受精技術の習得をしなければならない。

年度	受精方法	授精頭数	受胎頭数	受胎率
20年度	子宮頸外口部と膈内深部による人工授精	120頭	55頭	45.8%
21年度	腹腔内視鏡による子宮内授精	232頭	124頭	53.4%
22年度	腹腔内視鏡による子宮内授精	140頭	38頭	27.1%

家畜改良は、交雑種めん羊の肥育成績や枝肉重量がサフォーク種より劣っており、肉質はサフォーク種と同程度の評価であったため、交雑種めん羊を導入するには優位性が薄い。

④新規生産者の育成確保

◇計画

生産者が減少しており、士別市の生産力を将来に亘り維持していくため、生産者の確保を図る。

◇実施内容

短期研修者や地域おこし協力隊の活用等を通して新規生産希望者を受入れた。

士別市は、新たな生産者の円滑な就農を支援するため、平成27年度に「めん羊生産基盤整備事業」の支援枠を拡大し、新規生産者も対象とした。

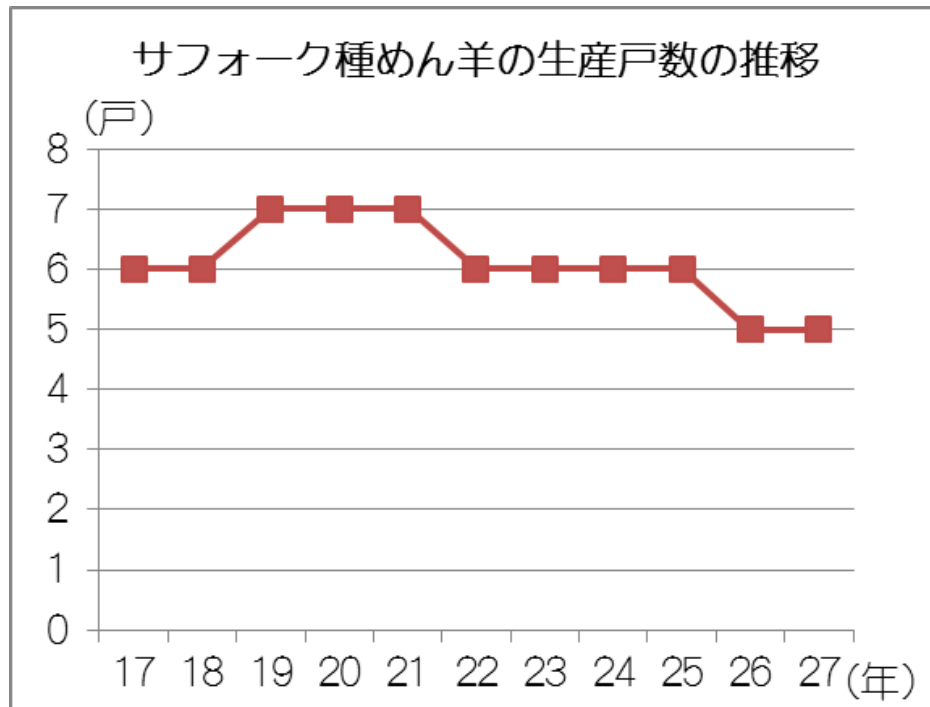
◇遂行状況 及び評価

耕種農家にめん羊の研修生を受け入れ、複合経営を目指したが、就農には至らなかった。

新規生産者の確保を目的に、地域おこし協力隊5名を受け入れた。これまで新規就農にはつながっていない。



めん羊生産者に勤める方が、離農する方のめん羊畜舎を借用し、平成27年に新規就農した。市は、めん羊導入に対して支援を行った。

今後は、将来の農業経営の構想、研修計画、経営開始計画、資金計画などの営農開始に向けた具体的な提案が必要であるとともに、就農可能な物件の情報収集、新規就農する際のめん羊の確保や出荷先の確保、地域おこし協力隊以外の研修受け入れ方法の検討が必要である。



7. 事業の詳細

2005-2017

年度	事業内容
2005 (平成17)	7月 サフォークランド士別PJ設立
	12月 道北地域めん羊飼養技術情報交換会 「ひつじぐら」・「ひつじくも」に羊肉販売 販路確保のため、首都圏向けとして羊肉を試験販売
2006 (平成18)	4月 NHK「食育と健康フェア」 ラム串の試食販売、めん羊のPR
	6月 飼育試験の実施 「放牧飼育」と「舎飼」との比較試験を行い、生産コストと肉質の調査分析を実施
<div style="border: 1px dashed blue; border-radius: 15px; padding: 10px;"> <p>【士別産羊肉ブランド化飼育技術確立事業 総評】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・舎飼に比べ、放牧飼育は増体率が悪い ・舎飼に比べ、放牧飼育は1日当たり7割程度のエサで足りるが、同体重になるまでの飼育期間が違う ・放牧飼育は、駆虫薬等が必要となるため、舎飼による短期間飼育の方が経費は軽減される ・肉質は数値的な違いはない ・放牧飼育しためん羊でも、士別産ブランドとして十分通用する ・放牧スタイルを取り入れることにより、現存の羊舎スペース以上の飼育ができる可能性もある </div>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>	
<p>ミクニフェアへの羊肉販売 ミクニフェアのメインディッシュとして使用するため羊肉を提供</p>	
7月	士別めん羊生産組合との懇談会 平山秀介顧問を交えて、羊の飼育方法や販売方法などを意見交換
8月	放牧飼育と舎飼飼育のサフォークラム肉の試食会 産業フェアにおいてラム肉の試食会を実施し、「香り」「柔らかさ」「多汁性」「総合評価」の4項目を調査
<div style="border: 1px dashed blue; border-radius: 15px; padding: 10px;"> <p>参加人数：138名 放牧、舎飼ともに美味しさは高評価。 「柔らかさ」では放牧の方が硬いとの評価が多数。それ以外では、ほぼ差がない。</p> </div>	

急速冷凍試験の実施

急速冷凍と通常冷凍の比較試験を実施し、色・外観、におい、歯ごたえ・舌触り、味、総合的について評価

試験1（凍結直後） どれも急速冷凍の方が評価は高かった。
試験2（約5か月間保管後） ほぼ急速冷凍の方が高評価。

北海道立新得畜産試験場の視察

道立畜産試験場及び北海道の協力・支援体制の確立を要請

11月 放牧飼育と舎飼育のサフォークラム肉の試食会

サフォーク研究会会員の集いにおいて、ラム肉の試食会を実施し、「香り」「柔らかさ」「多汁性」「総合評価」の4項目を調査

参加人数：35名
「総合評価」ではどちらも9割近くから高評価
「柔らかさ」では舎飼の方が硬いとの評価が多いものの、それ以外では放牧と舎飼で差がなかった。

第1回 士別産羊肉試食会

札幌ステラプレイス ミクニサッポロにおいて、ホテル・レストランのシェフやマスコミ関係者等を対象に、急速冷凍羊肉とチルド羊肉との比較を実施

アンケート回収数：26名
総合評価として「とても良い・良い」が85%、専門家からは90%もの高評価を得る。急速冷凍の方が優れているとした割合は10%。チルド生肉の方が優れているとした割合は38%。
「急速冷凍肉+どちらともいえない」を合わせると割合は50%を超えた。通年出荷の確立に向け、冬期間は急速冷凍で対応可能なことが立証。

第2回 士別産羊肉試食会

士別グランドホテルにおいて、士別産ラム肉の急速冷凍肉とチルド生肉を使用した料理の比較を実施。

アンケート回収数：64名
アンケート（味、風味、柔らかさ）の結果、急速冷凍は「とても良い・良い」が78%、チルドは86%と共に高評価。総合評価でも「急速冷凍肉が良い・どちらの肉も同じ」の項目で8割近くが評価。

2月 第3回 士別産羊肉試食会

士別グランドホテルにおいて、士別産ラム肉の急速冷凍肉とチルド生肉を使用した料理の比較を実施

アンケート回収数：58名
アンケート（味、風味、柔らかさ）の結果、急速冷凍は「とても良い・良い」が90%、チルドは93%と高評価。総合評価でも「急速冷凍肉が良い・どちらの肉も同じ」の項目で8割近い方が評価。

「サフォークブランドづくり」セミナーの開催

士別市民文化センターにおいて、「仔羊とフランス料理」「羊肉のマーケティング」についてセミナーを実施

オリジナル加工品の開発

「羊のまちのスूपカレー」、「ウインナー・フランクフルトソーセージ」の試作品を開発し、市場調査等を実施



2007

4月

牧柵整備・百樹園整備の実施（市民の観光意識盛上げ事業）

220人参加

(平成19)

子羊の名付け親募集

ヒルラドナー種 メス双子の名付け親を募集し、名称を決定

応募数359人

「メイ」、「メリー」に決定

6月

羊と雲の丘花壇整備

羊と雲の丘にラベンダーを植栽

7月

士別産サフォークラム肉オリジナル料理、加工品等の推進

市内レストラン等で、サフォーク丼、スूपカレー、串焼き、サフォーク定食のオリジナル料理を提供し、「スタンプラリー」を実施

丼・定食3,389食、ラム串1,869本

スタンプラリー完走者15名

季節外繁殖人工授精

羊肉を生肉として長期的に出荷するため、季節外繁殖の人工授精を実施

人工授精93頭のうち92頭が成功



8月

ミクニフェアへの参加

会場：ミクニサッポロ 羊1頭を提供

9月 北海道いただきますフェア2007
会場：札幌全日空ホテル 羊5頭を提供

季節外繁殖人工授精 妊娠鑑定

人工授精を実施した92頭のうち90頭の妊娠鑑定を実施

妊娠確認54頭、不妊36頭、妊娠率60%

今回の季節外繁殖人工授精は、羊を保定し凍結精液を内視鏡法により膣鏡を挿入し直接頸管外口部注入する方法で実施するため、羊にストレスが発生する。

羊のストレスを解消するため、次年度以降は膣内注入で実施する。確実により状態の精液を採取し、生精液を希釈後低温状態で短期間のうちに輸送して実施する。膣内注入は、羊の保定、膣鏡が不要でストレスは殆どなくなるが、受胎率が低くなるリスクも伴う。

10月 2007サフォークランド士別フォトコンテスト
サフォークランド士別に因んだ写真を募集し、フォトコンテストを実施
作品数38ヶ 最優秀賞1作品 優秀賞2作品

道北めん羊協議会の設立

道北地区のめん羊生産振興に寄与することを目的とし、「道北地区めん羊協議会」を設立

日本緬羊研究会全国大会の開催

士別市を開催地として「日本緬羊研究会」が開催
90名参加

2008 **4月** 牧柵整備の実施（市民の観光意識盛上げ事業）

（平成20）

士別産サフォークラム肉オリジナル料理の提供、スタンプラリーの実施

参加店：士別G、士別イン翠月、羊と雲の丘、日向温泉
羊まるごと1頭（2kg×10人）を景品として贈呈

5月 子羊の名付け親募集
子羊の名付け親を募集し、名称を決定

士別春の観光体験ツアーの実施

6月 2008サフォークランド士別フォトコンテスト
サフォークランド士別に因んだ写真を募集し、フォトコンテストを実施

士別春の観光体験ツアーの実施

北海道カレーサミットへの参加

士別産羊肉を使用したカレーを提供
ベルクラシック旭川、旭川駅前広場

7月 士別夏休み体験型観光ツアーの実施

8月 シェフ三國とふれあう夏の立食パーティーへの参加

9月 平成20年度 地方の元気再生事業の実施

「土別羊のブランド化への挑戦～土別羊を松阪牛や神戸牛を上まわるブランド肉に～」をテーマに、国の支援事業である地方の元気再生事業を活用し、様々な取り組みを実施

【H20事業内容】

- ①大都市圏での試食会の実施
- ②急速冷凍実験の実施
- ③肉質評価委員会の開催と評価方法の確立
- ④交雑試験の実施とその評価
- ⑤季節外繁殖技術の定着
- ⑥農家での飼養実験実施
- ⑦新規飼養農家への指導体制の確立
- ⑧新たな羊料理、加工食品の開発
- ⑨観光プロモーションの実施
- ⑩プロジェクトの推進管理

季節外繁殖技術の研究の実施

季節繁殖(短日性)の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

116頭受精、27頭受胎、41頭子羊出生、受胎率36.34%

今回の方法は、器具や技術的な面では簡易な方法での人工授精で、生産者でも十分に組み立てる方法での人工授精であった。しかし、受胎率が低かったことについて、今後原因を関係機関とともに解明し、受胎率向上に向けた改良が必要である。

10月 急速冷凍実施試験

羊肉を通年出荷するための最新冷凍・冷蔵技術についての比較実験
急速冷凍システム((株)アビー社CAS システム)で冷凍処理したラム肉と通常冷凍庫(-25℃)で冷凍・保管し、一定期間おいた後(1ヶ月後・4ヶ月後・1年後)、生肉との比較式食試験を実施

「急速冷凍-専用保管庫」による冷凍ラム肉が、最も「生肉」に近いと確認でき、急速冷凍システム活用による通年出荷体制の取り組みの足がかりとなった。

羊肉の試食会①

ホテル日空東京「サンライズテラス」において、レストラン・食肉業者等関係者を対象とした試食会を開催
参加者31名

肉質評価委員会の開催①

肉質を高位平準化して、さらに向上維持するために「肉質評価委員会」を組織し、評価方法の確立を目指した

枝肉格付基準による格付、肉質評価委員会を専門家3名と市内調理関係者や生産者で組織し、羊肉の評価方法の確立に向け、実際に枝肉評価と試食等により協議検討

旅行業者との商談会等への参加

大手旅行エージェントを対象に、羊観光牧場、世界のめん羊館、さらにはサフォーク肉オリジナル料理、羊毛工芸体験など、サフォークを活用した多様な観光事業のPRと観光客の誘致活動の実施

11月 羊肉の試食会②

ホテル日空大阪において羊肉の試食会を開催

参加者23名

農家での飼養実験の実施

大規模経営と小規模経営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

1) 新規飼養農家による飼育試験

・新規飼養農家に5頭の成雌羊を導入し、飼養経費節減のため、ほ場副産物の「大豆殻」を給与することによる肥育試験を行った。

2) 既存の一般的な穀物肥育と牧草多給型との肥育比較検討試験

・これまでの肥育方法である一般的な「牧草・配合飼料」、「牧草・単味配合(コーン・加熱大豆・ふすま・小麦等)」、「牧草・地元産規格外農産物(小麦・大豆)」をそれぞれ給与した場合の肥育試験。

3) 枝肉の肉質の比較試験

・市内ホテルでの試食試験と道内ホテルの調理専門家による試食試験

地元産農産物や農産副産物による給与で十分肥育効果があることが証明されたことにより、生産コストの低減による所得の向上、さらにはラム肉価格の単価も低減されることが今後見込まれる

高級料理の開発

著名料理人(フレンチ・イタリアン)を招聘し、市内料理人・市民を対象とした、土別産羊肉を使用した高級料理講習会及び試食会の開催を実施

移住招致に関するPR活動

移住促進フェア(東京・名古屋・大阪)に参加し、パンフレット・DVDを活用のもと、体験移住者等のPRと相談を行い、「サフォークランド土別」としての本市の魅力の周知拡大を実施

PR用パンフレット、DVDの作成

PR用資材を作成し、移住促進フェアで活用

12月 羊肉料理コンクールの開催

土別産羊肉を使用した新作料理コンクールを道内の料理人を対象に実施

肉質評価委員会の開催②

肥育試験の枝肉と脂肪厚の差による肉質の違いを検証

1月 羊肉の試食会③

ウエスティンナゴヤキャッスルにおいて羊肉の試食会を開催

参加者38名

【3回の試食会でのアンケート調査の結果】

a 味・風味・柔らかさなど

- ・脂身が甘くておいしい。(シェフから高評価を得られた。)
- ・ラム肉特有の「臭み」がなく、ほのかなラムの香りがあり、食べやすい。(逆にラム肉としての物足りなさを感じる方もいた。)
- ・肉の柔らかさについては、一部から堅いという評価があった。

b 土別産ラム肉の良さが出ている料理は

- ・背ロースが特に美味しく、鉄板焼きなど素材の風味を活かしたものがよいのでは。
- ・モモ肉などの煮込み料理の評価が高かった。

c 今後食材として使ってみたいか

- ・価格があれば使いたいという声が多かった。
- ・価格に割高感を感じている。

d 土別産ラム肉を試食しての意見

- ・価格と部位別肉の供給量の問題
- ・价格的には高級牛肉と変わらないのでその位置づけは。(高級=牛肉のイメージがある)

かみかわカレー王国フェスタ in さっぽろへの参加

肉質評価委員会の開催③

肥育・交雑の試験の枝肉によりサフォーク肉の規格・基準の設定



2月 移住促進活動 in 名古屋

移住促進PR活動を実施

羊肉料理の講習会の開催

料理研究者によるロース(ステーキ用)以外の部位を活用した、低価格な羊肉料理等、多様な料理の開発紹介



羊肉加工品の開発

土別産羊肉を活用し、レトルトシチューの試作品製造と、試食会及び市場調査の実施



サフォークカレーの開発

羊肉・農産物・香辛料等全食材について、地元産を活用したサフォークカレーの研究開発と試作を実施

3月 「羊の飼養マニュアル」の作成

生産技術の普及、新規飼養農家への指導体制確立を図るため、本市の立地条件に基づく「羊飼の飼養マニュアル」を作成

新規飼養者はもちろん羊飼養農家のバイブルとして利用可能



肉質評価委員会の開催④

生産・流通体制と実需者の要望に応じた規格・格付の実施

【肉質評価委員会の開催と評価方法の確立 結果】

以前に国内の関係団体で案として作成された規格・格付基準を参考に、枝肉重量と背脂肪厚による規格と外見・肉質による格付を実施したところ、枝肉重量は25～30 kg、背脂肪厚は標準の4～7 mmを標準値と設定することとした。

これまで国内では料理専門家の意見も含めた肉質評価を実施したことはなく、本市における生産・流通・消費まで体系的に組み立てる事ができる利点を活かし、安全・安心で消費者が求める羊肉生産に向けた体制づくりが可能であることを確認できた。

交雑試験の実施

サフォークにサウスダウンなど他の良質肉羊種を交配させ、品種改良体制の確立を図った

サフォーク羊と肉質に優れると言われているサウスダウンを交配させた羊と、同じく肉質に優れている純粋種のサウスダウンとポールドーゼットとの枝肉について、市内での試食会での検証、札幌全日空ホテル調理専門家に評価を依頼

サウスダウン種は、赤肉中の脂肪含有量が多く筋繊維が細いため、サフォーク種より肉質に優れるといわれるものの、枝肉重量がサフォーク種よりも少ないことといわれている。

この交雑試験を実施した結果は、やはり肥育成績がサフォーク種より劣り、枝肉重量が少ないものの、肉質としてはサフォーク種と同程度と認識を得た。

また、サフォーク種に比べて肉質がまろやかといわれるサウスダウン種とポールドーゼット種の肉質については、試食によりサフォーク種と大きな差がないことが確認された。



市内生産農場とラム肉加工場の見学会

東京都、名古屋市、大阪市の食肉卸売業者やレストランシェフ、食肉関係者が土別市を訪問し、部位出荷・急速冷凍システム、通年出荷体制等を確認

2009 4月 全国ニット大賞

作品募集

(平成21)

元気食大学開校記念パーティーへの参加

ホテルモントレ・ラ・スール大阪

「みんなでつくろう! ようこそ土別」事業

羊と雲の丘の牧柵整備等を実施

土別サフォークラムオリジナル料理の提供 スタンプラリーの実施

販売数: 4,934食 売上: 5,475,440円

5月 子羊の名づけ親の募集

子羊の名付け親を募集し、名称を決定

2009サフォークランド土別フォトコンテスト

サフォークランド土別に因んだ写真を募集し、フォトコンテストを実施

カレーアイランド北海道

太平洋・島サミットPRイベント

占冠村において、北海道知事主催の昼食会が開催され、メインディッシュ食材として土別産羊肉を提供



(社) 全日本司厨士協会合同懇親会

東京都で開催された懇親会で土別産羊肉をPR

様々な料理人、関係者にPRでき、サンプルの提供依頼も受けた。

6月 社団法人日本エスコフィエ協会晩餐会

東京都で開催された晩餐会に、(株)グローバルフィッシュを介して土別産羊肉を提供

羊20頭分 出席者約600人

高瀬物産業務用食品酒類総合展示会

札幌市で開催された展示会で羊肉をPR、試食用にラム肉のカルパッチョを提供

道内調理関係者を対象にプレゼンを実施

初山別休村制100年記念企画「サフォーク3大ブランド羊まつり」前夜祭

土別市、滝川市、羽幌町、初山別の4市町村で交流

初山別休村制100年記念企画「サフォーク3大ブランド羊まつり」本祭

羊肉およびレトルトカレー等を販売

入場者数1,000人

北海道カレーサミット2009への参加

「ラムとろスープカレー」を出展

7月

『料理王国』9月号「肉料理」特集タイアップイベント

全国発行数10万部の『料理王国』とのタイアップイベントに土別産サフ
オークを提供

THEサッポロピヤガーデン「ふるさと北海道応援企画」

平成21年度 地方の元気再生事業の実施

平成20年度から継続して地方の元気再生事業を活用し、様々な取り組み
を実施

【H21事業内容】

- 1-1 販路拡大のための活動
- 1-2 羊肉利用拡大のための活動
- 2-1 肉質評価による企画・格付システムの確立
- 2-2 肉質改良のための交雑試験の実施
- 2-3 季節外繁殖技術の定着
- 2-4 農家での飼養実験の実施
- 2-5 新規生産農家への指導体制
- 2-6 商標登録による販売戦略の構築
- 3-1 羊肉を活用した加工食品の普及拡大と商品化し、道内外への販売拡
大を図る
- 3-2 羊毛を使用したニット製品の新製品開発と商品化により、地場産業
の振興を図る
- 3-3 羊を活用した「見て・食べて・体験できる」観光プロモーション活動
- 3-4 移住促進活動(体験移住の取組)
- 4 プロジェクトの推進管理

季節外繁殖の実施

季節繁殖(短日性)の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ための調査研究

232頭のめん羊に対して腹腔内視鏡による子宮内授精を実施



高受胎率を見込める「腹腔内視鏡による子宮内授精(LAPA)」による方法
で、232頭・3群の成雌羊に授精し、124頭の成雌羊から182頭の子羊が出
産され、受胎率は53%、分娩率は1.47頭となった。
受胎率の向上により、来年度のラム肉の早期出荷が可能と思われる。

農家での飼養実験の実施

肉質を高位平準化するための技術の確立をめざす

- 1) 肉質の向上を目指し、去勢・非去勢による飼育委託及び試食試験を実施し、肉質について検証
- 2) 肉質の向上及び肉質の均一化を目指した地元産穀物ペレット製造試験及び肉質試食試験を実施
- 3) 市内生産者に対し、経営内容の分析及びコストダウンに向けたデータ収集を目的に、生産費調査委託業務を実施

- 1) 増体率に大きな差はなかったが、試食試験においては、去勢の枝肉は良質の脂肪が付着するため、生肉及び焼肉とも総合評価も高く、匂い風味・多汁性・柔らかさは去勢のほうが優れていることが実証された。
- 2) 従来の配合飼料との比較では、設備投資分を除く各穀物流通価格で算出すると、コストは6割程度に押さえられるが、水分量の多さによるカビ発生等の製造ロスや嗜好性などの課題がある。
肉質試食試験については、エサの違いによる肉の評価に違いはなかったことから、地元産穀物産ペレットの有効性が実証された。
- 3) 生産農家6戸に対し生産費の調査を行い、経営内容の分析によるコストダウンの方策を模索し、羊飼養農家の経営改善に繋がる。

9月 「新作羊毛製品展示・発表会」(東京)

第1回羊飼養管理講習会の開催

家畜改良センター十勝牧場 河野氏を講師に、管理の準備・飼養管理・繁殖技術について講習
7名参加

札幌オータムフェスト2009への参加

札幌市において羊肉をPR 来場者約130万人

10月 「移住促進パンフレット」の作成

羊肉の販路拡大活動(道内)

大丸札幌店「伊藤ハムソリューションズ佐藤店長」、札幌グランドホテル小泉総料理長等に羊肉をPR

羊肉の販路拡大活動(道外)

ホテル日航大阪、(株)マツヤ、名古屋観光ホテル等(ホテル5か所、食肉業者2か所)

新作羊毛製品展示・発表会(札幌)

肉質評価委員会の開催①

肉質を高位平準化して、さらに向上維持するために「肉質評価委員会」を組織し、評価方法の確立をめざす
去勢・非去勢及び枝肉の評価と検証を実施

11月 第2回羊飼養管理講習会の開催

家畜改良センター十勝牧場 河野氏を講師に、
妊娠期から授乳期の飼養管理・分娩管理・子羊
の管理について講習
7名参加



新作羊毛製品の開発 (サフォーク研究会)

「移住促進相談会」への参加 (東京)

人工授精講習会の開催

家畜改良センター十勝牧場において、人工授精講習会に市内の生産者1
名が受講

第5回全国ニット大賞

募集期間：3/1～5/31

展示投票：6/20～8/23 表彰式：9/19

応募総数：136作品

12月 羊肉の販路拡大活動

ホテルオークラ東京、(株) 藤屋、isola blu 等 (ホテル2か所、食肉
業者2か所、レストラン2か所)

1月 交雑試験の実施、肉質評価委員会の開催②

交雑種(サフォーク×サウスダウン)と地元産穀物ペレット肥育の枝肉の
評価と検証を実施

肉質に優れているといわれるサウスダウン羊を交配させたサフォーク
羊の枝肉の肉質は評価も高く、今後の多様なニーズに対応できるラム
肉の生産の可能性を確認できた。

2月 特産品の販路拡大活動

さっぽろ雪まつりで特産品のPR活動を実施

士別サフォークラムソーセージづくり講習会の開催

肉質評価委員会の開催③

去勢・非去勢及び枝肉の評価と検証を実施



【肉質評価による規・格付システムの確立 結果】

1) 肉質評価委員会

肉の量及び質、脂肪の量及び質について、去勢した肉の方が優れていた。

このため、去勢を行ってラム肉生産を行うことにより、肉質等の高位平準化が図られることが見込まれる。交雑種は、雄雌共にモモが良く発育し、肉質についても非常に良いものとなった。

地元産穀物の規格外品を使用したペレットによる試験飼育によるものは、出荷体重、枝肉重量に多少ばらつきが出るものの、従来の配合飼料、テスト配合(ペレット2種類)との違いはほとんどなく、肉質についても充実していた。

また、格付けはすべての枝肉について「上」の判定となった。

2) 枝肉規格・格付データ収集

格付けの結果で一番良いランクは、枝肉重量で25~30kg、背脂肪厚で4~6mmの範囲で出荷されているものが一番多いことが確認された。一方で、枝重量で35kg以上、背脂肪厚で7mm以上の枝肉については、出荷時期の調整等により肉質・規格の統一化を図る必要がある。

3) 肉質評価ラベル作成

消費者に対する安心を確保するために、生産地、加工日及びラム肉格付け表に基づく格付を記載したラベル作成し、ラム肉に貼り付けた。

3月 士別サフォークラムソーセージづくり講習会の開催

羊肉料理コンクールの開催

最優秀賞・優秀賞受賞者の市民試食会も開催



第3回飼養管理講習会の開催

道立畜産試験場職員を講師に、めん羊の改良・めん羊の選抜・スクレイピー抵抗性と近交について講習

6名参加



羊毛工芸モニターツアーの実施

札幌近郊の観光客を対象に、士別サフォーク羊毛を使った羊毛製品づくりを体験する「モニターツアー」を実施

インストラクター養成講座

羊毛体験に訪れる外国人観光客に対応するための羊毛インストラクター養成講座を実施

「士別サフォークラム」の商標登録

「士別サフォークラム」を地域ブランドとして広く発信するため、ブランドロゴを第29類登録

(北海道士別産サフォーク種のラム肉、北海道士別市産サフォーク種のラム肉を使用した肉製品)

平成22年3月26日出願

登録第5371436号



「士別サフォークラム」統一シール・PR用パンフレットの作成

「士別サフォークラム」を使った様々な加工品に貼り付ける統一シール・PR用のパンフレットを作成

観光プロモーションの実施

- 1) 「士別サフォークラム」をはじめとする「サフォークランド士別」全体のPRをするため、夏用観光ポスターを作成
- 2) 「めん羊工芸館」の観光プロモーション活動時に使用する羊毛工芸体験パンフを作成
- 3) サフォークランド士別DVD企画編集



2010

4月

みんなで作ろう！ようこそ士別

羊と雲の丘牧柵整備等の実施 260名参加

(平成22)

「士別サフォークラム」オリジナル料理スタンプラリーの実施

市内5店舗でスタンプラリーの実施、抽選で士別サフォークラム贈呈
販売数3,861食

全日空国際線ファーストクラス機内食に採用

全日空国際線ファーストクラス機内食のメインディッシュに士別サフォークラムが採用 (ラック100頭分)

6月

アジア太平洋経済協力会議 (APEC) 貿易担当相会合レセプション

札幌市で開催されたレセプションに士別サフォークラムが採用

8月

THE サッポロビヤガーデン「ふるさと北海道応援企画」への参加

士別サフォークラムの販売、PR活動の実施

9月 北海道カレーサミット2010 in 丘のまち美瑛
美瑛町において土別サフォークカレーを販売

フードテック2010への参加

インテックス大阪において土別サフォークラムの販売、PR活動の実施
来場登録者数18,231名、581名来客
試食した人の8割が「臭みがなく美味しい」と評価
「羊の臭いを香辛料で誤魔化している」との酷評も

さっぽろオータムフェスト2010への参加

土別サフォークラムの販売、PR活動の実施

10月 2010サフォークランド土別フォトコンテスト

作品を募集し投票審査を実施、最優秀賞1点・優秀賞2点を決定
応募総数9名 16作品

ふるさと旭川120年 北の恵み 食べマルシェへの参加

旭川市において土別サフォークラムの販売、PR活動の実施
来場者数：買物公園691,000人 常盤公園会場 101,000人

2010シンギスカンサミットへの参加

札幌市においてサフォークランド土別PJの概要説明、試食会
生産地と共にレストランを訪れたいとの感想が多数

11月 アジア太平洋経済協力会議（APEC）首脳会議

横浜グランドインターコンチネンタルホテルにおいて開催されたレセプションに土別サフォークラムが採用

1月 全日空国際線ファーストクラス機内食に採用

土別サフォークラムが全日空国際線ファーストクラス機内食のメインディッシュに採用（ラック100頭分）

2月 札幌雪まつり地域観光PR

札幌雪まつりにおいて土別サフォークラムの販売、ニット製品の販売、ステージイベントの実施

第4回アグリフードEXPO大阪2011への参加

大阪府において土別サフォークラム等の販売、PR

3月 第6回全国ニット大賞の開催

札幌駅一大通地下歩行空間開通イベントへの参加

2011 **4月** みんなでつくろう！ようこそ土別

羊と雲の丘牧柵整備等の実施

(平成23)

「土別サフォークラム」オリジナル料理の提供

翠月、羊飼いの家、日向温泉、土別GH、レストランμで提供
ハーフマラソン大会参加者にクーポン券を配布、販売数3,165食

8月 羊と雲の丘「展望バルコニー」の整備

THEサッポロビアガーデンふるさと北海道応援PRへの参加
札幌大通公園においてPR活動

HBCラジオ番組「カーナビラジオ午後一番！」に出演
「T-BONEステーキ」限定60食×2日間

北海道サフォーク種羊共進会の開催

道北地区めん羊協議会が主催となり、士別市産業フェアにおいて共進会
を開催
21頭参加

9月 北の恵み食べマルシェへの参加

旭川買物公園において士別サフォークラム等の販売、PR活動

さっぽろオータムフェストへの参加

士別サフォークラム等の販売、PR活動

北海道はうまい！北の大収穫祭への参加

恵比寿ガーデンプレスセンターにおいてニット製品、各種レトルト製品
等の販売、PR活動

10月 道北観光連盟主催「一品ぐるめ市」への参加

士別サフォークラムの販売、PR活動

北海道カレーサミット2011 in 苫小牧

苫小牧市において士別サフォークカレーの販売 200食

12月 士別サフォークラム市民還元キャンペーン

ジギスカン約1,300パックを特価で販売

2月 全日空国際線ファーストクラスに採用

全日空国際線ファーストクラス機内食のメインディッシュに士別サフォークラムが採用

アグリフードEXPO大阪2012への参加

士別サフォークラムの展示・商談会を実施

FOODEX JAPAN2012への参加

士別サフォークラムの展示・商談会を実施

層雲峡温泉氷瀑まつり「氷のH-1グルメまつり」への参加

層雲峡温泉において士別サフォークラム等の販売、PR活動

2012

(平成24)

7月 一品グルメ市、「びらかアイランドフェスティバル2012」への参加
美深町において士別サフォークラムのPR活動、ラム串販売

8月 THEサッポロピヤガーデン「ふるさと北海道応援PR」「ふるさと北海道
グルメキッチン」

士別サフォークラム等の販売、ステージイベント、さほっち・メイちゃん出演、PR活動の実施

HBCラジオ「カーナビラジオ午後1番」出演

士別サフォークラムT-BONEステーキ120枚

北海道サフォーク種羊共進会の開催

9月 北海道カレーサミットへの参加
南富良野町において士別サフォークカレーの販売

北の恵み食べマルシェ2012への参加

旭川買物公園において士別サフォークラムの販売、PR活動

さっぽろオータムフェスト2012への参加

士別サフォークラムの販売、PR活動

2月 HOKKAIDO CHEF'S 未来厨房、2013食クラ・フェスタへの参加
札幌パークホテルにおいて士別サフォークラムのPR、情報交換、商談

2013

(平成25)

6月 北のめぐみ食べマルシェ2013イベント、ジギスカンマルシェへの参加

士別サフォークラム等の販売、PR活動

8月 THEサッポロピヤガーデン「ふるさと北海道応援PR」、ふるさと北海道
グルメキッチンへの参加

9月 北のめぐみ食べマルシェ2013への参加
士別サフォークラムの販売、PR活動

さっぽろオータムフェスト2013への参加

士別サフォークラムの販売、PR活動

一品グルメ市への参加

音威子府村において士別サフォークラムの販売、PR活動

10月 日本緬羊研究会全国大会の開催
士別市を開催地として「日本緬羊研究会」が開催
めん羊に関する講演会や研究発表等



サッポロビール「繁盛店の扉フェア」への参加

札幌パークホテルにおいて土別サフォーラムの販売、PR活動
来場者約800名

2013北海道カレーサミットin土別

3月 土別市における食による観光まちづくり講演会の開催
ヒロ中田氏による「新・ご当地グルメ」の開発等

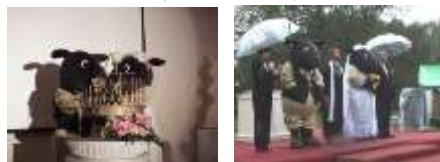
2014
(平成26)

8月 年賀状のデザイン募集
未年に向けオリジナル年賀状のデザインを募集
優秀作品にプレゼント等
応募数：イラスト部門95作品、フォト部門18作品
フォトフレーム部門4作品、書画部門23作品



さほっち&メイちゃんの結婚式

つくも水郷公園・土別グランドホテルにおいて、さほっち、メイちゃん
の結婚式と披露宴を開催
ビデオを作成しメディアへ発信、
インターネットで生中継



10月 さほっち・メイちゃんイラストデザインの募集
さほっちとメイちゃんの認知度を上げるため、デザインを募集し、イラ
ストを作成
応募数：103名112作品

11月 ニット雑誌PR広告
ニット雑誌「毛糸だま」に、めん羊工芸館「くるるん」を中心とした
「羊と雲の丘」特集を掲載
発行部数約10万部の雑誌に2ページが掲載

トークショーとワークショップ

土別商工会館に、ニット業界で有名な「広瀬光治氏」を講師に迎え、ト
ークショーとワークショップを開催
「羊のまち土別」を羊毛の視点から広くPR
トークショー92名、ワークショップ26名

12月 羊のイルミネーション
中央通りの街路樹や電柱等に電飾看板を設置

ひつじ年カウントダウンイベント

土別神社においてカウントダウンイベントを実施
さほっち・メイちゃんベビー誕生
カウントダウン太鼓演舞（つくも太鼓）、
千支リレー（馬から羊へ）



1月 ベビー誕生
さほっち、メイちゃんのベビーが誕生

羊の年賀状配達
土別郵便局においてサフォーク種羊3頭
による年賀状の配達



2月 羊皮紙の研究
羊皮紙研究者の八木氏と羊皮紙発祥の地「トルコ共和国ベルガマ市」へ
視察
視察者6名

3月 ベビー名前・愛称募集
新たに誕生したベビーの名前と愛称を募集
応募179点
ベビー名：未生（みう）
愛称：みーちゃん

羊のアートプロジェクト
旧学田スキー場で堆肥を使用したPRキャラクター
のアートを作成
参加者約50名



2015
(平成27)

4月 羊飼いの家リニューアルオープン
リニューアルオープンを記念し、テープカット、カフェ・フリースペース
愛称発表、羊田未生の名付け親表彰・特産品贈呈

道外物産PR
東武池袋百貨店「初夏の大北海道展」においてアンケートの実施、DVD上
映等によるPR活動を実施
※アンケートの回答者に土別産男爵1kgを1,000名に贈呈

6月 うんメェ〜♪パイで「ひつじ」PR大作戦
土別翔雲高校生が企画立案し、羊肉を使ったご当地パイの製作及び販売
市内4箇所です試食会&販売会を実施

クラフトフェア
場所：丸武児童公園
ニット壁画作成、クラフト手工芸品、羊肉料理の販売
21店舗参加



7月 羊のまちづくり30年 羊皮紙の魅力展
場所：土別市立博物館
羊皮紙についてのパネル、レプリカ等の展示

講演会「土別と羊皮紙」&ワークショップ「羊皮紙づくり」
会場：公会堂展示館2階 特別展示室
講師：井上久嗣氏（講演会）、八木健治氏（ワークショップ）
参加者13名

8月 日本綿羊研究会・北海道サフォーク種羊共進会
会場：士別市民文化センター、羊と雲の丘
研究発表、サフォーク種めん羊の審査・表彰

羊まつり

場所：羊と雲の丘
さほっちのサプライズイベント、ひつじのショーン
イベント（日本初）、羊の毛刈りショー



羊と雲の丘フラワーガーデン整備

トヨタ学園の協力のもと、ニトリザクラの植樹を実施

9月 北海道カレーサミット2015 in士別

場所：(株)西條士別店駐車場
北海道ご当地カレーエリアネットワークに加盟している地域の食材を活
かした各地域のご当地カレーが士別に集結
来場者数 7,000人

10月 北海道フェアin代々木〜ザ・北海道〜

場所：代々木公園
羊肉料理を調理販売 ラム串：1,152本 ラムうどん：547食

11月 PRキャラクターテーマソング作成

さほっちファミリーのテーマソングを作成
歌詞を公募し、ボーカルは士別志民栄誉賞2013受賞者の小松和子氏、作
曲など総合プロデュースは「スモウルフィッシュ」に依頼
歌詞は市内外より12組の応募があった
販売日 平成27年11月15日
販売場所 市内12店舗 札幌市内3店舗



ありがとう ひつじ年

場所：士別市民文化センター
ニットファッションショー、テーマソング発売記念ライブ、「羊をめぐる
冒険」トークショー、ニット製品抽選会等
来場者数 330人



もりもり食べよう！羊のまち士別

場所：士別市つくも青少年の家
羊のまち士別に関する講演会、士別産食材を味わう食育教室
参加者数 47人

12月 羊のまちのイルミネーション

点灯式の実施、大通東5丁目の街路樹
にイルミネーションを設置



3月 羊のアート

場所：旧学田スキー場
堆肥を使用したPRキャラクターのアートの作成
LINEスタンプのPR



キャラクター イラスト・デザイン作成・グッズ開発

公認イラストをベースにオリジナルグッズ等の開発

- ①PRキャラクター缶バッジ 3,000個作成
- ②さほっちファミリーのLINEスタンプ 42点作成
- ③LINEスタンプデザインのクリアホルダー 3,000枚作成



2016

(平成28)

4月

みんなでつくろう ようこそ!土別
羊と雲の丘牧柵整備等



9月

伊勢丹「冬至祭」ロケ

三越伊勢丹HDクリスマスキャンペーン
PR動画制作のため、土別市内で撮影



10月

北海道カレーサミット2016

夕張市において土別サフォークカレーの販売

12月

土別「冬至祭」の開催

三越伊勢丹グループの冬至祭動画を
再現したイベントを実施

3月

伊勢丹「冬至祭」ロケ上映会の開催

土別文化センター冬至祭PR動画や土別「冬至祭」の様子を上映

2017

(平成29)

4月

みんなでつくろう ようこそ!土別
羊と雲の丘牧柵整備等

10月

北海道カレーサミット2016

八雲町において土別サフォークカレーの販売

まかいの牧場との「ひつじ交換式」

まかいの牧場のコリデール2頭と、
羊と雲の丘観光(株)のサフォーク2頭
の交換式



11月

サフォーク研究会「研修会・交流会」

土別グランドホテルにおいて、サフォーク研究会主催の研修会と交流会
の実施