主催 一般社団法人日本草地畜産種子協会

The National Association of Racing
地方競馬全国協会
畜産振興事業

北海道の豊かな草地が育むチーズたち

放牧酪農(ほうぼくらくのう)乳製品(にゅうせいひん)フェア

【出展者】

〈北海道天塩町〉
宇野牧場

〈北海道興部町〉
ノースプレインファーム

〈北海道根室市〉
チーズ工房chikap

〈北海道標茶町〉
長坂牧場チーズ工房

〈北海道足寄町〉
しあわせチーズ工房
ありがとう牧場

2026 8/6㊍・7㊎

HOKKAIDO KONOSHA
Wine & Cheese
北海道興農社

新千歳空港国内線旅客ターミナルビル2階

〈北海道新得町〉
共働学舎 新得農場

〈北海道清水町〉
あすなろファーミング

〈北海道大樹町〉
坂根牧場

〈北海道八雲町〉
チーズ工房小栗

放牧畜産とは

牛、馬、山羊、めん羊などの草食家畜を牧草などが生えた草地で飼育することです。そこでは、肥えた土が養分たっぷりの草を育み、その草を家畜が食べることで乳や肉に変えてくれるのです。そしてまた、家畜が草地の上にふんや尿をすることでこれが肥料となって土を豊かにする、「土 — 草 — 家畜」の循環型農業です。

放牧畜産基準認証制度

「放牧畜産基準認証制度」は、放牧を広く普及推進するために、持続型草地畜産についての現地調査や検討結果をもとに、生産者の視点に消費者の視点も加え、放牧を実践する生産者が順守すべきガイドラインとして平成21年度にスタートしました。

この制度に沿って放牧を実践する畜産経営（牧場）を「放牧畜産実践牧場」として認証しており、令和8年2月現在、全国で161牧場が認証されています。

宇野牧場

北海道天塩郡天塩町字サラキシ2015-2

【主な乳製品】
- 宇野牧場史上「最高峰の牛乳」
- オーガニックヨーグルト
- オーガニックドリンクヨーグルト
- トロケッテ・ウーノ
- パンナコッタ・ウーノ
- ウーノアイス
- チーズ

土・草・牛づくりにこだわった、安心安全のおいしさ

三代にわたり「土・草・牛」づくりにこだわり続け、2019年に畑・牛・加工場と3つの有機認証を取得いたしました。

天塩町は、湿度は低く、夏は30℃を超えることが少なく牛にとって最高の気候です。海からの潮風がミネラル分を運び肥沃な大地を育んでいます。無農薬、無化学肥料での土づくりは大変長い年月がかかりましたが、昆虫や微生物が多く息づき、この土から生える草を牛が食べ育ち、自由に放牧地で過ごす牛から、自信をもって安心安全のおいしい牛乳を生産しています。

生産者より

牛が幸せに過ごせる環境をつくるのが宇野牧場の役目であり、何十年と時間をかけて「土・草・牛」づくりをしてきました。
有機認証を取得し、牛にはホルモン剤を使用せず、十数年間A2遺伝子をもつ牛群改良をし、有機牧草100％で搾ったオーガニックグラスフェッドA2ミルクでつくる乳製品をぜひご賞味ください。

ノースプレインファーム

北海道紋別郡興部町字北興116番地の2

【主な乳製品】
オホーツクおこっぺ有機牛乳
オホーツクおこっぺ有機ヨーグルト
オホーツクおこっぺ有機のむヨーグルト
おこっぺ有機ゴーダチーズ
おこっぺ有機スモークチーズ
おこっぺ有機セミハードチーズ
おこっぺ有機ハードチーズ
オホーツクおこっぺ発酵バター(有塩/食塩不使用)
オホーツクおこっぺ有機発酵バター(有塩/食塩不使用)

大地も草も牛も人もみんな健康

ノースプレインファームは、海を臨む興部町にある小さな牧場です。おいしいミルクとは健康な牛から搾られるもの。牧草づくりも自分たちの手で行っています。化学肥料や農薬は使用せず、牛の排泄物の堆肥による土づくりからはじめ、牛たちが食べやすい健やかな牧草を育てています。この牧草を含む有機畜産物、有機加工食品の「有機JAS認証」を取得。牛乳以外にも、ヨーグルト、チーズ、発酵バターなど、原料となる牛乳のおいしさを大切に、さまざまな乳製品をつくっています。

生産者より

ノースプレインファームは、北海道オホーツク海の興部町で有機生乳の生産から加工、販売まで行う牧場です。新鮮でシンプルなおいしさを味わっていただきたいです。

チーズ工房chikap(チカプ)

北海道根室市川口54-3

【主な乳製品】
シマエナガ(白カビタイプ)
アカゲラ/アカゲラクミン(セミハードタイプ)
シマフクロウ(ハードタイプ)
シッポのオイル漬け

チーズで感じる放牧ミルクのおいしさ

chikap(チカプ)は、北海道根室にある小さなチーズ工房です。原料となる生乳は、工房の裏に広がる60ヘクタールの敷地で放牧酪農を営んでいる姉夫婦が搾っています。放牧地でゆったりと草を食みながら健康に過ごす牛の生乳は、とてもおいしく、季節の移り変わりを感じることができます。そんな生乳の味わいを生かしながら、ここでしかつくることのできないチーズを目指し、日々チーズづくりをしています。

生産者より

放牧のミルクでなければ出ない爽やかで豊かな風味を感じていただければ嬉しいです。そしてぜひ一度工房にもいらしてください。根室の素晴らしい自然を感じていただきたいです。

長坂牧場チーズ工房

北海道川上郡標茶町字中チャンベツ原野基線11-8

【主な乳製品】
みのり（ハードタイプ）
こしょう（ハードタイプ）
このみ（ウォッシュタイプ）
ワイン（セミハードタイプ）
酒ウォッシュチーズ

牛、人、環境にやさしい酪農を目指して

自然と調和した放牧酪農の確立、牛も人も無理をせずゆとりある豊かな生活の実現に向け、魅力ある酪農を目指しています。

欧州などの酪農先進国で、チーズづくりが酪農の一部として酪農家の生活を支えているように、長坂牧場でも、酪農家だからこそできる、搾りたての生乳をチーズに加工。真心こめて手づくりのチーズをつくっています。

生産者より

放牧で搾られる生乳のチーズは大変貴重です。この機会にぜひご賞味ください。

しあわせチーズ工房

北海道足寄郡足寄町茂喜登牛141-4

ありがとう牧場

北海道足寄郡足寄町茂喜登牛98-4

たくさんの人に「ありがとう」と「しあわせ」を

しあわせチーズ工房は、北海道足寄町茂喜登牛の山の上にある小さな工房です。チーズの原料は主に「ありがとう牧場」の生乳を使用。牛にストレスのない通年放牧と、季節の青草の香りのする、やさしい味の牛乳です。

チーズづくりは自然のリズムを崩さないよう、毎朝搾りたての温かい生乳を使い、昔ながらの銅釜でていねいに製造。できあがったチーズは1年を通して温度の安定した半地下の熟成庫で熟成しています。

【しあわせチーズ工房　主な乳製品】
幸 さち（ハードタイプ）
しあわせラクレット（セミハードタイプ）
茂喜登牛 もきとうし（ウォッシュタイプ）
羊のハード（ハードタイプ）
大空ヨーグルト

【ありがとう牧場　主な乳製品】
放牧牛乳

共働学舎 新得農場

北海道上川郡新得町字新得9-1

【主な乳製品】
フロマージュ・フレ
フロマージュ・ブラン
雪
笹ゆき
プチ・ブレジール
さくら
ラクレット
レラ・ヘ・ミンタル
シントコ
ホエイジャム

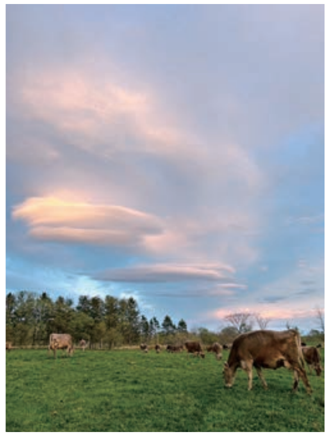
人、牛、小さな命と風土がつくる味わい

北海道十勝・新得山のふもとに拓かれた「共働学舎 新得農場」は、多様な人々が集い、自然の摂理を大切に暮らしています。

放牧でのびのびと育つブラウンスイス牛がもたらす、チーズづくりに適した豊かな生乳を使用。無菌化や機械に頼らず、古の知恵に学び、微生物の力で微生物をコントロールする製法を貫いています。人、牛、そして小さな命たちが支え合い、この土地の風土と季節がそのまま溶け込んだ味わいをお届けしています。

生産者より

牛たちは、私たちがハアハア言ってしまう急斜面でもすたすた歩いて草を食べます。お腹いっぱい草を食べられているだろうか、次はどの放牧地に出せばおいしい草を食べられるだろうか、と毎日考えながら牛たちと暮らしています。そんな農場での風景を想像していただけたら嬉しいです。



あすなろファーミング

北海道上川郡清水町清水第4線65番地

【主な乳製品】
あすなろ牛乳
のむヨーグルト
手造りバター
十勝チーズ　－枡－
ゴーダチーズ　－黒蝦夷松－
ラクレットチーズ　－明日檜－
プリン各種

清らかな大地で育まれるおいしさを

日高山脈の麓、十勝清水町で平成2年9月に設立。特に土づくり、草づくり、牛づくりをモットーに25年間、農薬や化学肥料を一切使わないリサイクル農業を進めています。牛にはストレスのかからない放牧を行い、飼料も国内飼料で遺伝子組み換え作物は使いません。

いい土があって、いい草が伸びて、いい水を飲んで、いい空気を吸えば、いい牛が育ちます。健康で元気な牛からおいしい牛乳を生産し、バターやチーズなど乳製品をつくっています。

生産者より

村上牧場のこだわりの放牧ミルクを使用した各種乳製品です。ぜひいちど食べてみてください。

坂根牧場

北海道広尾郡大樹町字大樹396-5

【主な乳製品】
モッツァレラ
カチョカバロ
さけっちょ

生産者より

坂根牧場は「牛も人も幸せにする牧場」を理念にしております。良い土からできる餌を、良い環境で育った牛のミルクを使ったチーズは幸せいっぱいです。

牛と人を、幸せにする牧場

十勝・大樹町で酪農業を営む坂根牧場では、牛は夏は日高山脈を望む放牧地で青草を食み、冬は夏の間に収穫した自家飼料を食べ、なるべくストレスのない環境で生活しています。そんな牛たちからいただいた生乳でチーズを製造しています。

夏と冬の餌の違いから、生乳の味も変わりチーズの味も変化します。季節によっての味わいの違いもおたのしみいただければと思います。

チーズ工房小栗

北海道二海郡八雲町春日164-8

【主な乳製品】
ペレ（ゴーダ系）
ウメ（ウォッシュタイプ）
カスガ（ウォッシュタイプ）
モッツァレラ
ヤクモ（カチョカバロ）
ゆき（冬季限定）

生産者より

毎日チーズと向き合っている私。
チーズも生き物なので、仕込んだときの状況、牛たちの環境、微妙にチーズに現れます。
お客さまがおいしいと言ってくれる笑顔が、私の最大の喜びです。

放牧酪農で育った牛の自家製乳から生まれるチーズ

小栗牧場は、牛にも人にもやさしい酪農をモットーとし、周辺ではのびのびとした牛たちの姿が見られます。

小栗美笑子さんは牧草を主体とした牛乳の味を伝えたいと、平成16年にチーズ工房を開設。フレッシュやセミハード、梅酒を使って熟成させたウォッシュチーズ「ウメ」など、オリジナルの製法を取り入れたチーズを製造しています。

放牧のよいところ

SDGsに貢献

放牧では牛が自由に動き回り放牧草を食べて、ふん尿を排せつするため、牛にエサを与える、牛舎に溜まったふん尿を回収・処理するといった労力が減り、そのための機械も不要になります。そして、機械に必要な燃料とその燃料から排出されるCO_2量の削減につながります。さらに、放牧の割合が増えて海外からの飼料の輸入*が減れば、輸送燃料の削減にもつながります。このことから、SDGs（持続的な開発目標）の達成に向けて貢献するといえるでしょう。

＊日本の飼料自給率（2022年度）は26%で、飼料全体の3/4を輸入飼料に頼っている。

動物にやさしい

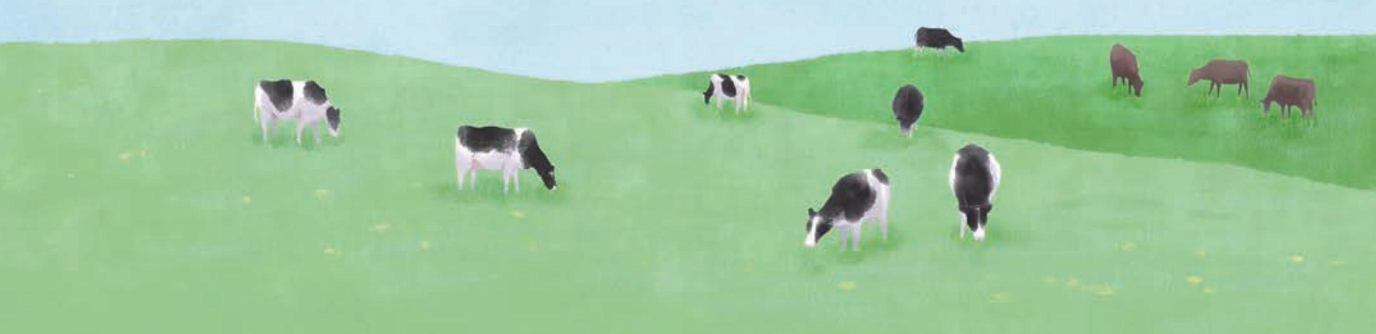
放牧牛は広い草地を動き回り足腰が鍛えられます。これにより、たとえば繁殖牛の分娩事故リスクが減り、供用年数が延長するなど、飼い主だけでなく牛にとってもメリットがあります。また、放牧は、家畜が自由に動きまわれるなどアニマルウェルフェアにも優れています。

食べる人にうれしい

放牧畜産では、家畜がみずみずしい青草をお腹いっぱいに食べ、太陽の光をいっぱいに受けストレスなく育つので、その生産物である牛乳、バター、チーズなどの乳製品や肉は、良質でおいしく、草からもらった機能性成分も豊富です。特に放牧牛乳には、機能性成分のひとつ、β-カロテン、ビタミンE、共役リノール酸などが多く含まれています。

環境にやさしい

日本では土地を放っておくと木本類が侵入しますが、放牧により草原状態が維持されます。そこには、草原でしか育つことのできない草花や、それらに依存している昆虫類などが生き残り、生物多様性が維持されます。さらに広大な草地は、気持ちのいい景観をつくります。

このように、放牧にはさまざまなメリットがあります。

もっと放牧について知りたい方へ ▶
「放牧を知ろう！ 始めよう！」