

# 上ノ国産サフォーク

生産者：神ノ国ファーム 佐藤 武士 さん

(北海道檜山郡上ノ国町大安在 79-2)



## 日本海のミネラル×上ノ国ブラックシリカ



エサには上ノ国特産のブラックシリカの粉末を混ぜ込み、飲用水はブラックシリカで浄水したものを使用。これにより、羊の体調が格段に良くなり、肉の臭みもなくなったという。また、脂も甘くなり食べやすい肉質とな

った。日本海のミネラルと羊肉のラムから、「みねらむ」というユニークなブランド名も考案し、上ノ国町のふるさと納税での取り扱いなど、販路拡大を目指す。 P.5

きれいな水、新鮮な空気、良質な牧草の育つ土、日本海からの潮風が運ぶミネラル、ここは牧羊を志すには最適の地。そう佐藤さんは語る。現在は150頭ほどの飼育頭数だが、1,000頭ほどまで規模を拡大する予定だ。父の夢であった風車の中の牧場を受け継ぎ、唯一無二の羊肉を、ここ上ノ国町から。

### ■サフォーク種

