



日本最北端の稚内ブランド『稚内牛乳』

佐々木 陽一 さん (ささき よういち)

北宗谷農業協同組合 稚内支所 経済課 (稚内牛乳) 係長兼店長

農山漁村における地域の活性化や、個性的で魅力ある地域づくりの優れた活動を紹介するシリーズ。

今回は「わが村は美しくー北海道」運動第10回コンクールで優秀賞を受賞した「北宗谷農業協同組合稚内支所稚内牛乳」の佐々木さんにお話を伺いました。

《稚内は日本でも数少ない放牧型酪農の適地》

稚内市は、北海道の最北に位置し、宗谷海峡を挟んで東はオホーツク海、西は日本海に面し、漁獲量日本一のホッケやミズダコをはじめ、カニやホタテ、ウニなどの海産物が有名です。また、広大な土地と冷涼な気候から牧場が数多く点在する酪農地帯でもあり、日本でも数少ない放牧型酪農の適地で、生乳の生産も盛んな地域です。しかし、大消費地から遠いため生産された牛乳はすべて加工品として使用されていました。そこで前身の稚内農業協同組合沼川農業協同組合は地元の人たちに「稚内のおいしい牛乳を知ってもらい、飲んでもらいたい」と2007年4月から『稚内牛乳』の生産・販売を開始しました。



JA北宗谷
<https://ja-kitasouya.jp/milk>



『稚内牛乳自家製 ソフトクリーム』
稚内産生乳をふんだんに使用し、水あめや練乳を加えないため、ボディが柔らかく溶けやすいソフトクリームですが、食べ終わった後のどの渴きやイガイガ感のない、稚内牛乳直売店でしか食べられないソフトクリームです。



稚内市内のスーパー内にある稚内牛乳の直売店

《牛乳本来の味にこだわり続けて20年目へ》

通常市販されている牛乳の9割は、120℃以上で1~3秒間殺菌する超高温殺菌法です。稚内牛乳は、65℃で30分間保持するノンホモ低温殺菌法で製造されているのが特徴です。ノンホモ低温殺菌することで、生乳本来の風味が残り、クリーミーでまろやかなおいしさを味わうことができます。

当初は、稚内副港市場の店舗内で牛乳の生産・販売を行っていましたが、2017年に北宗谷農業協同組合稚内支所の建物を改装し事務所のバックヤードに専用の工場を併設し、本格的に生産・販売をスタートしました。商品も「のむヨーグルト」「アイスクリーム」などラインナップも増え、市が推奨する「稚内ブランド」の認定品やふるさと納税の返礼品にもなっていて、稚内以外にも広く認知されるようになりました。

牛乳は市内の学校給食で飲まれていたり、組合の青年部が中心となって小・中・高校でバター作りの体験学習を実施するなど、稚内牛乳の普及活動や食育にも貢献しています。また市内のイベントや催事にも積極的に出店し稚内牛乳をPRしています。

「以前、あるイベントに出店した際に、親御さんと来たお子さんが稚内牛乳を購入してくれたのです。他のお店にはジュースもあるのにビックリしましたが、嬉しかった出来事としてすごく印象に残っています」と佐々木さんは笑顔で話してくれました。

2007年からスタートした活動も2026年度には20年目に入り節目の年を迎えます。これからも稚内牛乳は皆さんに喜んでいただける商品を一生懸命作り続けていきます。稚内を訪れた際には、ぜひ飲んでみてはいかがでしょうか。

当協会ホームページ、「わが村は美しくー北海道」運動第1~9回受賞団体の活動概要をまとめた冊子『生産空間の活性化に資する地域事例集』をご覧ください。

