

羊を通じて、どんな魅力を発信できるか思案中

「八幡平市にあるものを
使って育てた、地域を感じら
れる羊肉を生産したい」と意
気込むのは、昨年から岩手山
の麓で羊を飼育する狩野高志
さん。地元のさまざまな企
業から提供された「麦芽かす」
や「酒かす」、「バジル」をエコ
フィード[※]とともに与えて育て
た羊肉は臭みが無く、やわら
かくておいしいと好評だ。

もともと会社員として、県
外で動物用医薬品の販売に携
わっていた狩野さん。岩手に

※食品製造の過程で発生する「食品製造副産物」や、形・色が規格を満たさず、
市場に出荷することができない「規格外農産物」を利用して製造された飼料

赴任し、キャリアを積み重ね
ていた中、畜産農家に市内の
古民家物件を紹介される。営
業で市内を回り「いつかは岩手
山の麓で暮らしたい」と思っ
ていたこともあり、眼前に広がる
景観をとっても気に入る物件の
購入を決めた。「この広大な土
地に羊を放したら景観がすご
く良いなあと思った」とも。

その後、24年間務めた会社
を退職。独立し、牛舎の防虫対
策などを請け負う会社を営み
ながらも、羊への思いを温め

「八幡平ひつじ」の生産に昨年から取り組む
「狩野ファーム」代表

狩野 高志 さん

かりの・たかし 51歳 金沢

続けていた狩野さん。独立か
ら3年後の昨年春に、農地を
使わないかと畜産農家から打
診されると、羊の飼養を決意。
「市内には、羊に取り組んで
いる農家がいなくてというの
もポイントだった」と語る。

羊9頭を導入しスタートし
た事業は、現在39頭まで拡大。
「愛情をたっぷり注いでいま
す」と目を細める。育てた羊
はオリジナルブランド「八幡
平ひつじ」として、9月20日か
ら松っちゃん市場でマトン[※]肉
の販売を始めたほか、同日の
市産業まつりでは一般向け
に、初めて試食販売を行った。
「牛肉みたいにやわらかくて
おいしい」と、評判の良さに
「間違いなく、市の新しい特
産物になれる」と手ごたえを

※月齢24カ月以上の羊肉の呼称。なお12カ月未満の羊肉を「ラム」、
12カ月以上24カ月未満の羊肉を「ホゲット」と呼ぶ



手塩にかけて育てている
羊の魅力を語る狩野さん

福島県出身。動物用医薬品製造販売会社の
社員として北海道や岩手県内で勤務のち、
令和3年4月に庄蔵商店として独立。昨年から
羊の飼養を行う「狩野ファーム」として新規
就農。羊舎から出るふんで堆肥を作り、ニ
ンニク「八幡平バイオレット」の栽培も手が
ける。モットーは「やらない後悔はしたくない」。

感じている。

来年には100頭、4年後に
は400頭に頭数を増やす計
画で「羊を通していろんな人
や企業、地域とつながり、その輪
を広くしていくことが目標」と
いう狩野さん。来年春には、借
りた1.5ヘクタールの農地に羊を放牧
する予定で、いずれは「羊を中
心に、人が集まる場所として、
観光牧場を開きたい」と考えて
いる。雄大な岩手山を前に「羊
で、どんな商品が作れるか、ど
んな魅力を発信できるか」とア
イデアを膨らませる。

編集後記

▽市戦没者追悼式の紹介に併せて、
市内ご遺族のお話を記事にさせて
いただきました(4.5頁参照)。
三浦さんは、周囲への感謝を何度
も口にされていたのが印象的で、ま
た、山本さん宅の壁に掛けられてい
る「手紙」にも心を動かされました。
忙しい中、取材に対応していただき
大変ありがとうございました。(智)
▽キラリ[※]の狩野さんを取材羊に対
する思いをたくさん聞かせていた
だきました。飼料の香りを嗅がせて
もらいましたが、フルーティー
な良い香りがしてびっくりしまし
た。帰りに狩野ファームのお肉を買
い、自宅で焼いて食べたところ、や
わらかくておいしいと家族にも好
評でした。皆さんもぜひ。(千)

【広告】この広告は、広告主の責任において市が掲載しているものです。

関節痛、腰痛、骨を丈夫に
コミュニティバス
「八幡平中央整形」バス停そば
(八幡平中央 整形外科・内科クリニック)
漢方の あさひ薬局
八幡平市大更25-118-1 TEL0195-75-2227