

星野リゾート
「農」から生まれる美しい景観と生産物で観光に貢献する
「ファーム星野」を開設

星野リゾート(所在地：長野県軽井沢町・代表：星野佳路)は、「ファーム星野」を開設します。ファーム星野は農産物の生産活動に取り組み、そこから生まれる美しい景観やおいしい食への追及を目指します。将来は全国各地へ展開する予定で、その第一弾を星野リゾート トナムにて実施することになりました。トナムが位置するこのエリアは、リゾート開発される前は約700頭の牛が飼われ、農業が営まれていました。ファーム星野では、その頃の美しい原風景に戻していき、新鮮でおいしい食を生み出す生産活動に取り組みます。ファームでの滞在や農産物を楽しんでいただくことで、豊かで広大な北海道らしい風景の中でリゾート体験をしていただきたいと思います。



背景

星野リゾートは、その土地ならではの文化や産業、地域の営みにつわる体験を提供しています。農業から生まれる美しい景観は旅をする人に癒しを与え、そこで生産される農産物は旅を豊かにすると考え、ファーム星野が始動しました。広大な土地に放牧された動物がのんびりと過ごす風景、整えられた美しい大地や畑が育む豊かな食は、北海道ならではの体験です。このような体験を実現するにあたり第一弾として、星野リゾート トナムで生産活動を始めます。

ファーム星野のロゴについて

農業の基礎は、土を耕すことです。それが美しい景観にもおいしい食にも通ずると考え、大地を走るトラクターの轍(わだち)をイメージしたロゴにしました。Fはファーム、Hは星野の頭文字です。



FARM HOSHINO

ファーム星野の活動方針

1 農業から生まれる美しい景観づくり

現在、星野リゾート トナムにある約100ヘクタールの敷地内で、活動を進めています。そこは、緑豊かなトナムの山や森林に囲まれ、牛や羊、ヤギ、馬が放牧されています。また、動物の餌となる牧草も育てており、耕された畑や円筒状になった牧草ロールが点在。遠くまで自然が広がる北海道らしい景観を織りなしています。



2 自然に近い環境での牛の飼育

ファーム星野では、2018年6月に5頭の乳牛「ホルスタイン」を飼い始めました。春から秋にかけては、牛舎ではなく放牧で飼育し、十分な青草を食べられる環境を整えています。トナムの冷涼な気候は、暑さに弱い乳牛に適していると言われています。また、乳牛がストレスをためずに過ごせるよう、広さを活かしてのびのびと過ごせる飼育方法を選択しました。自然に近い形で育てることは、おいしい生産物を作ることにもつながります。

3 豊かな自然の恵みから生まれる生産活動

2018年8月に、牛乳の生産を開始しました。牛乳本来の旨みを楽しんでいただけるよう、「低温殺菌」と乳に含まれる乳脂肪を均一化しない「ノンホモジナイズ」という製法を採用しています。春から秋は乳牛が青草を食べて育つこともあり、牛乳の味は甘みが強く後味はさっぱりとすることが特徴です。1頭の乳牛から多い日は1日に約30リットル搾乳でき、星野リゾート トナム内のビュッフェレストランやカフェで提供しています。また、ファームエリア内の「ミルクスタンド」でも販売しています。2019年4月以降は、この牛乳を原料としたソフトクリームやバターに加工し、提供していく予定です。



ファーム星野を支える人

ファーム星野の立ち上げから携わる仕掛け人、宮武 宏臣（ミヤタケ ヒロオミ）。1978年大阪府出身。自然溢れる環境に憧れて信州大学農学部で学び、農業の営みから生まれる景観に魅了されたことがファームに関心を持ったきっかけです。大学在学中に、「日本の農業はハードの整備だけではなく、人が集まるソフトの整備も重要」という言葉を聞いて観光業を志しました。2002年に星野リゾートに入社し、ブライダル事業やIT戦略事業、代表アシスタントなどを経験。2017年に当リゾートでのファームの運営を立ち上げ、自然の中での体験の開発や牛の飼育、牛乳の生産と加工を担当しています。

また、北海道の浜中町で32年間「海野牧場」を経営する海野 泰彦（カイノ ヤスヒコ）氏に、牛の健康管理、牧場運営面の技術指導を仰ぎながらファーム星野の運営を行なっています。



宮武 宏臣（左）、海野 泰彦氏（右）

星野リゾート トナム：ファームエリアのおすすめスポット

ファームエリア内には、牧草でできた「牧草ベッド」や本物の羊を数えながらお昼寝ができる「羊とお昼寝ハンモック」などが点在しています。ここでは、美しい景観の中で青草を食（は）む動物の姿を眺め、のんびりと過ごせます。このような時間が、訪れる方にとって北海道の文化体験に触れるきっかけになることは、私たちの願いのひとつです。



牧草ベッド



羊とお昼寝ハンモック



牧場ラウンジ



ヤギの郵便屋さん

今後の展望

景観づくりに加えて、生産活動にもさらに力を入れていきます。2019年5月からは、ナチュラルチーズ生産に着手します。トナムは冷涼な気候で、乳牛が十分な青草を食べられる広い土地が特徴です。また、春から秋にかけては釧路沖で発生した海霧が十勝平野から流れ込み、雲海が発生する地形です。このような気候、風土、環境は、乳牛の餌となる牧草にも、乳牛の飼育にも良い影響を与えます。例えば、ノルマンディー地方のカマンベールチーズは海風に晒された牧草が豊富なミネラルを含み、チーズに独特な風味を醸し出すと言われています。トナムだからこそできる生産活動に励み、将来は活動場所を全国各地へ広めていく予定です。そして、これらの活動が生み出す景観や食がリゾートを訪れる人にとって豊かな体験になることを目指します。

チーズ完成までの生産活動スケジュール（予定）

2019年

5月～10月 宮武が北海道内のチーズ工房にて研修を受講
12月 星野リゾート トナム内に「チーズ工房」開設

2020年

1月 宮武がフランスのチーズ工房にて研修を受講
2月～3月 試作
5月頃 完成

星野リゾート

ラグジュアリーブランド「星のや」、温泉旅館ブランド「界」、リゾートホテル「リゾナーレ」、都市観光ホテル「OMO」の4つのブランドを中心に国内外で37施設を運営。

- 代表：星野佳路
- 設立：1914年
- 所在地：長野県北佐久郡軽井沢町星野
- 資本金：1,000万円
- 従業員数：2,509名（2018年4月時点）
- URL：<https://www.hoshinoresorts.com/>

本リリースに関する報道関係からのお問合せ先

星野リゾート グループ広報 TEL：03-5159-6323 FAX：03-6368-6853 E-mail：pr-info@hoshinoresort.com