

오노다이 방목장

후지사토마치가 운영하는 80 헥타르의 오노다이 방목장에서는 수백 마리의 소와 양이 자라고 있다. 오노다이 방목장은 정부 주도의 목축 및 식육 생산 촉진 활동의 일환으로 1964 년 지방자치단체가 운영하는 목장으로 설립되었다. 목장이 설립된 지 얼마 지나지 않아 소는 320 마리가 넘었다. 그러나 지금은 양의 수가 훨씬 더 많다.

독특한 검은 얼굴과 다리를 가진 서포크양은 1987 년부터 오노다이 방목장에서 사육되고 있다. 2012 년 이전에는 주로 호갯 고기용으로 사육되었다. 호갯(hogget)은 1 살에서 2 살까지의 양으로 램(lamb)과 머튼(mutton) 사이로 분류된다. 그러나 일본산 램 양고기에 대한 수요가 높아지자 후지사토마치는 생산량을 늘렸다. 2012 년에는 홋카이도에서 암양 50 마리와 숫양 2 마리를 들여왔고 이듬해에도 같은 수의 양을 들여왔다. 이 양들이 현재 성공하고 있는 번식 프로그램의 기초를 다지고 '시라카미 양' 브랜드를 확립했다.

양모는 현지 제품과 수공업품에 사용되고 있으며, 오노다이 방목장에서는 램 양고기 외에도 서포크종의 호갯 양고기 생산을 이어가는 일본에서도 몇 안 되는 곳이다. 매년 도살되는 호갯은 겨우 10~15 마리이며, 고기는 모두 현지에서 소비된다. 관광객은 모리노에키에서 구입하거나 스바리호 연안에 있는 '서포크 저택'에서 직접 구워 먹는 타입의 불고기 정식을 주문해 먹을 수 있다.

소는 일본산 와규인 구로게와슈(흑소)이다. 양과는 별도로 방목되어 있으며, 주차장 인근 축사와 전용 교류 공간에서 더 쉽게 견학할 수 있다.

목장 및 목초지는 이 지역에서는 몇 안 되는 나무가 없는 평지 중 하나에 위치한다. 목장을 둘러싼 산책로가 있으며, 전망대에서는 들판과 세계자연유산 시라카미 산지의 산들 등 주변 경관을 조망할 수 있다.