

오노다이 방목장

오노다이 방목장은 일본 내 쇠고기 생산량 증가를 위한 일본 정부 활동의 일환으로 1964 년에 설립되었습니다. 산들로 둘러싸인 80 헥타르의 평지가 **펼쳐진 지방자치단체 운영 방목장에서는** 현재 수백 마리의 소와 양이 자라고 있으며, 관광객을 맞이하고 있습니다.

소는 일본산 와규의 일종인 구로게와규(흑소)가 사육되고 있습니다. 목장이 생긴 지 얼마 안 됐을 때는 320 마리 이상의 소를 사육했었지만, 지금은 양을 더 많이 기르고 있습니다. 2012년 이전에는 호겟 양고기를 생산하기 위해 서포크**종**(검은 얼굴과 다리가 특징인 영국 **양 품종**)을 소수 사육했습니다. 호겟(hogget)은 1 살에서 2 살의 양으로 램(lamb, 1 살 미만)보다는 나이가 많지만, 머튼(mutton, 2 살 이상)보다는 나이가 어린 양을 말합니다. 후지사토는 일본에서도 몇 안 되는 호겟 고기의 산지입니다. 매년 10~15 마리만 도살하며, 고기는 현지에서만 판매되고 있습니다. 세계자연유산센터 근처의 **'모리노에키'**에서 생고기로 구입할 수 있으며, 스바리호 연안에 있는 레스토랑 **'서포크 저택'**의 정식에 포함되어 있는 고기를 자기 테이블에서 구워 먹을 수 있습니다.

최근 일본산 램 양고기에 대한 수요 증가에 따라 후지사토는 2012 년 목장의 생산량을 늘리기로 결정했습니다. 홋카이도에서 암양 50 마리와 숫양 2 마리를 들여와 오노다이 방목장의 양 떼를 보강했고 2013 년에 같은 수를 다시 매입했습니다. 번식은 순조롭게 이루어지고 있으며, 관광객이 목장 주차장에 도착하면 가까이 있는 **어린양 축사에서 큰 울음소리가 들려옵니다.** 어린양 축사 안에서는 관광객을 맞이하기 위해 물려드는 어린 양들을 쓰다듬을 수 있습니다. 암양과 아직 태어난 지 얼마 되지 않아 어미 양과 함께 있는 어린 양은 밖에서 방목됩니다. 오노다이 방목장에서 태어난 지 얼마 되지 않은 어린 양을 보려면 3 월에서 4 월이 가장 좋은 시기입니다.

방목장을 한 바퀴 도는 산책로가 있고, 어린 양 축사 근처에 있는 전망대에서는 목초지 전경과 주변 산들의 전망을 볼 수 있습니다. 오노다이 방목장에는 후지사토마치 중심부에서 차로 약 20 분이면 도착합니다.