

栄養価の高い山羊ミルクで 付加価値のある商品を開発

農業生産法人 株式会社はごろも牧場

代表取締役



しんじょう まさひで
新城 将秀



山羊乳と牛乳に県産フルーツ果樹を加えた「ぶるるんヨーグルト（シークワーサー/パッションフルーツ/パイナップル）各2個入りで300円（税別）、山羊乳のチーズ「ピンザ・ブラン」1,500円（税別）、琉球ジャスコやコープおきなわにて販売

農業生産法人 株式会社はごろも牧場

- 住所：沖縄県中頭郡中城北上原985-1
- TEL：098-895-5119 FAX：098-963-5255
- URL <http://www.hagoromo-bokujo.co.jp>

新事業の模索

沖縄で、古くから食肉として親しまれてきた山羊。しかし、山羊乳については認知度が低く、特性はあまり知られていない。そんな山羊乳に注目し、山羊乳の生産から商品開発まで手掛けているのが「はごろも牧場」の新城将秀氏だ。

1987年より土建業を営んでいた新城氏は、土建業の先行きを懸念し、新事業を模索していた。そんな時、宮崎県で開催された「第1回全国山羊サミット（1998年）」の話題を聞いた。新事業の糸口になるのではと考え、すぐに宮崎県の牧場を訪れ現地調査や情報収集に乗り出した。翌年1999年6月「第2回全国山羊サミット」が沖縄で開催され、山羊の多面的な利用価値を見直そうとさまざまな研究成果が発表された。「中でも山羊乳は栄養価が高く母乳に近い成分で、医学面でもその効果が注目されていることに驚きました。山羊乳は牛乳に比べアレルギーがおきにくく、海外では古くからアトピー性皮膚炎の人が山羊乳を飲用しているそうです。沖縄で山羊サミットに参加して生産者の生の声を聞き、山羊乳の可能性を確信しました」と新城氏は当時の思いを語る。

製品化へ向けて

1999年11月に「はごろも牧場」を本格始動させ、2001年自社製品「やぎみるく」が誕生した。2004年には「やぎみるくのむヨーグルト」プレーンタイプとオリゴ糖入りタイプを発売。そして試行錯誤を重ね、2005年に白カビタイプのチーズ「ピンザ・ブラン」が完成した。商品開発

を進める一方、与える飼料により、山羊乳の匂いやコクに違いがでることがわかり、飼料の改良を重ねた。繊維質の多い乾燥牧草に、ビール粕やヌカなど数種を混合して乳酸発酵させた独自の飼料を使用することで、販売当初に比べて、山羊乳独特のくさみが和らぎ、コクと甘みが増しておいしくなったと、消費者からの評判は良好だ。また、一頭の山羊から一日に搾乳できる量は、牛の20分の1である約1～2リットル。商品の安定供給には、原材である山羊乳の確保が一番の課題だ。現在、80頭余りの乳用山羊を飼育している「はごろも牧場」では、乳量が1日2リットル程ある「ザーネン種」と「アルパイン種」を主体に、乳脂肪率の高い「ヌビアン種」と「トッゲンブルグ種」を導入。個体種によって乳質や乳量が異なるが、4種にすることにより泌乳期間も伸びるため、さらなる乳量・乳質の向上へ取り組んでいる。

今後の展望

山羊が畜舎と放牧庭を自由に行き来するのびのびとした環境の「はごろも牧場」。食育をテーマに観光農園としての展開も視野に入れている。

「生き物を育てるのだから、習性を知り愛情込めて育てることが大事。山羊は乾燥地を好むので畜舎内を清潔に保ち、風通しを良くする工夫をしています。私の娘が人工授精師免許保持者なので、山羊の品種改良にも積極的に取り組んでいます。山羊の魅力をもっと広めていきたい」と語る新城氏。沖縄県の新しい畜産業として、さらなる発展が期待される。