

新たなオキナワンアイスが登場 臭くない! さっぱりまるやかな『ヤギミルクアイス』 農業生産法人 株式会社ぐしけんファーム



代表取締役
具志堅興一



恵まれた環境の中、のびのびと育成されたヤギたち。

【問い合わせ先】 農業生産法人 株式会社ぐしけんファーム

住 所	〒901-2131 浦添市牧港2-4-1【(有)浦添電材敷地内BF1】		
T E L	098-879-3529	F A X	098-877-9581
U R L	http://www.gushiken-farm.co.jp		

『ヤギミルクアイス』誕生

マンゴーやシークァーサーの果樹栽培・アイスクリームの委託製造・自社で育成したヤギのミルクを使った乳製品の加工販売などを行っているぐしけんファームから、何とも興味をそそられる商品が登場。その名も『ヤギミルクアイス』だ。

『ヤギミルクアイス』は、ヤギから搾乳したミルクが家族で消費しきれなくなったとき、ミルクを無駄にしないために作っていたものだ。「農家仲間へ食べてもらったところ、意外にも好評を博したため商品化を決意しました」と具志堅興一代表取締役は語る。2007年5月に農業生産法人を設立し、同年6月、アイスクリーム加工工場「プルメリア工房 カプラ」を設立し、本格始動した。

ヤギ独特の臭いを抑える

当初、『ヤギミルクアイス』

を試食したお客さまからは「臭くて食べれない」という声が多く、匂いのもとであるヤギ独特の“獣臭さ”を抑えることが一番の課題だったという。原因は餌となる青草であったため、具志堅氏は特に飼料の改良に力を入れ、乾燥牧草を与えたり、飼料を独自に調合するなど試行錯誤した。知り合いの居酒屋でサンプルメニューとしてお客さまに食べてもらい、アンケートを集めるなど市場の意見を吸い上げながら試作を繰り返すこと1年以

上。長い期間を要したが、粘り強い取り組みで牛のミルクで作ったアイスクリーム以上に豊かな香りと味わいが楽しめる『ヤギミルクアイス』を生み出し、2009年に販売をスタートさせた。

「素材が持つ自然な色と味を感じて欲しいので、卵や保存料、着色料は一切使っていません」。ヤギのミルク以外にも使用する素材にこだわり、食物アレルギーのお子さまにも安心して食べてもらえる商品となっている。

1頭のヤギから1日約1リットルのミルクを絞る

ことができ、1リットルのミルクで100～150カップのアイスクリームが製造可能だ。ぐしけんファームでは『ヤギミルクアイス』（プレーン・ストロベリー・キャラメル）の他、牛のミルクを使ったミルクアイスシリーズとシークァーサーやタンカンのシャーベットシリーズ



ヤギミルクアイスは、ネット販売の他、奥様が名護市屋部で経営する「ジェラートカフェリリー」でも食べることができる。

の展開も行っている。

息の長い経営を目指して

「今後は、規格外の果物などの活用も見据え、アイスクリームの新メニューとして提案できるよう農家へ協力を呼びかけたい」と具志堅氏。近年、栄養価の高いヤギ肉やヤギミルクを見直す動きも出ており、流通ルートの確立にも取り組んでいる。1次・2次産業を軸に、息の長いビジネスを展開したいと意気込んだ。