

「この人この経営」第28回

ヤギ酪農・他の人がやらないから 俺がやってみた

川徳牧場

川村則雄さん (43歳)

〒0200173

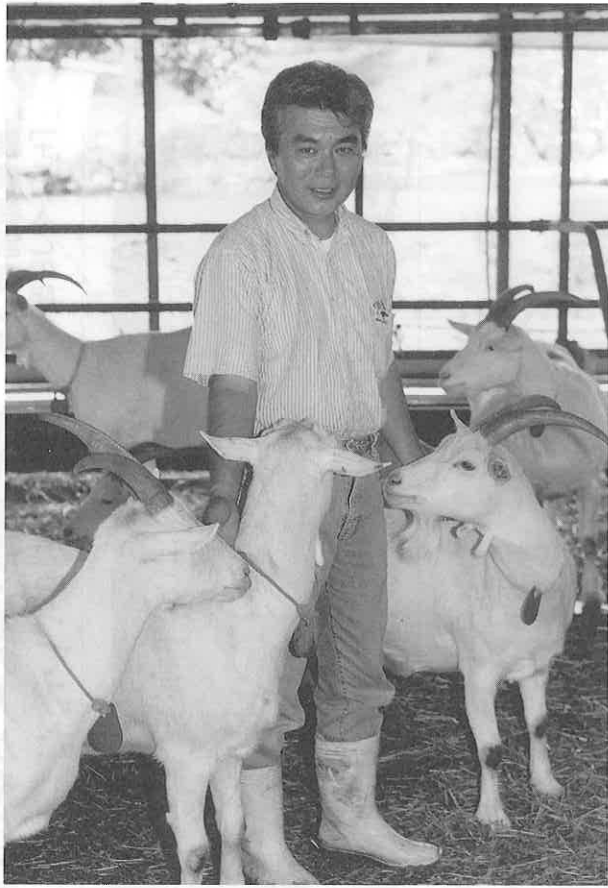
岩手県岩手郡滝沢村滝沢字砂込923

☎019-688-3575

★プロフィール

(かわむらのりお) 昭和33年4月17日、開拓酪農家の二世に生まれる。

農業短大卒業後、5年間地元農協に勤務の後、実家の酪農場に就農。34才の時、ヤギの酪農に取り組む。



「ヤギの酪農」の意味

牛乳が苦手という人たちは回りにも多くいる。牛乳の脂肪が刺激しておなかゴロゴロしたり、体調を崩すからだ。

しかし、もつと深刻なのは、牛乳アレルギーの人たちだ。

牛乳やバター、チーズでもアトピー症を引き起こすと、通常の食生活もままならない。我が子の痛々しさにノイローゼになる母親がいるとも聞く。

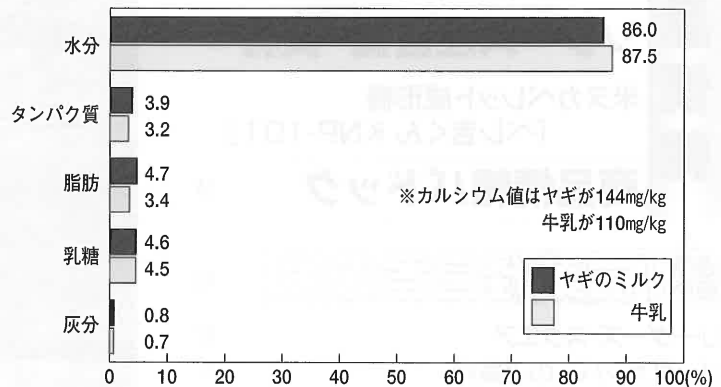
そんなアレルギーを引き起こさない高栄養な食品として、ヤギのミルクは注目を浴びている。

牛のミルクはαカゼインが主体だが、ヤギのミルクは人間の乳と同様のβカゼインが主体だ。牛乳には、アトピーなどのアレルギーを引き起こすアレルゲンの一つにαS1カゼインが含まれているが、ヤギのミルクにはそれが無い。そのため、ミルクアレルギーが出にくいのだという。

古くからヨーロッパでは「母乳に一番近いミルク」としてヤギのミルクは重宝されている。

タンパク質や脂肪、乳糖、灰分、カルシウム等は牛乳のそれより1割〜2

ヤギのミルクと牛乳の比較



割多い(右のグラフ参照)。

牛乳が、消化吸収に3時間以上かかるところが、ヤギのミルクは30分以内に消化吸収されるという。まさに健康食品なのだ。

川村さんの牧場には噂を聞きつけた人から、「アトピー対策に是非ともヤギのミルクを分けてほしい」との問い合わせが多く寄せられている。

320頭のヤギ

「ヤギのミルクはくせがあって、臭

いと言われますけど、ちゃんと処理されたものはそんなに臭いものではありません」と川村さん。

繁殖シーズンの、雄の特有な臭いがミルクに付着するから臭いのだという。これがちゃんと管理され、適切な処理をされている衛生的なミルクだと不快な臭いはしない。

岩手県・盛岡市の北、滝沢村に川徳牧場はある。約10haの草地で乾草とデントコーンサイレージを作っている。

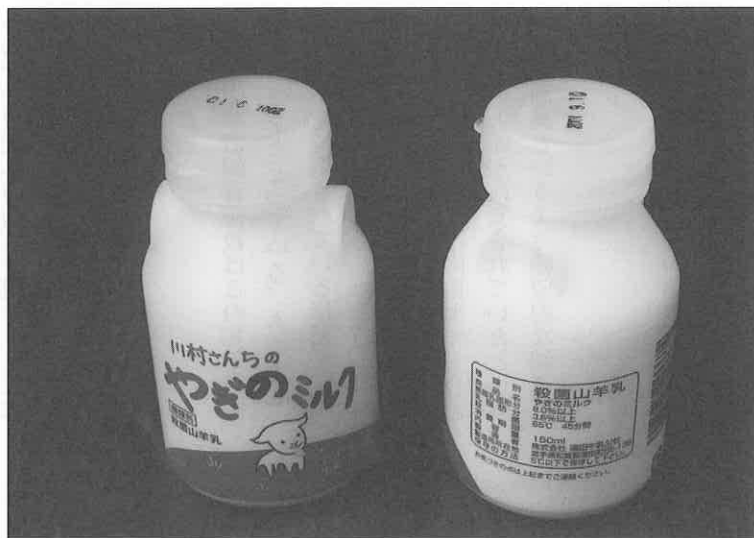
一見、普通の酪農牧場に見えるが、一つちがうことは、牛ではなく「ヤギの酪農牧場」だということだ。

日本ザーネン種の山羊。搾乳に120頭、育成・乾乳期のヤギが120頭、雄・肥育が約100頭いる。

「女房はヤギ酪になって、仕事が楽になったと喜んでいますよ」と笑う川村さん。

120頭のヤギの搾乳は川村さんと奥さんの二人でこなし、絞ったヤギ乳は地元の業者に委託してパッケージ、販売を行っている。

また、年間50〜100頭の肉用山羊は、沖縄の業者に生きたまま売り渡している。



「川村さんちのやぎのミルク」かすかにヤギ乳のクセがあるが濃厚でおいしい

沖縄ではヤギの料理を「ヒージャー」と呼び、人気がある。「山羊のチーイリチャー」「山羊の刺身」「山羊汁」など、沖縄ではお祝い事など「晴れ」の場で大人気でヤギの肉料理を食す。

岩手県内で屠畜することもできるが、なぜ生体で沖縄まで送るのか？

沖縄のヤギ肉料理は「皮付き」のまま使われる。屠畜の際、皮は剥がずに毛をバーナーで焼いて処理するのだという。

地元の屠畜場では、皮をはぎ、半丸の枝肉にしか処理してくれない。これでは商品価値が低くなってしまいうので、沖縄に生きたまま輸送し、沖縄の屠畜場で処理してもらわなければならぬのだ。

最初は夢物語でした

川村さんは酪農家の開拓二世に生まれた。農業短大を卒業後、地元の農協に5年間勤め、自家に就農し、酪農を継いだ。

しかし、当たり前の酪

農・牧場経営でよいのか？ 俺の人生は当たり前の酪農だったのか？ そんなもやもやとした想いの中、ふとしたきっかけが訪れた。たまたま、牧場に入ったりしていた農業資材業者からヤギの酪農の話を持ちかけられたのだ。

「最初は夢物語にしか思えませんでしたよ。ヤギのミルクを搾るなんて」

確かに、日本では本格的な「ヤギ酪農」はだれ

もやっていなかった。

昔は、どこの農家でも一頭か二頭はヤギを飼っていた。しかしその景色を最近ほとんど見なくなった。

「最初は二頭からですよ」

家畜市場で二束三文で、処分するかわりに売りに出されるヤギを買い求めたのは10年ほど前のことだった。

100頭ぐらいまでは近隣の家畜市場や知り合いのついで購入して回った。

「ある程度の頭数がいなければ搾乳もできませんから」

その後、自家繁殖で飼養頭数を増やし、200頭になった時点で本格的にヤギ酪農への切り替えをした。8年前のことだった。

当時、日本では本格的なヤギの酪農牧場はどこにもなかった。

川徳牧場が日本で最初になる。

現在は、ヤギのミルクは120頭の搾乳ヤギから約240kgを搾乳し、依頼している酪農工場に自ら乳缶を積んで持ち込んでいる。

手探りで始めるヤギの酪農。それな

りの苦勞もあった。

ヤギの飼いや資料はほとんどない。すべて自分の手探りの経験を積み重ねることからだった。

「最初は悲惨でした。子ヤギをずいぶん死なせてしまった」とつぶやく。

今までの酪農の経験がある。施設も牛舎を少し改造すればよい。餌も牧草とサイレージ。作業機は何も変えないでよい。

ただ、搾乳のミルカーは牛のままではダメだ。ヤギ専用のを輸入しなければならぬ。

何とかなるだろうと内心は甘く見ていたが、ある程度の頭数になると、瞬間に新生児の事故が多発しはじめた。

生後1週間の間の新生児の死亡率はかなりのものがあつたという。現在でも70%ぐらいの生存率だ。

とにかく、すべてが手探りだった。

「でもお陰様で、いろいろなコツや経験をj得ることができました」と屈託がない。

10年来の積み重ねがやっと実をつけてきたのだ。今では、県の農業試験場や普及所の先生が、ヤギに関する問い

合わせや研究への助言を川村さんに求めてくるという。

ヤギの酪農の課題

日本山羊の飼養頭数はこの10年で激減の一途をたどっている。ある意味、種の絶滅を危惧されているほどだ。

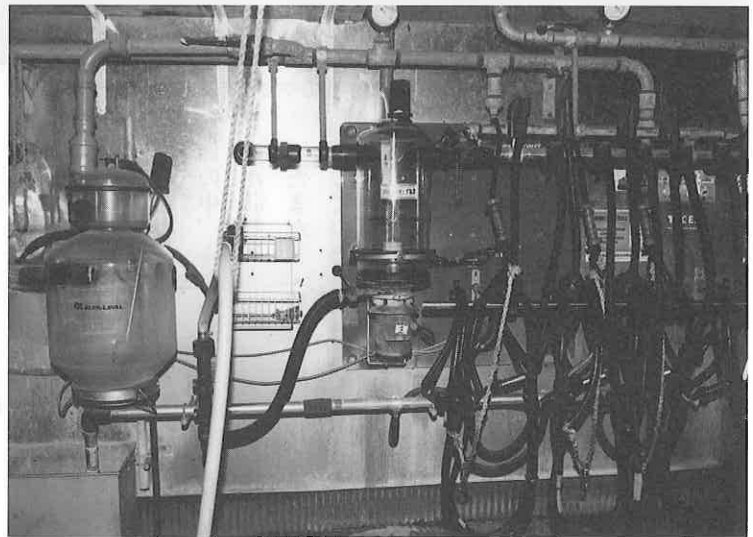
現在、統計的に確認されている国内のヤギ飼養頭数は2万8000頭程度。1950年代には肉用ヤギを合わせて約67万頭が飼養されていたというから、激減というより絶望的な減り方だ。

しかし、各地でヤギの酪農を押し進める動きも増えてきている。牛乳アレルギーの対策として注目されていることもある。

一般的にヤギ酪農の経営には二つの課題がある。

一つは、スケールメリットの追求である。生産性を上げ、コストを下げる。そのためにはある程度の規模の飼養頭数が必要となってくる。しかし、頭数を増やすための投資をするには、それなりの消費市場が確立されていなければならない。

そして、消費が伸びました。はい、



吸入部だけはヤギ用のミルカー。120頭の搾乳は夫婦ふたりで2時間程度

コーナーはまだまだ少ない。

川徳牧場も同様だ。

「まだ数カ所しかないヤギ酪農場ですから…」

「でも、販売に関してはまだまだこれからです…」

牛乳は生産から加工、流通、販売の経路も、販路も確立されている。

「牛乳のパッキングラインの隙間に、お願いするようにして入れてもらっています」

「もう少し販売量が増えるのであれば、飼養頭数も増やして、ちゃんとラインを借りることもできるのですが…」

販売量と生産体制。鶏と卵の関係で膠着してしまう。

たとえば消費者購入グループや、アトピーで悩む方々がグループとなって購入のルートを確認できると、かなりのコストダウンができ、生産も安心して増やすことができるのだが…。

明日から頭数増やします…と簡単なものではない。

もう一つが販売・流通の課題だ。

ヤギ乳のマーケットは現在、存在しないに等しい。それは、マーケットとしての流通が確立されていないからだ。生乳をビン詰めにする工場は牛乳が主体だ。数量の少ないヤギのミルクはどうしても後回しにされる。

用途が限られるヤギミルクは大量流通の流れの中には簡単には馴染まない。店舗でもヤギのミルク、チーズの

次の課題は、ヤギのミルクの普及と利用の開拓だ。

日本ではヤギ乳やヤギ肉の利用は歴史が浅い。いや、皆無と言つていいかもしれない。

しかし、牛乳にはアレルギーがあるがヤギのミルクにはない。また、ヤギのミルクには脂質の消化・吸収に重要な役割を果たすアミノ酸の一種、タウリンが牛乳の20倍あると言われている。さらに、発ガン抑制因子、体脂肪減少因子として注目されている共役リノール酸も多く含まれており、近年、注目されているのだ。

ヨーロッパでは「ヤギ乳のチーズ」も一つのジャンルとなっている。欧米では健康食品としてヤギ乳やその加工品が立派に通用している。

ヤギのミルクが末梢組織での血糖の利用性を高めることで、血糖値を低下させる効果があることも報告されている。

「チーズは今、研究中なんです」

ヨーロッパから輸入されるチーズを購入して、いろいろと研究している。

「肉も、おいしいんですけどねえ」

と川村さんは笑う。

ヤギ肉独特の臭いは、雄にだけあると言われている。

若齢のヤギではその臭いは緩和され、去勢された雄ヤギではその臭いが出ないとの研究もある。

屠殺時に雄の皮膚の芳香腺を適切に衛生的に除去し、枝肉を汚染しなければヤギ臭の問題はなくなると言われている。

「ペットにも必要とされているのです」と苦笑いの川村さん。

ペットフードにも、ヤギのミルクは重宝されているらしい。自然食ペットフードの店のいくつかがヤギのミルクを求めてきている。やはり牛乳アレルギーがあるペット（子犬や子猫）にはヤギのミルクがいいのだという。

「どうせなら、ひとさまのお役に立ちたい」

『経営の転換』と言葉にするのは簡単だが、それを実行するのは並大抵のことではない。

「今のままの酪農でいいではないか？」「未知の領域に手を出すのはリスクが伴いすぎる」

そんな考えは誰もが持つて当たり前だ。

では、川村さんは何故、ヤギの酪農に取り組んだのだろうか？ 何故、牛乳を搾ることを止め、ヤギ乳にすべてを賭けたのか？

その疑問に川村さんは、いとも簡単に答えて

くれた。

「他人と同じことをやっていたくない：へそ曲がりなんですよね（笑）」

その意味においてヤギの酪農は畜産業界に於いても新しい分野である。やりがいがあるチャレンジとも言える。

「人並みならば人並み。人並みはずれにやはずれぬ」

先人の農家のチャレンジ精神の言葉を思い出す。

「へそ曲がりなんです」と川村さんは遠慮して言うが、そのへそ曲がりな人並みはずれたものがなければ、今までの仕事を大きく転換する決意はできなかっただろう。

しかも、単に面白半分でヤギを飼うのではない。ヤギのミルクを搾る人が日本にはいないのだ。しかし、牛乳ではどうしてもダメで、ヤギの乳を欲しがる人は現実、たくさんいるのだ。

「どうせなら、ひとさまのお役に立ちたいですし…」

子ヤギを抱く川村さんの目は優しい。



収穫されたデントコーンのサイレージはスタックサイロで貯蔵する