

# 琉球新報

## The Ryukyu Shimpo

発行所／琉球新報社 〒900-8525那覇市泉崎1-10-3 電話098-865-5111 ryukyushimpo.jp ©琉球新報社2022年



今帰仁村で大型・多産系統のヤギを研究・生産する玉城畜産の玉城照夫代表が、発酵TMR(完全混合飼料)を与えることで肉質が柔らかく、特有のにおいも抑えた「今帰仁ヤギ(仮称)」の肥育に成功した。独特の風味ゆえに好みが分かれるヤギ肉を「もっと気軽に食べてもらいたい」との思いで取り組んだ。

# ヤギ肉 食べやすく



発酵飼料で肥育した「今帰仁ヤギ(仮称)」のバラ肉(手前)と肩ロース



「今帰仁ヤギ(仮称)」の増産を目指す(左から)寺内光大氏、玉城畜産の玉城照夫代表、寺内光夫氏。14日、今帰仁村平敷の玉城畜産

## 柔らかく

## におい抑制

玉城代表は獣医師の寺内光夫氏らとともに、年内にも今帰仁ヤギの繁殖から加工までを一貫して行う施設を整備し、県産ヤギを売り込む計画だ。寺内氏はヤギの肉質を柔らかくし、においを抑えるためには、良質な飼料と去勢が必要だと指摘する。試験肥育では、和牛や乳牛用の飼料を製造販売するケイアンドエス牧場サイビス(栃木県)の製品を活用した。食品副産物を原料とする同社の発酵飼料は、主に第1の胃「ルーメン」の機

## 今帰仁の玉城畜産

## 発酵飼料で肥育、生産へ

の結果も出ている。同じ反すう動物のヤギにも応用できないかと考え、昨年2月から去勢した肥育ヤギの飼料に取り入れた。14日、関係者向けに玉城畜産で行われた試食会では、ヤギ肉の焼肉やしゃぶしゃぶが振る舞われた。焼いたバラ肉を試食したソムリエの30頭から100頭を(当銘千絵、写真も)

能を整える作用があり、同社の飼料で飼養した牛は発育が良く、肉質も柔らかくなるとエの阿見芳夫氏は「臭みがなく、脂の上質な甘味が口一杯に広がる。日本酒とも合いそうだと驚いた。ヤギ肉は寺内氏は「ヤギ肉は栄養バランスに優れている。今帰仁ヤギを使ったソーセージやハムで、可能性を広げたい」と話した。玉城代表も「県内で消費されるヤギ肉の半分以上が外国産。今帰仁から良質のヤギを安定的かつ良心的価格で供給することで、地産地消にもつなげたい」と意気込んだ。