

臭みないヤギ肉いかが

【今帰仁】家畜飼料を製造・販売するケイアンドエス牧場サービス(栃木県)は、本島北部のヤギ農家と協力し、発酵飼料で肥育したヤギの試食会を14日に今帰仁村平敷で開いた。ヤギ肉の販路拡大による地域活性化が目的で、農家や那覇市の飲食店経営者など約15人が参加。この肥育ヤギは県内の在来種よりも体が大きく、肉も軟らかく臭みがほとんどないのが特徴。試食会では感嘆の声が上がった。(北部報道部・国吉聡志)

栃木の飼料会社今帰仁で試食会



今帰仁でヤギの肥育を研究する玉城照夫さん(58)によると、県内在来の食肉用「島ヤギ」の体重は大きくても40kgほど。玉城さんは飼育方法を工夫すれば大型化できると考え、県畜産研究センターを3年前に早期退職。両親の後を継いでヤギ農家となった。その後、ヤギの大型化・多産化を研究する勉強会を立ち上げ、北部を中心に約30人の農家らが参加した。出産前の栄養管理や病気の予防などが課題だったが、昨年、琉大を介してケイアンドエス社と寺内動物病院(栃木県)の獣医師・寺内光夫さん(66)と知り合った。

う狙大拡販路 ■ 味うまかく軟 ■ 肥育で飼料発酵

「健康なヤギを飼育するために必要なデータが蓄積されておらず、最初は苦労した」と語る寺内さん。約40年の牛の診療で培った経験と、公開されている羊のデータを基に、ヤギの血液を検査した。栄養素の過不足が明らかになり、病気の予防策を助言した。飼料会社もビールかすやトウモロコシ、大麦などヤギの内臓環境を整える発酵飼料の提供を始め、肉質が向上した。

試食会では玉城さんが飼っていた11カ月の去勢された雄ヤギが振る舞われた。しゃぶしゃぶにしたロースは臭みがなく、焼き肉にしたバラ肉は牛や豚とも違ううま味があった。那覇市で飲食店を営む久田健太さん(36)は「ヤギ肉を苦手としていた女性層にも勧められそう」とうなずいていた。

現在、玉城さんは3棟のヤギ舎を構え、海外種と交配させた約50頭を飼育する。生まれて1年後には80kg前後になるヤギもあり、玉城さんは「地域の名産になるよう育てたい」と意気込んだ。寺内さんも「ヤギ肉はオレイン酸が多く、美容と健康によい。新たな観光資源になる力を秘めている」と太鼓判を押した。

ヤギの肥育を研究する玉城照夫さん(右)と、獣医師の寺内光夫さん(中央)、光夫さんの次男の光大さん。協力して餌の配合や病気の予防を研究し、肥育ヤギは80kg前後にまで成長するようになった=14日、今帰仁村平敷



ヤギ肉を試食する関係者と提供されたバラ肉(手前)。軟らかく、焼き肉にすると牛や豚肉とは違ううま味が出る=14日、今帰仁村平敷