

酪農の夢 ～私の理想のヤギ牧場～

日本大学 生物資源科学部 動物資源科学科 1年 小泉 美奈

『酪農とは、牛やヤギなどを飼育し乳や乳製品を生産する畜産をいう。』講義の中で酪農の定義を聞いて、私は驚きました。私は、そのときまで酪農は牛乳を搾って出荷する、または乳製品に加工して出荷することを指すと思っていたからです。

恥ずかしながら、私は今まで畜産を身近に感じることなく日々を過ごし、家畜動物の動く姿はほとんどテレビの映像でしか見ていませんでした。それほどに酪農を知らない私は、ヤギの乳を飲み、ヤギの乳でチーズを作るということはフィクションの中でしか見聞きしたことがなく、ヤギで酪農とはどのようにして行っているのだろうかと興味が出てきました。

まず私は、ヤギの乳について調べました。

ヤギの乳は栄養価が高く、おなかに優しいそうです。さらに、牛乳アレルギーの人でもヤギの乳なら飲める（ヤギの乳アレルギーの人もあるので一概には言えないが）ことから健康食品として、また、犬でも飲めるということでペットの嗜好品としてもヤギの乳は見直されているそうです。

しかし、ヤギの乳はこれほどに良いことづくしなのにあまり世間に認知されていないようです。その原因として挙げられることは、『ヤギの乳は臭くておいしくない』といったイメージが広まってしまっているからです。そしてもう一つ挙げられる原因は、流通量が非常に少ないということです。国内のヤギの乳量は、泌乳期間250日間で平均433kgと乳牛に比べて10分の1にも満たないことや、ヤギの畜産農家が少ないために、生産量が少ないのです。

私はここまで調べたところで、ヤギの酪農は今こそ世の中に広めるべきだと感じました。なぜなら、現在日本は健康食ブームであること、また、少し前までの安いものをたくさん食べたいという風潮から、良いものにはお金を払って食を楽しむという風潮に変わってきたところにヤギの乳は合うと思えたからです。さらに、話題性も十分にあり、周知広告次第でヤギの乳はブランド性を高めて売り出すことができると思います。

調べていく中で、もし私がヤギ牧場を作れるのならこんな風にしてみたいと思った夢を書きます。

まず牧場はヤギの乳を生産するだけでなく、ヤギとのふれあいも楽しめる観光牧場にしてヤギの酪農の認知度を高めることを狙います。そのために、大半は日本ザーネン種を飼育し乳生産をし、観光牧場としての概念からヌビアン種、韓国在来ヤギ、シバヤギなど、お客さんにヤギのことを知ってもらえるよう、一種ではなく数種のヤギを飼育します。

場所は関東近郊で、ある程度の傾斜がある土地を探します。具体的には、千葉県のいすみ鉄道や群馬県の上信電鉄などのローカル線の沿線の土地が良いです。アクセス面でもお客さんを

呼び込みやすくなりますし、電車から牧場が見えることでそのローカル線の名物にもなり、牧場の宣伝にもなります。

ヤギは放牧します。ただ、乳生産をする日本ザーネン種とその他の種は一緒にならないように、日本ザーネン種は放牧し、その他の種はそれぞれを動物園のように少し狭い柵の中で飼育します。また、放牧はお客さんが主に通る道より低めの場所で行うことで、少しでも感じる臭いを減らします。ヤギは高所を好むので、お客さんに寄っていくように見せることができるかもしれません。さらに、土地の傾斜だけではなくブロックなどを積んで石山を作り運動場を設けることで、ヤギも楽しめて、人間も目で見て楽しめる工夫をします。

乳生産については、ヤギ独特の臭みの少ない乳を目指した工夫を取り入れていきます。ヤギの乳が臭いと言われてしまう原因の一つに、ヤギの乳は周辺の臭いを吸収しやすいという性質があります。したがって、ヤギの体臭が移るのを少しでも防ぐために、ヤギの体を拭きます。この一手間をかけることで、臭い問題だけではなく、ヤギの健康管理にも役立てることができます。

ヤギは比較的丈夫で病気は少ないですが、病気にかかっても苦痛の様子を表面に現さないで、病気の発見が難しく、手遅れになり死亡してしまう場合が多いのです。なので、毎日の健康観察により病気の早期発見に努める必要があります。さらに、放牧だとしても、雨の日など天候不良の場合、ヤギは畜舎で過ごすことになります。そのため、畜舎は常に清潔に保ちます。また、その取り組みはお客さんにとって大切な、安全安心というイメージにつながるのです。

ヤギが食べる餌も、乳に影響します。よって餌には気を使い、乾草はできるだけ水分を飛ばすなど、青臭さを残りにくくする工夫をします。また、食べるものが影響するのであれば、何か新しいものを餌に混ぜて今までにないヤギの乳を開発してみたいです。

そうして生産した乳は、ノンホモジナイズと、低温殺菌によって処理します。この二つの方法は、日本のヤギ酪農では多く取り入れられている方法です。ノンホモジナイズとは、本来の持つ脂肪球を傷つけない処理方法です。脂肪球を傷つけないことで、おなかの中でゆっくり消化吸收される、体に優しい乳になるのです。そして、低温殺菌とは、低温で長時間かけて殺菌する方法です。低温で処理することで、乳に含まれる栄養素を壊さないことが可能になるのです。よって、これらの処理をすることにより、ヤギの乳の栄養価が高く、消化によいという特徴を最大限に引き出した飲用乳が出来上がるのです。

さらに、チーズやバターなど乳製品への加工も行います。そもそもチーズやバターなどは、ヤギの乳から発明されたものです。日本では生乳以外の利用は少ないですが、ヨーロッパ諸国ではバター、チーズ、ヨーグルトなどに加工されています。それらを作ったただ販売するのではなく、バターが発明された当時の作り方で作る、バター作り体験会などを開くことで、

ヤギと乳製品の歴史を学べる場を作ります。また、現在の技術で作ったバターと食べ比べてもらうことで自分たちの製品のアピールをします。

また、お土産店を作り、生乳や乳製品だけでなく、ヤギの角などを使った小物を販売します。小さなカフェも併設し、生乳で作ったカフェオレやソフトクリームが楽しめるスペースを作ります。

さらに、牧場の宣伝にはSNSを積極的に活用し、ヤギの乳の栄養価の高さや、生産量が少ないことを逆手に取り、プレミアム価値をつけたPRをします。そして、ヤギの牧場に行ってみてもらうだけでなく、ヤギの酪農についての世間の認知度上昇にも貢献したいです。

以上が私の考える理想のヤギ牧場になります。

ヤギで酪農するには、乳量が少なかったり、世間の認知度が低かったりとたくさんの課題があります。ですが、それを上回る魅力がヤギの乳には秘められています。工夫で課題を乗り越え、ヤギの酪農が盛り上がってほしいです。
