

沖縄の地域資源の活用・沖縄生まれのおすすめ商品

牧場生まれ！ 沖縄産山羊チーズと 山羊ミルク石鹸を発売

山羊チーズ（ピンザブラン） 山羊ミルク石鹸

活用した地域資源

山羊

事業概要

沖縄には昔から汁料理や刺身などで山羊肉を食べたりと独特の「山羊」食文化がある。国内で飼育されている頭数の7割が沖縄で飼育されているといわれているそう。そんな沖縄県で唯一、本格的に乳製品加工・販売等を行うはごろも牧場では、山羊ミルクの機能に着目し、様々な加工商品を全国へ販路拡大する事業が認可を受けスタートした。



農業生産法人株式会社 はごろも牧場
代表取締役 新城将秀さん

生産者インタビュー

「山羊」という地域資源で
開発した商品を教えてください。

まず山羊ミルクとヨーグルト、チーズ。あと、今年から山羊ミルク入りの石鹸を試作しています。今回はその中からチーズと石鹸の販路拡大をしようという事業計画で、お願いしました。

山羊ミルクの魅力について
教えてください。

欧州の方では山羊ミルクが多く出回っており、牛乳より稀少価値が高い。牛（乳）と比べて機能性成分が高く、健康によい。また、消化吸収も非常に良いという事。あとはまだ研究レベルでの確証（エビデンス）はないのですが、アトピー性皮膚炎の改善、がん予防、また、今ダイエツト効果が見込めると注目の中鎖脂肪酸という成分も含んでいます。

この山羊ミルクを使ったチーズも
国内で大変珍しい商品だとか。

はい。国内産、安心安全な絞られた山羊ミルクを使ったチーズで、カマンベールタイプ、種類しか作っていませんが、所謂白カビタイプ



山羊チーズ（ピンザブラン） 100g
山羊ミルク石鹸

です。熟成度合によりその時々味わいが得られ好評を得ています。チーズはヨーロツパ等一般的に寒い地方で食べる考え（イメージ）があり、沖縄でチーズ、ということ意外かも知れませんが（笑）是非食べてみてください。美味しいですよ。

山羊ミルクを使った石鹸商品についても
お話を聞かせてください。

余った山羊ミルク商品を何とか生かせないかという事で、事務員が趣味で石鹸を作り、知り合いに配ったところ評判が良くて。これを本格的に商品化しようと、今年から、山羊ミルク入りと山羊ミルクで作ったヨーグルト入りの石鹸を作っています。更にもう一つ、「ホエー」というチーズを作る際発生する水分、乳清というんですが、欧米では保湿性に優れているという事でスキンケア等に使われているらしく、これを石鹸に添加してみよう。実際に肌にトラブルがあるモニターさんも皮膚科に何年も通って治らなかつたものが、1回で治つたら嬉しいんです（笑）。泡もミルクやヨーグルトよりもきめ細かくクリーミーと評判です。

新しい取り組みで新商品も
開発中とのことですが？



新商品のGABAヨーグルト

農業生産法人株式会社 はごろも牧場
〒901-2423 沖縄県中城村北上原985-1
TEL 098-895-5119 FAX 098-963-5255
http://www.hagoromo-bokujo.co.jp/

サトウキビ絞り汁と牛乳、山羊乳を乳酸発酵させたヨーグルト飲料です。血圧効果作用、リラックス効果のあるGABA（アミノ酪酸）を豊富に含む健康飲料です。（独）農業・食品産業技術総合研究機構と沖縄県が特許出願中の産学連携成果です。

沖縄の牧場から発信される新しい「山羊ミルク」の文化。これから全国への広がりが楽しみだ。