

# INAHO FARM 通信 2024 年 8 月

雨の少ない夏でしたが、7月後半に接近した台風3号の影響で雨風があり、牛たちにとっては幾分過ごしやすい時間もできて良かったかな？と思っています。7月号で書いたアカウシアブは、結局今年も気になったのは1~2週間程度でした。アブもブヨもハエも、個体数がとても少ないと改めて感じます。これも、牛舎が無いので牛が同じ場所に長く留まることなく泥濘地が極めて少ない INAHO ならではの特征なのかもしれません。8月も暑い日が続くと思いますが、牛たちだけでなく、人間の夏バテにも注意しながら乗り切っていこうと思います！

そして夏休み、ふれあい体験も随時予約受付中です。なるべく早めにご予約いただくと調整しやすいので、ご希望の方はホームページやインスタグラム DM からご連絡ください。

## <2024/8/1 現在の飼養頭数>

### ○ジャージー種 12 頭：

搾乳牛 5 頭（アイナ、アユ、アコ、リンリン、エマ）

乾乳牛 1 頭（チッチ）

育成牛 5 頭（デイゴ、シュギモー、伊予、ウィッシュ、ベル）

雄子牛 1 頭（大福）

### ○交雑種（ジャージー種×黒毛和種）5 頭：

（パン、ハッチ、ワトソン、ココア、ホセ）

## ・この夏は、100%青草のみ完全グラスフェッド飼育に挑戦！！



梅雨明け以降はまともな雨がほぼ無く、ひたすら暑く日中は外に出たくないような日々でした。牛の体調、草の生育も心配されましたが、7月後半は台風3号の影響で、大きな被害無く少し強い風と適度な雨で過ごしやすい日が数日続き、まずは一安心。

そんな中、7/25 からついにこれまで毎日 1kg ほど給与していたビール粕を辞め、100%青草のグラスフェッド飼育に挑戦することにしました！「グラスフェッド」というのは、その言葉の通り草で牛を飼うことなのですが、実はこの文言の定義には曖昧な部分があり、グラスフェッドを謳いながら穀物を結構給与している酪農家さんもいます。かくいう私たちもこれまでビール粕を 1kg 給与していたわけですが、誤解を生まぬようできるだけ草 100%ではないことは説明して参りました。全国平均では 1日 10kg 以上もの穀物が与えられている中において、我々の中で

# INAHO FARM 通信 2024年8月

この量ならば「グラスフェッド」と言ってよいであろうという判断です。ビール粕というのは、ビールを製造する過程においてどうしても出てきてしまう「残渣」であり、基本的にそれ以上人間が消費できなくなったものを飼料として有効活用しているものです。こういう飼料であれば、最低限の量であれば多少使用しても良いかなと思い給与してきました。しかし「草のみで牛を飼ってみたい」という思いを実現するため、夏場の草が比較的あるこの時期に限って今年初めて草 100%に挑戦してみます。乳量の増減を1つの要因に限定することは難しいですが（天候なども影響するため）、草のみ給与に移行してから、やはり乳量は多少なり減ってはいます。しかし乳量を求めている我々にとっては、この程度の影響度であれば問題ありません。もちろん牛が栄養不足で痩せすぎないことが一番大事ですので、このあたりも今後よく観察して学びに変えていきます。

貯蔵飼料とされる乾草や発酵サイレージといった形で牧草を給与することが一般的な酪農界において、青草（刈り取ったままの草）100%で通年放牧を実践している牧場はおそらく日本でここだけかもしれません。また現状では冬になれば、青草主体であることは変わりませんが必要に応じて輸入乾草やビール粕を補助飼料として給与することになると思います。今後は冬場でもなるべく自給の青草で飼えるよう、寒地型牧草が主体の採草地の整備も少しずつ進めていきます。

## ・今年放牧地の赤レンブがよく実りました。



放牧地のど真ん中に、赤レンブの木が数本植わっています。夏は牛たちが休息する木陰としてとても大事な役割も担ってくれています。その代わりにレンブは牛の糞尿からたくさん栄養をもらっているのでしょうか。今年はきれいなレンブが鈴生り。虫食いも多くなく、とてもきれいな状態で沢山収穫ができました。牛も大好きなレンブ。自然に落下したものや虫食いのものは牛たちのおやつになります。レンブは県内でも聞きなれない方が多いようで、その味は少し渋みがあり、みずみずしいですが甘味はあまりなく、「甘くない梨」といった感じです。そのまま食べる果実としては、あまり流通に乗らないみたいですね。外皮も無いので傷みやすいとか。たくさん採れたので、きび糖と白ワインでコンポートにしてご近所さんに配ったり、自分たちでヨーグルトにかけて食べたりして、季節の旬の恵みを楽しんでいます。

# INAHO FARM 通信 2024 年 8 月

## ・敷地内の植物観察会を行いました。

これだけ生物の多様性に恵まれた世界遺産やんばるの森で営農をしているからには、その生物たちのことも知っておきたいですね。我々は、主に牛が食べる草・食べない草という視点で植物を観察しているわけですが、改めて簡単ではありますがスタッフ 2 名で放牧地を歩いて植物の同定と観察会を行いました。大切なのは、名前を覚えるということよりかは、その植物がどんな特徴をもっているのか、牛が食べるのかどうかという視点で頭に入れることです。樹木も含めるとすべてを網羅するまでには至りませんが、自分たちとこれから入ってくるであろう新しいスタッフたち、そしてお客さんにも説明ができるように、INAHO 植物図鑑として少しずつ作成中。進みませんが。

↓コバナヒメハギは根の香りが  
A&W の飲料ルートビア！！



↓ワルナスビ。左と同じく牛は食べないので  
駆除対象。見つけ次第地道に引っっこ抜きます。



## ・OIST にキッチンカー初出店

7 月より、ご縁を頂き毎週金曜日 12:00~16:00 に恩納村にある沖縄科学技術大学院大学 (OIST) の駐車場にてソフトクリームの移動販売を始めました。今月は多くの方にご来店頂き、大盛況でした。

いずれは北部で直営店舗を持つことも計画にあります。キッチンカーの出店ご依頼、また空き店舗の案件などぜひご連絡お待ちしております。ソフトクリームミックスの卸販売のご相談も随時受け付けております。



# INAHO FARM 通信 2024 年 8 月

## ・那覇市松山の傳饗さんにて「ジャージー牛を食べる会」が開催されました！

7/19、7/20 の 2 日間にわたり、うちの経産牛クソのお肉を使ったイベントが開催されました。6 月は INAHO FARM 主催で角谷シェフをお招きしましたが、今回は傳饗の上江田シェフが自ら企画して下さり、那覇のお店にて行われました。

せっかくなので私も話をしに行きたいとお願いし、7/20 のみですが「ジャージー牛を食べる会」にお邪魔して、生産者としての思いなどをお客様にお伝えさせていただきました。このような機会を設けて下さった上江田シェフに心から感謝です。

私は素材として本物の良いものを生産し、加工においても美味しいソフトクリームやヨーグルトを製造しているという自負はありますが、それとプロの料理人により調理されるのとは当たり前ですが、全く次元が違います。幅広い引き出しによって洗練され、素材の良さが活かされていると感じました。それぞれの道のスペシャリストとして、こうして「おいしい」をお届けするためにタッグを組めたということがとても嬉しく、また心強く思います。そう思えるのも、やはりシェフの人柄に惚れ、食や料理に対する考え方に惚れ、共感できる方だからこそ。このようにたくさんの方々のお力添えも頂きながら、巻き込んで、農の価値を高めていくことにつながる活動をこれからも続けていきたいと思っています。



## ・交雑種の 3 頭を、拡張した森の放牧地に移動して開拓してもらっています。



昨年 11 月生まれの交雑種 3 頭（パン・ハッチ・ワトソン）は、他のジャージー牛たちとは別区画で放牧しています。森になっていた牧区を、交雑種の専用放牧地として開拓し放牧していましたが、草が足りなくなっていたので 6/10～7/15 までは別牧区に。その間にこの森牧区を拡張整備し、7/16 からまた戻して引き続き開拓をお願いしています。森牧区では矢竹などの硬い野草や人間が伐採した樹木の葉などを食べてくれていて、本当に人と牛との共同作業で放牧地の開拓を行っています。小さいうちから硬い野草を食べてきたこの 3 頭の第一胃は、今までの牛と比べてもとても立派に発達しています。3 頭とも雄ですが、とても大人しく優しい性格で癒されています。しかし交雑種はうちでは仔牛肉として出荷することとしているので、夏の終わりまでにはその役目を終え、また命を頂くことになります。

# INAHO FARM 通信 2024年8月

## ・本当はもっとやりたい放牧地の開拓

2人で牧場運営を行っているため、普段はなかなか放牧地の整備に時間を充てられていないのですが、ちょっとした時間で少しずつ、進めています。先日は搾乳場裏手にある約0.5haの放牧地を整備しました。このエリアは、完全にジャングルだったところを2022年より地道に開拓を進めてきていて大分見遠しも良くなったのですが、アオノクマタケラン（月桃に似たショウガ科の植物）の大株があまりに多く、日光や風の通りを遮ってしまっていたため、ユンボを使って少し大胆に、根ごと掘り起こして整備しました。現状この牧区は、2週間に1日くらいのペースで牛を放しています。

また、週末にボランティアで放牧地整備に来てくれている知人も梅雨前以来久々にお手伝いに来てくれ、屈強な米国軍人3人のパワーのおかげで放牧地の開拓が一気に捗りました。本当に有難いことで、とっても助かっています。



## ・地元名産の無農薬マンゴーピューレのトッピングが期間限定で登場！



無農薬でマンゴーを栽培されているご近所さんのマンゴーを使わせていただき、マンゴー100%のピューレにしてキッチンカーでのソフトクリームやシェイクにトッピングいただけます！！ソフトクリームとの相性はバッチリ。いつまで出せるか分からないので、皆様ぜひお早めに。素材にこだわる INAHO FARM ならではの季節フレーバーもお楽しみ下さい。

## ・スタッフ募集中

ブログにも掲載しておりますが、INAHO FARM では、共に放牧酪農を実践していく志高いスタッフを募集しています。一般的な酪農とはまるっきり違う働き方です。小規模放牧酪農は牛の飼養管理だけでみると人の負担はとても軽いですが、六次化を行う上では決して楽な仕事ではありません。ただ、学びと癒しと充実感がとても多く得られる、命を紡ぐ食を生み出す本当に“尊い”仕事です。仕事を「生活費を稼ぐためにこなす」ものではなく、「人生の多くの時間をかけて取り組むライフワーク」のようなものとして、目的意識を持ち自主的に行動ができる方を求めています。