

# INAHO FARM 通信 2024年10月

このところ、本当に変な天気が続きます。天気予報が全くと言っていいほどあてにならない。毎日のように雨が降っています。去年の今頃は、逆に雨が降らなすぎて草が育たずとても大変だったので、降らないよりは良いのですが、外仕事が思うように進みません。まあどんな天気でも、うまく付き合っていかななくては仕方ないですね。そして9月もあっという間に終わってしまいました。日も短くなってきて、10月は天気を見ながら採草地の整備を進めていく予定です。

## <2024/10/1 現在の飼養頭数>

### ○ジャージー種 12頭:

搾乳牛 4頭 (アイナ、アユ、アコ、デイゴ)

乾乳牛 3頭 (チッチ、エマ、リンリン)

育成牛 4頭 (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) 4頭:

(ワトソン、ココア、ホセ、バンシルー)

## ・デイゴが初めてのお産をしました。

9/17、雨の中予定日より6日早くデイゴがF1の雌を出産。名前はバンシルーと名付けました。初産のわりにはすんなりと産んでくれました。デイゴは私がこの牧場に来て一ヵ月後に産まれた牛なので、お母さんになったんだなあと少し感慨深いものがありました。デイゴのお母さんは、INAHO FARMの初代ボスだったアイ。誰よりも圧倒的に体が大きく、まさしくボスでした。そんな遺伝も引継ぎ、まだ体の大きさは一人前ではありませんが、とても立派な体格をしています。デイゴが生まれた時は、まだ搾乳するための設備も何も準備できていない牧場だったので、アイと一緒に飼っていましたが、生後二ヵ月の時にアイが斜面で滑ってしまい脚を木に引っ掛け、脱臼し廃用としてしまう悲しい事故がありました。その後から数ヵ月我々が哺乳してお母さん代わりになって育てました。こういった事故を二度と起こさないよう、斜面には牛が通れないよう柵を張り対策をしました。



# INAHO FARM 通信 2024年10月

さて初めてのお産で大変なのは、まず搾乳に慣れてもらうこと。自分から搾乳エリアに入ってきてもらうまでに大体これまでの牛たちも1週間くらいかかりました。デイゴは、2週間経ってだいぶ慣れてくれているのですが、まだ自分からすんなり入ってきてくれるまでには至っていません。そして人に搾られることに慣れていないので良く脚を上げます。つまりたくさん蹴られています。そんなところもお母さんそっくり。他の牛より少し時間がかかりそうですが、今は辛抱して、気持ちよく搾られてくれるよう神経を使い、またコミュニケーションをとって信頼関係を深めていっています。

## ・ OPEN FARM DAY 大盛況ありがとうございました。

9/22に初めて実施したOPEN FARM、想定を大きく上回るお客様にご来場いただきました。来場者数は正確に数えられていませんが、おそらく90名前後はいらしていただいたと思います。この日の為に、特別メニューも沢山用意してキッチンカー販売も行いました。たくさんの地元の方々に、うちの取り組みを知って頂く機会を作れたことが良かったですし、こんな山奥にこれだけの人を呼べるほどの牧場になったのだなあと、この2年半必死に取り組んできたことの成果を確認することができたという意味でも、とても嬉しい日になりました。また、そのうち企画できたら良いなと思っています。

## ・ Bon Côté で肉イベント開催しました。



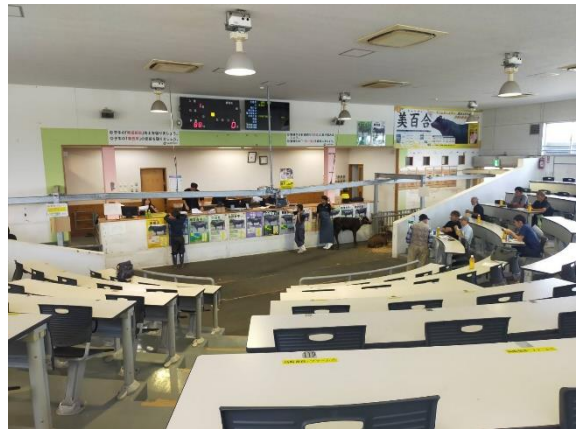
9/29に恩納村名嘉真のレストラン Bon Côté にて、グラスフェッド仔牛肉を食べる会を行いました。前回6月に牧場で行った肉イベントでもお世話になった角谷シェフのお店です。今回は少人数制として、酪農業界のお話や我々の思いを伝え、お客様とコミュニケーションを取る時間をじっくりと作りました。とても濃密な意義ある時間となりました。こういった機会を重ねられているのも、角谷シェフのお力添えがあつてこそ。本当に感謝してもしきれません。お店も海を目

の前にした好立地で、店内は素敵なアンティークと角谷シェフの包み込むような優しさが相まりとても落ち着いた空間。帰る時には、好きな子とのデート終わりのような、名残惜しくまだ帰りたくないと感じる場所です。地のものにとことんこだわった素材がうちの仔牛肉とともに調理されました。

こういった地道な活動こそがとても意義深いものになり未来に繋がっていくと思っております。また次回の開催をお楽しみに。

## ・南部ヌレ子セリ市場を見学してきました。

「ここで生まれた命は、最後まで自分たちの手で」そんな思いで仔牛肉の販売を行っているのですが、放牧地と頭数のバランスを適正に保ち続けるためには、結構な頻度で牛を出荷しなければなりません。人手も無い中で、全てを肉として売り歩くには現状無理があるのではないかということで、将来的なことも踏まえ必要に応じてセリへの出荷もうまく活用しながら牧場運営を行っていければ良いなと思い、まずはセリを見学に行ってきました。今回見学したのは、ヌレ子と呼ばれる生後2か月



齢くらいまでの仔牛を扱うセリでした。昨今の情勢でほとんど値が付かないなんて話も情報として耳にはしていたのですが、実際に見学した日も、全体的にとっても低い買値で、2千円や8千円で取引される牛もありました。これではほとんど価格が付かないのと同じことで、とんでもないことです。我々の場合、和牛との交雑種とはいえ体格が小柄なジャージー種が母牛というだけでも評価は落ちますし、そもそも飼養管理の考え方として、肥育農家が求めるような「大きな体」を作ることに目標としていません。おそらくセリに出たとしても南部までの往復の交通費にもならないくらいの価格になる可能性も高いです。となると、やはりなかなかセリを使いたいとは思えません。やはり肉の販売をもっと頑張らなくては。苦しい期間ですが、うちのお肉の価値がもっともっと広まっていくよう取り組んでまいります。

## ・業務用アイスクリームの販売を開始しました。

ずっとやりたいと思っていたいながらもなかなか開発に手を付けられていなかった、業務用アイスクリームの販売をようやく始めることができました。フレーバーはミルク味のみ。サイズは2Lバットとなります。カップアイスと同じくジャージーソフトクリームを充填したのですが、何度も取り出してはディッシャーで掬い取るという使い方となる以上、固さの点では無添加で作るのには無理があり、安定剤として天然素材のグアーガムを最低量使用しています。あまり多く入れてしまうと、うちのアイスの売りである「濃厚だけどさっぱり」が無くなってしまい舌にねっとり残ってしまうからです。市販品としては、グリセリン脂肪酸エステルという化合物を多く配合した安定剤もあるのですが、添加物ではあっても、天然素材のみという点に強くこだわりを持ってレシピ開発をしました。



ぜひ、飲食店の食後のデザートとしても、『ちゃんと、おいしいアイスクリームを』。県内のたくさんのお店で使っていただけると嬉しいです。お問合せお待ちしております。

(文・佐藤貴之)