



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2017.9月2週号

提出日	8/火	水	木	9/金
	29	30	31	1
配達日	9/火	水	木	金
	5	6	7	8
翌々週分配達日	9/火	水	木	金
	12	13	14	15

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

ヤギミルク GOAT MILK

すっきりして、ほのかに甘く、 たいへんコクのある おいしいヤギミルク

子ども、老人、スポーツをする方の栄養補給に。



川添 建太郎代表

川添ヤギ牧場

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)

日本初、完全自給飼料ヤギミルク

高知県南国市にある、川添ヤギ牧場の川添 建太郎代表は、自ら栽培した大麦、えん麦、イタリアンライグラス、ソルゴーなどの牧草や飼料米(コシヒカリ)を100%自給飼料として給餌し、現在約120頭のヤギを飼育し、ヤギミルクを搾乳しています。100%自給飼料は販売用ヤギミルクとしてはおそらく日本初だと思います。

品質を損なわないノンホモ、低温殺菌

川添さんが搾ったヤギミルクは、ひまわり乳業で乳質を損なわないよう「ノンホモジナイズ」「低温殺菌65℃30分」で処理され、ビン詰めされます。会員宅へは冷蔵でお届けします。ひまわり乳業は山地酪農の牛乳生産者、斉藤 陽一さんの牛乳も加工処理していただいている乳業メーカーです。

エサを工夫して たいへんおいしいヤギミルク

川添ヤギ牧場のヤギミルクは、ヤギミルク独特の臭みなど全く感じられない、すっきりして、ほのかに甘みとコクのあるたいへんおいしいヤギミルクです。

どんなエサを与えるかでミルクの味が変わるので、エサの組み合わせを幾度も試行錯誤したうえで現在の組み合わせを決めました。

アレルギー成分αS1-カゼインを ほとんど含みません

ヤギミルクには牛乳アレルギーを起こす成分、αS1-カゼインがほとんど含まれないため、牛乳が苦手な人も飲める可能性があります。

※牛乳アレルギーがある方がヤギミルクをお飲みになる場合は、念のためにヤギミルクの反応検査を行ってください。

疲労回復、健康維持に

ヤギミルクの脂肪分の大半は中鎖脂肪酸です。母乳

にも含まれる中鎖脂肪酸は、消化が速く、短時間でエネルギーになります。牛乳に比べて脂肪球の大きさが約1/4、他の脂質と比べて吸収スピードが4倍といわれています。さらに、カルシウム・リン・カリウムなどのミネラル、ビタミン(A・D・B1・B2・B12)が豊富で、タウリンは牛乳の約20倍。そのため、おなかにやさしいミルクで、疲労回復や健康維持に役立ちます。

育ち盛り子ども、スポーツをよくする人、栄養が不足しがちな高齢者の方の日々の栄養補給源としておすすめです。

母乳の代替に

ヤギミルクの成分は人乳の成分に近いので、昔から母乳の代替として使われてきました。母乳の出ないお母さんの応援グッズです。

8ヵ月を超えた雄の子ヤギと6歳を超えてミルクを搾らなくなったヤギは、肉として出荷しています。現在は少量しかないと枝肉の形でレストランに引き取られているため、将来増産でき、小分け企画ができるようになります。ヤギ肉の取り扱いも考えています。

季節限定品

ヤギミルクは春から秋(10月末)にかけて出荷されます。冬には出荷されません。ヤギは季節繁殖です。秋に種付けをして、約5ヵ月の妊娠期間を経て、春に出産します。その2週間後からヤギミルクは出荷されます。

生れた子ヤギは2週間ほど母ヤギの初乳を与えられ、その後3ヵ月間、人工栄養(Calf Manna)を与えられます。人工栄養はオルター仕様のエサではありませんが、母ヤギとなってヤギミルクを搾乳するころにはその影響は残らず、全く心配する必要はなくなっています。

希少、貴重なヤギミルク

給餌するエサは自園栽培の完全自給飼料です。ポストハーベスト農薬の心配な輸入穀物を使いません。

二期作もできる高知の環境を活かして、牧草(イタリアンライグラス、ソルゴー、えん麦、大麦)、飼料米(米は粉碎して与えています)を栽培している畑は現在15ヘクタールです。さらに増やしていく予定です。冬には牧草や大麦のサイレージを与えます。米の防除は無農薬とカメムシ防除1回行うものが混在しています。

現在120頭飼育しているヤギのうち、搾乳しているヤギは約50頭です。ヤギ1頭から搾られるミルクは1~3Lです。ヤギミルクは牛と比べて1割程度の量しか搾乳できませんので、どうしても高くなってしまいます。

たいへん珍しい高床式

川添ヤギ牧場の飼育方法はたいへん珍しい高床式になっています。床の上に浮かせている理由は、高知県の湿度の多い環境から予想される寄生虫に対する配慮です。床から下に落ちた糞は、その床をハネ上げて、トラクターが端っこまで押し出して掃除します。この糞は畑へ還元します。

地球にやさしく

種を蒔く畑、育てる畑、刈り取る畑、ヤギの排泄物を入れて土づくりをする畑・・・と計画的に牧草を栽培する畑を循環させ、牧草と排泄物を100%循環する環境にやさしい工夫をしています。

趣味がこうじて

川添 建太郎さんは地元南国市出身。祖父の代には農業をしていたものの、本人は音楽大学を2002年に卒業しました。大学院に在学中、作曲を学びに訪れたドイツでヤギミルクやヤギチーズに出会い、そのおいしさに魅了されました。

帰国後、農業共済組合でサラリーマンとして働いたかわら、2009年趣味でヤギ2頭を飼い始めたのがヤギ牧場を作るきっかけです。2015年末には勤めをやめ、牧場経営専業になり、近い将来牧草地を50ヘクタールくらいに増やして、200頭の飼育を目指しています。

川添ヤギ牧場の ヤギミルク

●ヤギの品種

日本ザーネン種、アルバイン種類

●エサ

- ・牧草 …………… 自家栽培、無農薬 …… 大麦、えん麦(穂の出る前に草として与えます) イタリアンライグラス、ソルゴー (肥料は民家が近い畑では尿素肥料(化学肥料)を使用することがあります。冬期はサイレージにして与えます。)
- ・米(コシヒカリ) …………… 自家栽培 …………… 無農薬のもの、カメムシ対策農薬1回のものがあります。給餌前に米粉に粉碎して与えます。
- ・炭酸カルシウム …… ごく少量

●飼い方

高床式にして寄生虫を予防しています。ゆったりと開放型のヤギ舎で飼育しています。

●ヤギミルクの加工処理(ひまわり乳業)

脂肪球を損なわないようノンホモジナイズ。乳質を損なわないよう低温殺菌(65℃30分)です。