

琉球大学学術リポジトリ

山羊ミルクを原料とするスイーツの開発

メタデータ	言語: 出版者: 南方資源利用技術研究会 公開日: 2014-10-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 新城, 将秀, 豊川, 哲也 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/0002016862

山羊ミルクを原料とするスイーツの開発

新城将秀¹、豊川哲也²

¹農業生産法人はごろも牧場、²沖縄県工業技術センター

弊社では、本県の地域資源である山羊の乳を活用した「やぎみるく」、「やぎ・のむヨーグルト」、「カマンベールタイプチーズ、ピンザプラン」などを開発し生産してきました。製品は、那覇空港における主要な土産品販売店である全日空商事、JTA 商事などで販売されており観光客に好評をもって受け入れられています。ただし、いずれの商品も薄利多売のナショナルブランドと比較すると割高感が強く県民一般に浸透するに至っていません。

近年、食に対する不祥事が相次ぎました。産地偽装、賞味期限の改ざん、禁止農薬の使用等による商品の回収が相次いでいます。また、不祥事ではありませんが放射能汚染の問題も深刻な状況です。このような社会情勢の中、食の安全・安心への関心は非常に高く、“食育”、“地産地消”、“スローフード”などのキーワードで食の重要性が再認識されています。沖縄でも、地元の農水産物、特産物の食材を学校給食に積極的に利用、促進を図ろうと西原町、中城村、北中城村、宜野湾市の学校給食センターで組織する宜野湾ブロック協議会地産地消推進部会が「特産品視察研修」等の活動を行ってきました。

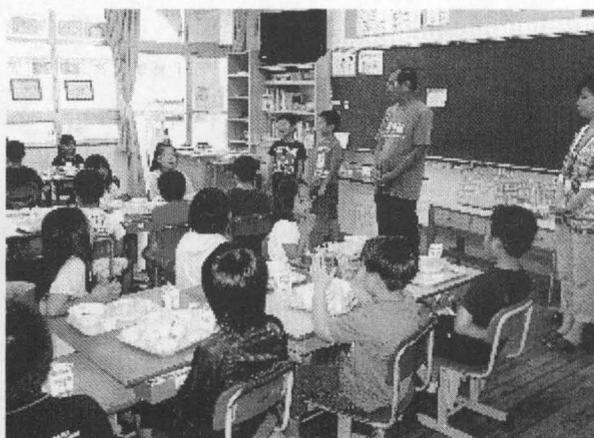
この活動のなかで、山羊ヨーグルトのアイデアが出されました。学校給食は栄養のバランスもさることながら、一人当たりの単価が二百数十円であるため価格的な要素も重要でした。栄養士や調理師の皆さんと意見交換を重ねながら工業技術センターとも協力し、児童・生徒たちが食べやすい「味」・「食感」を工夫しました。さらに、学校への搬入方法や冷蔵庫での保管方法についても検討し、やぎヨーグルトを衛生的に提供することができました。これまでに、中城村、北中城村、宜野湾市の小中学校で山羊ヨーグルトを約 8,000 食提供したほか、栄養職員の方と給食指導をおこないました。

これからも、安心・安全な食品を学校給食に提供するとともに、県民とともに食育や地産地消にも積極的に取り組んでいきたいと考えています。

本製品を開発するに当たり南方資源利用研究会より助成金を賜りましたことを感謝いたします。



栄養士の方々と意見交換



学校給食の様子