

オクシズ（奥静岡）のユニークな朝比奈川流域のニュービジネス！

極上食材、“山羊（やぎ）のチーズ” シェーブル

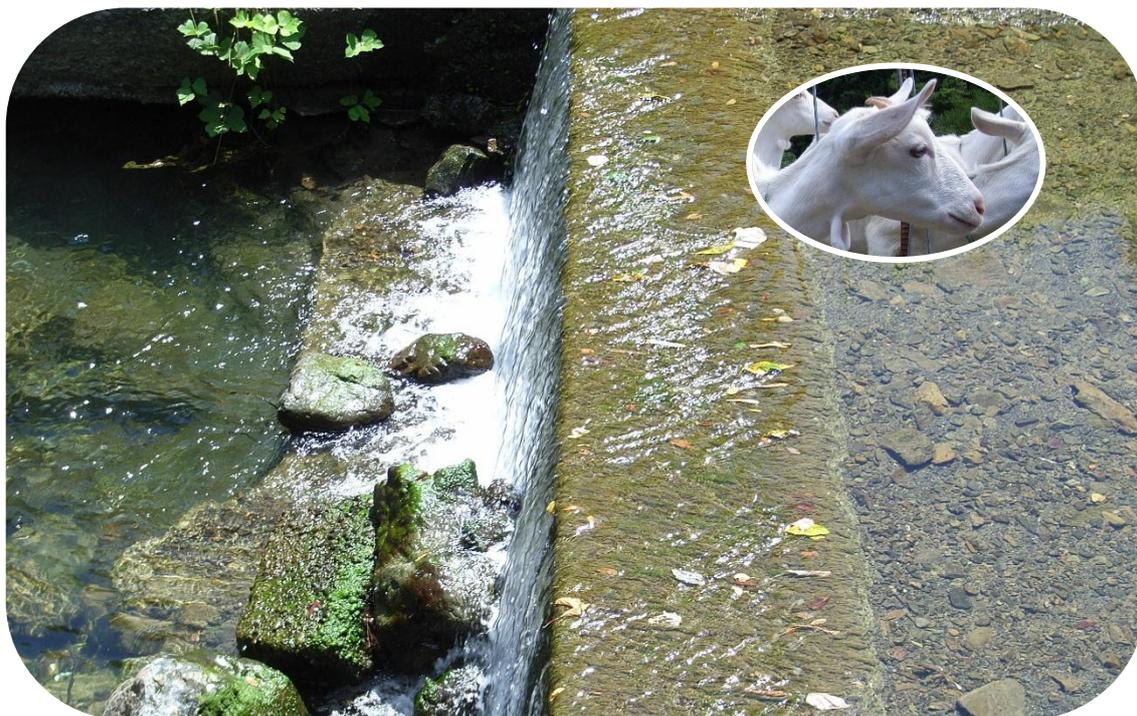
そして、地域活性、六次産業化へ！！ by 山羊のしっぽ農園♪

ここは瀬戸川の支流、朝比奈川源流域の小布杉地域。小さい川ですがアユがたくさんいます。

※瀬戸川朝比奈川非出資漁業協同組合

朝比奈川の堰堤にスリット（切込）を入れれば、アユがもっと広域に活動しやすくなるかも。ここは、通称「ゴリラ岩前の堰堤」です。この写真では見えませんが、この下手にはたくさんアユがいて、ピョンピョン上流に向けてジャンプしています。この堰堤にスリット入れるなど、ほんの少し遡上・降海しやすくしてあげるだけで、もっともっとアユは上流の良質の苔を食（は）んで大きく成長し、秋から初冬にかけて下流域での産卵に備えて降海する、本来のアユの自然の生態系が甦るのになあ、と思います。

そして、流域には草を食べるカワイイ仔山羊たちがいます。なんとも微笑ましい中山間地域の新しい景色であり、地域産業としての成長を見守ってあげたい。



「ゴリラ岩前の堰堤」

そんな朝比奈川流域に『山羊のしっぽ農園』があります。
このコたちは、生まれて3カ月以内の仔山羊たちです。



傾斜地の多いのどかな中山間地域のお茶畑などの耕作放棄地に山羊を放牧しています。
山羊は傾斜地を好むので、そこで元気に草をたべて仔山羊たちは成長しています。
もちろん搾乳用のメスの山羊には、栄養補給のために“地ビールの搾り粕”や“オカラ”、二日に一回はお隣の克子さんが煮てくれる“大豆”を与えるなど、地元の方々のご厚意と愛情が溢れています。
そして、地元の方々のご厚意に支えられた山羊のミルクから製造される『山羊のチーズ』は絶品です。



地元の皆さまと（筆者は右端）

この中山間地域における、清流と地域の融合から生まれたニュービジネスは、オクシズ産の原料を使用し、人々の温かい支援に支えられ誕生しましたが、まさしく地域循環型経済の再生であり、次世代の産業六次化を予感させてくれます。

《お問合せ先》

山羊のしっぽ農園

<https://yaghinoshippo.jimdosite.com/>

