

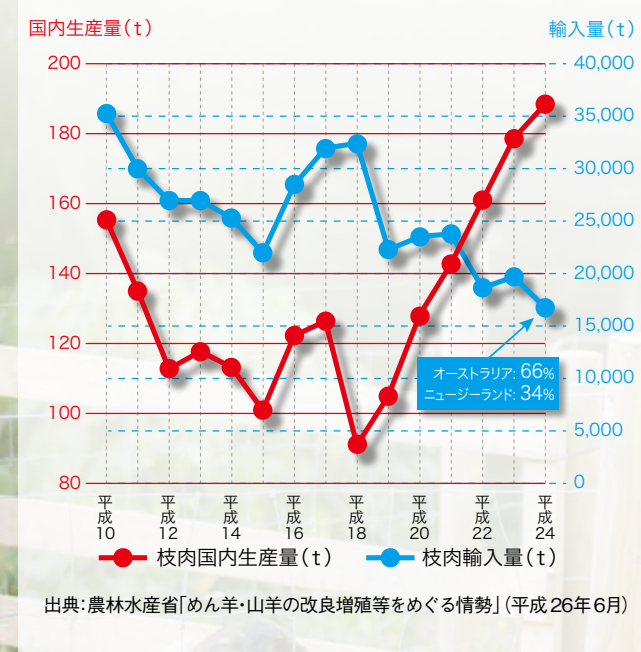
廃棄されていた三陸わかめの茎で育てる「ブランド羊」

2011年3月の東日本大震災からもうすぐ6年。被災地では復興活動とともに明日につながる産業づくりが広がっている。JSTでは、科学技術を通じた復興支援として、2012年度から15年度まで「復興促進プログラム」を実施してきた。この中で、JSTのマッチングプランナーが被災地域の企業ニーズを発掘し、それを解決できる大学等の技術シーズを組み合わせ産学共同研究を支援するのが「マッチング促進」だ。

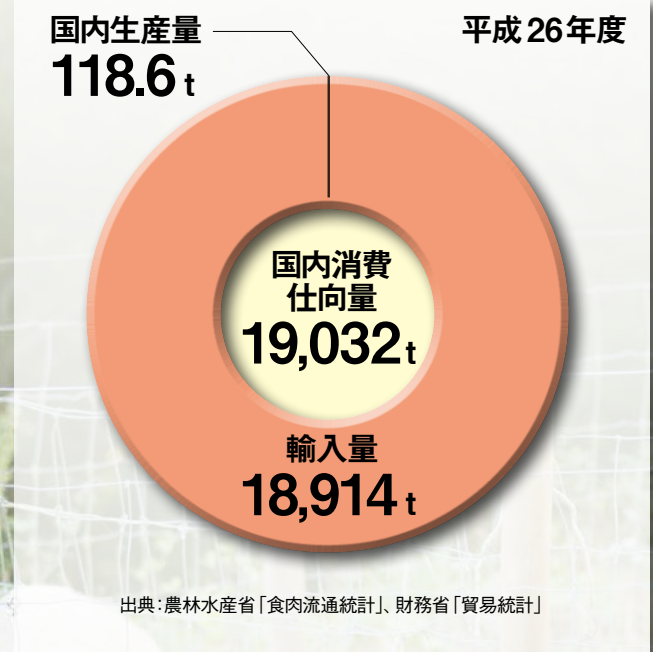
これに採択されたのが、宮城県南三陸町の「さとうみファーム」が取り組んでいる塩害地に強い牧草や海草を餌として活用する「被災地環境を生かしたブランド羊肉の創製」である。

日本では、一部地域を除いてあまりなじみがない羊肉だが、新しい食文化に貢献するという意味でも、「さとうみファーム」の挑戦に注目が集まっている。

羊肉の国内生産量は増加傾向



羊肉の自給率は1%未満



わかめの茎の発酵飼料で、旨味・ミネラル豊富な羊肉に

海に面した小さな谷あいには「さとうみファーム」がある。津波対策でかさ上げされた土地はようやく牧草が生えそろってきたところだが、40頭ほどの羊が元気に走り回っていた。すくすく育つ羊を見守るのは、プロジェクトリーダーの金藤克也さとうみファーム代表理事と、研究責任者の大竹秀男宮城大学食産業学部教授だ。羊たちには、これまで廃棄されてきた三陸わかめの茎を混ぜた飼料が与えられており、ミネラル豊富な「南三陸わかめ羊」が誕生しつつある。



金藤克也プロジェクトリーダー（後列左）と大竹秀男研究責任者（後列右）

海水に浸かった土地で事業を興す

南三陸町は、最も甚大な津波被害を受けた地域である。

「私は、ボランティアとしてこの地に来ました。海水に浸かった土地を生かして何かお手伝いができないかと考えてきました。たまたま、フランスのプレサレやオーストラリアで塩害に強いソルトブッシュという草や海草を使ってブランド羊を育てているという話を聞き、特産の三陸わかめを飼料に活用できないかと思ったのです」と金藤さんはきっかけを語る。

そこで、草地学を専門とする宮城大学の大竹教授にメールを出して相談した。

「大学では、学長自ら復興事業への貢献を呼びかけていたこともあって、ブランド羊づくりにぜひ協力しようということになりました」と大竹さん。2012年度のJST復興促進プログラムに応募し「マッチング促進」の可能性試験に採択された。JSTのマッチングプランナーと、大学、事業体の三者が連携して有望なテーマを発掘し、事業

の可能性を探った。

金藤さんは「さとうみファーム」を立ち上げ、大竹さんの指導のもと、ソルトブッシュの栽培実験とわかめの茎の活用研究を開始した。三陸わかめの主産地である南三陸町では、津波によって養殖設備が壊滅したが、ようやく復興しつつあった。「さとうみファーム」のある寄木地区だけでも、廃棄されるわかめの茎が年間数百トンもある。金藤さんは地元漁師からわかめの茎1トンを分けてもらい、飼料づくりを始めた。苦心したのは保存である。

「わかめ漁は春なので、年間を通じて利用するには保存しなければなりません。乾燥すれば燃料代が嵩むので、大竹先生に相談し、わかめの茎を細かく切って乾草と配合飼料に約50%混ぜてドラム缶に封入して発酵させる長期保存法を考えました」。

その一方で、金藤さんは北海道の池田町で牧羊の研修を受け、羊の専門家であった東北大学農学部故・八巻邦次先生から子羊を譲ってもらい、2014年度からJSTの研究成果展開事業「A-STEPハイリスク挑戦タイプ（復興促進型）」に採択され、試験放牧を含めた開発をスタートした。

こうして育てられた「わかめ羊」の味について、大竹さんは高く評価する。

飼料研究を継続し、300頭規模の事業に

「発酵で生まれた乳酸菌により羊独特の臭みが抑えられ、香りの良いラム肉になりました。専門機関の食味検査でも、他の国産羊に比べて旨味や味の濃さが2倍以上でミネラルも豊富という評価を得ています」。

「さとうみファーム」特製のわかめ配合飼料を手にとると、確かにチーズのような良い香りが漂い、羊も喜んで食べている。

「ブランド羊肉の創製」について、大竹さんは「達成度としては95%です。ソルトブッシュの栽培では、海水耐性試験、越冬性試験などを実施しましたが、畜産用には安定的に収量を得る研究が求められます。海草についても、食用にならないホンダワラやカジメなどが活用できれば、他の地域での応用も可能です」と今後について語る。

事業化をめざす金藤さんの夢も広がる。「現在はサフォーク種とコリデール種の雑種を中心に40頭ほどを飼育し、年間10数頭を出荷しています。牛に比べて放牧面積が少ない羊は復興事業に適していますが、事業とするには300頭規模に広げる必要があります。将来的には、羊とふれあえる観光牧場とすることで、自立した経営と地元雇用、わかめ漁師との共存共栄に発展させていければと考えています」。(注)



三陸わかめの茎を配合した発酵飼料

注：RISTEX「持続可能な多世代共創社会のデザイン」研究開発領域の2015年度採択課題「羊と共に多世代が地域の資源を活かす場の創生」として、羊牧場を核に子どもから高齢者までが参画できる職場や地域コミュニティモデルの創造にも取り組んでいる。