

農業生産法人 有限会社 ゆいまーる牧場 会社概要



社 名

農業生産法人 有限会社 ゆいまーる牧場

所 在 地

繁殖場：沖縄県石垣市白保 1057 番地
肥育場：沖縄県石垣市白保 1436-207

事業内容

- ・黒毛和牛（石垣牛KINJOBEEF）の繁殖肥育一貫生産
- ・琉球在来豚アグー種の繁殖肥育一貫生産
- ・畜産物の卸小売販売
- ・畜産物を使用した加工品の製造販売
- ・観光体験牧場

取 扱 い

石垣牛 KINJOBEEF、石垣島アグー豚、山羊、鶏

農業生産法人 有限会社ゆいまーる牧場とは

当社は、1995年（平成7年） 金城利憲（現会長）が石垣市白保にゆいまーる牧場を設立。
ゆいまーる牧場は、「石垣牛」や「アグー豚」の、繁殖・肥育の一貫生産し、食肉販売及び加工品販売を行っている。

日本では、オス牛を去勢し肥育し 29 か月齢程度で出荷するのが一般的なのですが、当社では、メス牛を 36～40 ケ月齢程度まで長期間飼養し出荷しています。昔から「最高牛肉はメスの長期飼養と言われてきたからです。メス牛の牛肉収量はオス去勢牛に比べ少ないのですが、メス牛由来牛肉の方がオス去勢牛よりも柔らかく味が良いのです。

月齢が進むほど、**牛肉の味に影響する不飽和脂肪酸含量特にオレイン酸含量も高くなります。**

当社の和牛は、国内和牛の中でも最高峰の評価を得ている黒毛和牛を育てている。

現在はゆいまーる**グループ4社体制（・有限会社北谷金城・(株)石垣島ハム燻製工房・合同会社八重山みるくファーム）により事業を実施**している。美味しい牛肉を生産・提供するために、時間・コスト・愛情・安心安全で美味しい牛肉を生産し自社による解体作業を行ない製品の販売を行なっています。

石垣牛ブランド化の取組は、体調管理のために「扇風機やミストを設置し、畜舎を管理。微生物飼料を開発し、アンモニア、ハエを消滅させる環境改善により、牛にストレスを与えない環境で育てるシステムにより繁殖・肥育の一貫生産を行っている。

2000年に開催された**沖縄サミット晩餐会のメインディッシュに石垣牛（KINJYUBEEF）を提供**、これを機に知名度は上がり、全国ブランド化を実現。

ゆいまーる牧場では、**牛の堆肥を利用して土壌づくりを行い、牧草も育て飼料**としている。

ゆいまーる牧場の**石垣牛は何故美味しいのか**「美味しいお肉を作るためには長期肥育が大事。時間をかけて育てた牛は、筋肉の中にアミノ酸が多く蓄積され、脂肪や肉の中に、グルタミン酸、イノシン酸、バニラエッセンスなどが含まれる他、脂肪の融点が下がっていくという特徴があります。

農業生産法人有限会社ゆいまーる牧場

業種・営業内容	畜産・食肉販売・食肉加工品販売
住所	沖縄県石垣市白保1057
電話番号	098-983-7786
メールアドレス	yuimarlfarm@gmail.com
WEBサイト	https://yuimarlfarm.pya.jp/

ゆいまーる牧場は沖縄県石垣島の白保にある牧場で「**石垣牛KINJOBEEF**」「**石垣島アグー豚**」を生産し、食肉販売及び加工品を販売しています。

ゆいまーる」は沖縄の方言で助け合いを表す美しい言葉です。共同作業を必要とする農業から来た言葉だそうです。「ゆい」は（結い、共同・協働）、「まーる」は順番が回る、「**相互扶助**」を**順番に平等に行う「助け合いの心**」を意味します。



石垣牛KINJOBEE
自社牧場から美味しさ直送！！



石垣牛は全国ブランド牛のルーツといわれています

当店のお肉は、直営の「石垣島ゆいまー牧場」で一貫生産した石垣牛です。

最高の血統と飼育環境、真似のできない独自の飼料と**超長期肥育**がゆいまー牧場のこだわり。時間もコストも愛情たっぷりかけるから、安心・安全で、しかも美味しくなるのです。

その為、養牛が盛んな石垣島は**全国的有名な子牛の生産地 近江牛 松阪牛 神戸牛等の子牛の生産地**である。

大統領も認めた石垣牛の旨さ！

石垣牛は、2000年に行われた沖縄サミットの首脳晩餐会でメインディッシュとして振る舞われたことで、一躍有名になりました。クリントン、プーチン、シラク、ブレア、、、と、各国の首相・大統領などをもてなして高い評価を頂き、日本を代表する味となったのです。その際に、食材提供者として奔走したのが、ゆいまー牧場を率いる金城利憲です。あれから25年、さらに進化した石垣牛の味をぜひご堪能ください。

和牛は実はとってもヘルシー！

和牛には悪玉コレステロールを減らす、**魚の脂としてよく知られる不飽和脂肪酸が60%以上含まれています。**

ゆいまー牧場の石垣牛は、人肌で溶けてしまうほど脂の融点が低く、このことは、不飽和脂肪酸が豊富なことを物語っています。口どけが良く、しつこくなく、おいしくて飽きのこない脂なのです。

オリーブオイルでおなじみ、血液をサラサラにする作用のあるオレイン酸も豊富で、免疫力や骨密度を高める栄養素等も含まれています。

実はとってもヘルシーな食材なのです。

<参考文献> みかなぎりか（2008）『極上を味わう!和牛道』扶桑社（扶桑社文庫）

石垣牛の魅力を世界へ



「石垣牛 KINJOBEEF」の
魅力を世界へ。



40年以上、食肉業界に身を置いてきました。食肉業界は信用が第一の世界です。

当初は売るのにたいへん苦労しましたが、人の2～3 倍働いて徐々に信用されるようになっていきました。

精肉、食肉加工、流通、レストランなど、さまざまな事業に携わっていく中で、第一次産業の大切さを痛感し「自分で牛を育てたい」という思いがどんどん強くなり、1995 年に故郷沖縄の離島・石垣島に小さな牧場を設立しました。

石垣島は暖かくゆったりとした風土が、牛を育てるには最適な環境です。牛や豚という生き物を扱うことで、今までにないプレッシャーを感じ、試行錯誤を繰り返してきました。失敗もたくさんしました。

そうしてさまざまな工夫と努力を重ねていき『**石垣牛KINJOBEEF**』のブランドを広めていく中で、**2000 年に沖縄で開催された<九州沖縄サミット>**で各国首脳が集まる晩餐会へのメインディッシュ提供や、**アメリカでの世界最大級の料理会議への参加、フランスのマルセイユやリヨンの日本領事館への招聘など**、貴重な経験をさせて頂きました。

今後は『石垣牛KINJOBEEF』を携えて、日本国内、牛肉大国であるアメリカやオーストラリアに、この小さな石垣島から和牛の魅力を直接伝えにいかうと考えています。

『人間万事塞翁が馬』という言葉がありますが、現状維持は必ず衰退します。前を向き、ひたすら進む事で、そう遠くない未来に私達が手間暇をかけて育てた『石垣牛KINJOBEEF』の魅力を世界中の人に届けられると信じています。

2000 年、沖縄で開催された「九州・沖縄サミット」の各国首脳が集まる晩餐会の**メインディッシュに石垣牛を納入し、全国に石垣牛の名を広める**。現在、牧場・焼肉店を営む傍ら、海外へ「**石垣牛KIN JOBEEF**」の魅力を伝えるべく**世界を飛び回っていきます。**

和牛伝道師 農業生産法人（有） ゆいまーる牧場
生産者 金城 利憲

九州・沖縄サミット 首脳晩餐会

2000年7月22日（土）、那覇の首里城にて催された「九州・沖縄サミット 首脳晩餐会」の料理全般を辻調グループが総合プロデュースしました。料理のテーマは「OKINAWA2000」。

1999年12月に、首脳晩餐会の料理の依頼を受けてから、半年以上の間、何度も試作をくりかえし完成した料理は、フランス料理をベースに、沖縄の食材・調理法をアレンジしたものです。

石垣牛を提案したのが金城利憲

2000年の沖縄サミット首脳晩餐会の食材に、石垣牛を提案したのが金城利憲。辻調理師専門学校から、依頼をうけそこで先生に、石垣牛を提案しました。（辻調理師専門学校には長年肉を卸していたので、その繋がりです。）

はじめは半信半疑で「本当に石垣牛で大丈夫なのか？」と聞かれました。向こうも各国の首相・大統領を前にした一世一代の晴れ舞台に粗相できないものなので外務省主催の予行演習をやるから、その時に使用するサンプルを持ってくるように言われました。

予行演習は4回やり、予行演習を経て、石垣牛を使ってもらえることになりました。

シラク元大統領がお肉を1口入れた後、ニコツとしてくれたからホッとした」とも話していました。クリントン元大統領はお肉を口に入れた後に「これは神戸牛か？」と聞いてくれたらしい。そして森総理が「石垣牛だよ！」と、強調して自慢げに言ってくれたそう。だから石垣牛の立役者は森元総理とも言えますよ。



7月22日に撮影されたG8首脳集合写真

沖縄での首脳会議は2000（平成12）年7月21日にG7首脳会合・G8ワーキングディナー、7月22日にG8首脳会合（万国津梁館）・社交行事・森総理主催社交夕食会（首里城）、7月23日にG8首脳会合と議長記者会見が開催された。



石垣牛ロース肉網焼き、ソースOKINAWA 松茸と紅イモ・黒米の衣揚げ添え

精選石垣牛のロースを網焼きで。
ソースは泡盛、醤油、生姜などの和と
赤ワイン、ポートワイン、ワイン酢など洋を取り合わせた、
2000年沖縄サミットオリジナル。
季節の先取り松茸と紅イモ・沖縄黒米の衣揚げを添えて。



石垣牛KINJOBEEF

【長期肥育】長い肥育することで、肉の中に旨み成分や芳醇な香りを作る成分が含まれ、良質な肉がうまれます。
【雌 牛】肉質はやわらかな肉質ときめ細かな脂が特徴でコク深い甘さと旨味が口の中で広がります。

【自家配合ブレンド飼料】良質な肉へ育てるため、飼料にもこだわっています。
(クロレラや酒粕、吟醸米、ビール粕、サトウキビなどをブレンドしています)

【一貫生産】繁殖からお肉になるまでをストレスを与えない環境で育てています。生産者の顔の見えるお肉を提供しています。

【循環型農業】牛さんの堆肥で畑を耕し牧草地を作ったり、野菜も生産しています。現在はバイオマス発電も建設中で、将来は自家発電を目指しています。

石垣牛KINJOBEEF

【自家配合ブレンド飼料】良質な肉へ育てるため、飼料にもこだわっています。
(クロレラや酒粕、吟醸米、ビール粕、サトウキビなどをブレンドしています)
【一貫生産】繁殖からお肉になるまでをストレスを与えない環境で育てています。生産者の顔の見えるお肉を提供しています。

【循環型農業】牛さんの堆肥で畑を耕し牧草地を作ったり、野菜も生産しています。現在はバイオマス発電も建設中で、将来は自家発電を目指しています。



琉球在来種「アグー」種について



両親ともに琉球在来豚のアグーは入手困難！

今や右を向いても左を向いても“あぐー”だらけの沖縄ですが、そのほとんどが西洋白豚との掛け合わせであり、元々のアグーの血は半分くらいしか入っていないのが実情です。

販売時には、多品種との交配で生まれた交雑種もアグーやあぐーと表示されているため、違いがわかりにくいかもしれませんが、原種に近いアグーは、飼育が難しく、子どもの頭数も少ないため、未だに数えるほどしか存在していません。

ゆいまー牧場では、より原種に血統を近づけていけるよう、琉球在来豚の血統同士で交配を行っています。

このような（純粋に原種の血統の親のみをもつ）アグーは、これまで一般市場に出まわることとはほとんどありませんでした。ごく一部の飲食店やルートでしかお目にかかれない逸品なのです。



本物にこだわるゆいまー牧場

掛け合わせのアグーブランド豚の場合、その豚の見た目はほとんどが白豚です。ゆいまー牧場では、2006年に入手した8頭のアグーから始め、数は少ないですが、「琉球在来豚アグー種」同士の掛け合わせにより、より血統の確かなアグーを出荷しています。沖縄県内でも数の限られた希少な取り組みなのです。

※「石垣島アグー」はゆいまー牧場の登録商標です。

ボリビアから大豆輸入

OKINAWA TO 沖縄プロジェクトとは？

沖縄出身の移民が戦後に開いた南米ボリビアにある「オキナワ移住地」で沖縄県系人が生産した大豆や小麦などの農産物を、母県である沖縄県へ輸出するとともに、双方向の経済交流を目指すプロジェクトです。オキナワ移住地と沖縄県の経済活性化やビジネスを通じた人材育成を目指し、将来的には日本全国のマーケットや世界の沖縄県系人による経済交流へと拡大させていきます。



プロジェクトのきっかけ 2020年2月

農業生産法人ゆいまー牧場（沖縄県石垣島）の金城会長が、JICAの日系社会連携事業に参加されブラジルへ派遣された際、南米の沖縄県系人が作った大豆の輸入を決意しました。



はじめての貴重な一歩 ～オキナワの大豆が、沖縄に到着！～



2021年1月

ボリビア在の(株)伊島（那覇市出身/島袋正克代表）を介して、オキナワ移住地の農協（CAICO）から20トンの全脂大豆を輸出



2021年3月

チリで船積み・出港し、神戸・那覇経由で石垣港に到着。
直輸入により、コスト40%削減に成功！



現在

石垣島で石垣牛を生産・販売する、ゆいまー牧場で牛の飼料として使用

今後プロジェクトが目指す姿

1. 母県との経済交流によって、ボリビア、そして世界のウチナンチュ（沖縄県系人）と沖縄県の経済交流に寄与する。
2. 沖縄企業の海外進出及び製品・技術の普及に協力し、母県の経済活性化に寄与する。
3. ウチナンチュ・ビジネスの新たな展開を創作し、持続可能なビジネスを開発する。
4. 新規事業の展開によって新たな人材を育成する。



ボリビアから直輸入で、飼料コストを大幅に削減

繁殖牛（子牛）生産の産地である石垣島は、牧草を育てる環境が良く、小牛の飼育に適している。ただ、肉用牛（成牛）の肥育には牧草以外に、大豆粕やトウモロコシなどの穀物が必要になる。

肉用牛の生産経費において、大豆などの濃厚飼料が占める割合が一番高く、さらに、離島県である沖縄は飼料調達に輸送量などのコストが多くかかることから、沖縄での肉用牛の飼育には不利な側面があった。これまで、ゆいまー牧場は外国産大豆粕を県外の商社から仕入れていたが、県外の港に何度も立ち寄ることから手数料がかかっていた。

だが今回、チリを経由でボリビアから直輸入するルートを開拓し、那覇港経由で石垣島まで運ぶことで、最大のネックだった輸送費を抑えることに成功、飼料コストの大幅削減につながった。

ゆいまー牧場は、今後も定期的にボリビアのオキナワ農協から月に大豆20トンを入力し続ける予定だという。牧場で飼料として使い、近隣の農家にも勧めるつもりだ。金城代表は「小牛だけでなく、食卓に並ぶ肉用牛の生産を県内で増やしたい。物流のハンディを乗り越えて、**沖縄のブランド牛を増やしたい**」と意気込んでいる。



ゆいまー牧場の肥育牧場（写真：ゆいまー牧場のFacebookページより）

YUIMARU牧場と延辺大学の協力交流協定書

YUIMARU牧場と延辺大学の協力交流協定書

日本沖縄県石垣市のYUIMARU牧場と中国延辺大学（以下、双方と略称する）は相互尊重と平等互惠の原則に基づいて、科学研究と人的交流の面で以下のように合意した。

1、協力目的

- (1) 双方の肉牛産業における学術と科学研究活動を促進する；
- (2) 国際間の肉牛生産協力メカニズムの発展を通じて、共同发展を求めることを目的とする。

2、基本原則

- (1) 相手国の法律と文化を遵守し、相互に尊重する；
- (2) 双方の信義と誠実の原則に基づいて、協議に規定された事項を遵守する；
- (3) 双方は延辺黄牛と和牛産業の健全で持続可能な発展を推進するための協力同盟関係を構築し、養殖農家にサービスを提供し、畜産業の発展を促進する。

3、協議事項

- (1) 肉牛ブランド建設に関する技術と業界情報を相互に交流する；
- (2) 延辺牛、延黄牛、和牛の育種と繁殖、飼料の開発と生産などの技術を相互に交流する；
- (3) 肉牛の育種、生産管理、加工及び流通などの分野の協力を展開する；
- (4) 粗飼料資源の高効率利用と繊維飼料生産技術の研究開発を展開する；
- (5) 中国優良品種牛の開発利用及び改良；
- (6) 双方は研究者を相互派遣して学術及び生産実践技術交流を行う；
- (7) 双方は協力交流計画を評価するために、毎年1回または複数回の会議を開催する；
- (8) 双方の発展を促進するために、双方の代表は協議を通じて発展基金を設立することができる。

4、発効日と有効期間

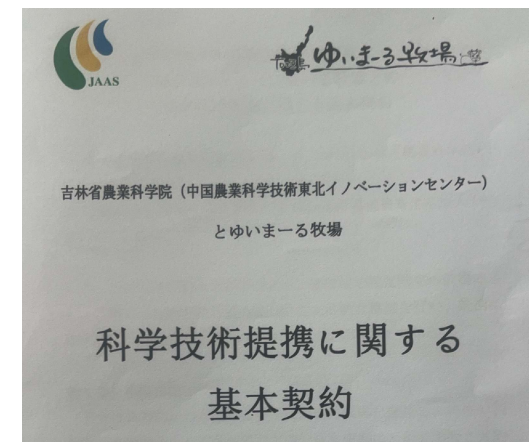
- (1) 本契約は署名した日から発効し、有効期間は5年間である。協議期間が満了した後、いずれか一方が本協議を終了する意向を提出していない場合、本協議書は引き続き有効である；
- (2) 協議存続期間内に、いずれかの当事者が本協議の終了を希望する場合、少なくとも6ヶ月前に書面で相手に通知しなければならない。そうしないと、自動的に継続する。

5、その他の事項

いずれかの当事者が合意の内容に異議がある場合は、双方が検討して修正することができ、双方の機関の正式な代表が署名してから発効する。

6、その他

本協定書は中国語及び日本語で書かれ、2種類のテキストは同等の効力を有する。



日本照会プロジェクト石垣島ゆいまる牧場



ゆいまる牧場は
世界最大級の料理会議にも参加

The World's Largest Culinary Conference



羊羹の虎屋黒川社長を団長として辻芳樹校長、三國清三シェフ、料理評論家・服部幸應、吉兆、なだ万、料理の鉄人坂井シェフ、田村料理長、他日本の調理師会総出で参加、肉屋は金城ゆいまる牧場一社のみ



フランスオーウエル州で「日本照会プロジェクトとの取組の一般として「和牛照会事業」を開催「石垣島ゆいまる牧場経営者の金城利憲さんがシャマニエル・ホテル・レストランや同州国立料理高等学校会場で、金城ビーフの講演と試食会を行った。

オーウエルニュ州の畜産農家や食肉店のオーナー、レストランのシェフ、フランス国立農学研究所、料理学校の生徒や食肉の専門家役150名が参加。同州での和牛への高さがうかがわれた。フランスの三つのテレビ局やラモーターニュ紙、ルブログレ紙などマスコミでも大きく取り上げられ「日本文化、日本農業の良い広報になった。

金城さんは近くのカマクレ農場を訪れ、海外での和牛飼育の可能性など専門的な意見交換を行った。



李登輝さんとの思い出金城利憲

初めて自宅でお会いした時李登輝元総統は金城さん、あなたは偉いよー石垣牛と焼き肉金城は台湾でも有名だよ、台湾の人は皆知っているよと誉めて頂きました。
私は京都大学、農政経済学を勉強して学徒出陣も
しました私の言語は日本語です、日本語で話してくださいとおっしゃって頂きました。



奥様の文子さんはお花の先生をして、お花教室で生徒に教えて李登輝元総統の学資を稼いだのですと若き日の思い出を話して頂きました。

奥様のドレスは素敵ですねとお声がけしましたら日本の高島屋で買いましたと自慢げに笑顔で話して頂き会話が弾んだ所先に私の出版本を読んで頂いていたので農会の話に入りました。

李登輝元総統は笑いながら、君達は孤軍奮闘、農会と闘い石垣牛のブランド作りに励んでいる君達は偉いよ、尊敬すると誉めていただいた所、石垣訪問した時は市長、、農協支店長から石垣牛を振る舞って頂いた、すると農協支店長はお陰様で石垣牛が有名になったと自慢した所、質問を投げかけましたと、ふーんそうですか？

では石垣牛が有名になって、農家の収入がどのくらい増えたのですか？と質問するが答えてくれない、答えられない3回聴き直しても答えてくれない、李登輝元総統は、私は机叩いてその場を去りましたと、私に自慢気に嬉しそうに話してくれる、その後食事してない元総統は豚足のおでん屋メンガテイで食事市長は後を追っかけて平謝りしてたそうです。

石垣は何故砂糖黍畑だけなの？

何の為に砂糖黍を植えている？

無駄で勿体無いでは無いか？とコメント

花蓮の兆豊農園で協力しあって会社を作り牧場を始めました
戦前日本軍が置き土産で陽明山を和牛の原種を17頭、
兆豊農園に移動し、種畜の研究採取事業初めて台湾和牛の
生産に取り掛かりました。



台湾和牛の子牛が生まれた時は元総統は涙流して歓喜して頂きました亡くなった後から分かったことは植民地政策、植民地主義で
有る台湾での製糖事業を養豚事業に切り替えた事その時に農会のデモに会い、大変苦しめられた事実があった様です。

元総統の功績は砂糖黍で疲弊した台湾での農業を、、養豚事業に変換した事農協を信用していない事を強調したかった様です。

李登輝元総統に私は大変励まされた事を台湾の方々にお礼感謝を述べたいと思います。

ゆいまー牧場の石垣牛は何故美味しいのか



その① 雌（めす）牛

ゆいまー牧場では雌牛を主体に肥育を行っています。雌牛は、体躯が大きくなり小柄ですが「キメ細かな脂」「~~21~~らかな肉質」という特長を持っています。逆に、雄（おす）牛は、体躯が大きい分「肉の量」は多くとれますが、雌牛に比べると「筋肉質で固い肉質」となります。石垣牛KINJOBEEFは「量より質」を重視し、良質な肉の提供を実現しています。



その② “超”長期肥育

通常の肉牛は24カ月程度で出荷されますが、ゆいまー牧場では<35～40カ月>という長い肥育期間を設けています。そうすることで、より多くの「アミノ酸」が肉の中に蓄積されます。うま味成分の「グルタミン酸」や「イノシン酸」、肉の芳醇な香りを作る「パニリン」などが含まれるほか、脂肪の融点が低くなり、口のなかでとろけるような、舌ざわりの良い良質な肉が生まれます。



その③ 一貫生産

ゆいまー牧場では、雌（めす）牛のみに限定して、繁殖から肥育までの一貫生産を行っています。産まれた時から出荷まで同じ環境に置くことで、移動によるストレスを与えません。一頭一頭の個性や特性を見極めることで、仔牛から成牛になるまで、より沿った丁寧な育て方が出来ます。また、石垣牛の肥育家が少なくない事も背景にあり、将来のブランド展開を見据え、肥育まで担っています。

性別

血統

肥育期間

濃厚飼料

粗飼料

脂質

味

石垣牛 KINJOBEEF

雌牛

肉質系

33ヶ月以上

自家配米、吟醸米、酒粕、ビール粕など

石垣島の自社牧草とサトウキビ

不飽和脂肪酸がもっとも多い（融点が高い）

旨味、甘みが強い

一般的な和牛

雄牛（去勢）

増体系

28ヶ月

飼料会社の商品

輸入草

他の品種に比べ、和牛は不飽和脂肪酸が多い

味が薄い

ゆいまーる牧場の石垣牛は何故美味しいのか



「石垣牛 KINJOBEEF」

特別な育て方が生み出すおいしさ



特徴
その1

雌（めす）牛

ゆいまーる牧場では雌牛を主体に肥育を行っています。雌牛は、体躯が大きくなく小柄ですが「キメ細かな脂」「やわらかな肉質」という特長を持っています。逆に、雄（おす）牛は、体躯が大きい分「肉の量」は多くとれますが、雌牛に比べると「筋肉質で固い肉質」となります。石垣牛KINJOBEEFは「量より質」を重視し、良質な肉の提供を実現しています。

特徴
その2

“超” 長期肥育

通常の肉牛は24カ月程度で出荷されますが、ゆいまーる牧場では「35～40カ月」という長い肥育期間を設けています。そうすることで、より多くの「アミノ酸」が肉の中に蓄積されます。うま味成分の「グルタミン酸」や「イノシン酸」、肉の芳醇な香りを作る「バニリン」などが含まれるほか、脂肪の融点が低くなり、口のなかでとろけるような、舌ざわりの良い良質な肉が生まれます。



ゆいまー牧場の石垣牛は何故美味しいのか



特徴
その3

一貫生産

ゆいまー牧場では、雌（めす）牛のみに限定して、繁殖から肥育までの一貫生産を行っています。産まれた時から出荷まで同じ環境に置くことで、移動によるストレスを与えません。一頭一頭の個性や特性を見極めることで、仔牛から成牛になるまで、より沿った丁寧な育て方が出来ます。また、石垣牛の肥育家が少ない事も背景にあり、将来のブランド展開を見据え、肥育まで担っています。

特徴
その4

ストレスフリーで大きく育つ

石垣島の温かい気温と心地よい風は牛たちにとって最高の環境です。

ゆいまー牧場では、牛舎やエサにも工夫を凝らし、徹底した健康管理を行っています。牛たちが快適な環境で、食欲を落とすことなく、伸び伸びと育っていけるように、日々、愛情を注いでいます。

特徴
その5

石垣島ならではの飼料で、より健康に、よりおいしく

1頭1頭の生育状況や肉のつき具合に合わせて、エサの与え方は毎日違ってきます。

ゆいまー牧場では常に最適なエサを与えるために、エサ作りからこだわっているのです。

牛たちは石垣島特産のクロレアやステビアで健康を保ちます。

ポテトチップスにも使用される、有名な「石垣の塩」も与えています。

また、（バニリンが稲わらの3倍はあると言われる）サトウキビの葉がらを与えることにより、お肉として焼かれた時の香ばしさも特別なものとなっています。

きんじょうこども食堂

プロジェクトを立ち上げた背景

「ゆいまー牧場」では子どもたちは地域の宝であると考え、地域のシングルマザーの子どもたちを中心に「きんじょうこども食堂」や「ゆいまー牧場体験」などの活動を積極的に行ってきました。

新型コロナウイルスのパンデミックは「ゆいまー牧場」「石垣牛専門店焼肉金城」本体の経営そのものに大きな打撃を与え続けております。

県外からの観光客はコロナウイルス感染拡大前の70%減、外国人観光客は復帰後初めてゼロとなりました。

また、医療機関体制が脆弱な離島ではクラスターの発生は死活問題と直結するために焼肉店や飲食店は完全休業、島内の観光施設も全て閉鎖状態が長期にわたり続きました。

石垣牛を出荷することも消費回復することも出来ずに売り上げは減少の一途をたどっています。

また、いつになれば観光客が元通りに回復するののかの見通しも立っていません。

私たちはこの状況を何としてでも乗り越えて石垣牛ブランドを守り抜き、その美味しさを体験できる「ゆいまー牧場体験」を続けていきたいと思えます。

そこで今回皆様からの支援を頂く形でこの活動を継続していきたいと考え、クラウドファンディングのプロジェクトを立ち上げました。

観光産業に依存する石垣島ではシングルマザーを中心としていた子育て世帯での生活困窮が急速に進行しています。

ただ援助を行うだけでは根本的な解決にはなりません。「ゆいまー牧場体験」は牛の世話を行う事でその報酬（ご褒美）として、石垣牛をお腹いっぱい食べてもらい、至福のひとときを未来のある子ども達とその親に提供する事で、石垣島の地域活性化に繋げていきたいと考えています。

この「ゆいまー牧場体験」を通じて1人でも多くの子ども達が石垣島の畜産業に興味・関心を持ってもらう事を願っています。

これまでの活動

ゆいまー牧場で肥育した石垣牛を付帯事業である焼肉金城「きんじょうこども食堂」にて、地域のひとり親世帯を中心とした子どもたちへ食事の提供をしています。

子どもの「食」を支え「孤食」を減らす活動に取り組んでおり、子どもと親、地域との関係性の希薄化を目の当たりにして、食で空腹を満たすだけでなく、子どもたちの心も満たしてあげたい、夢や希望を持って生きる活力となってもらいたいと活動を行ってきました。

また、子供たちへのアプローチ方法を模索して始めたのが「ゆいまー牧場体験」です。

それは、困窮者の子どもたちだけでなく、地域の子どもたちやご家族に牧場で牛や豚などのお世話や仕事を体験してもらい、その報酬として日頃食する機会の少ない、石垣牛の食事を提供するシステムで、年間約100組の親子が参加しています。

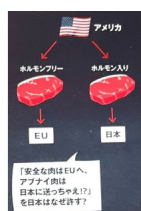
石垣の子どもたちに牧場体験を通じ石垣牛とその美味しさを伝える活動を継続して行きたい。



『和牛道』の本でも問題視されていますが、今年7月に宝島社から発売された鈴木亘

肥育ホルモン等の入った肉の処分地となっている日本の現状！

日本の現状！
肥育ホルモン等の入った肉の処分地となっている日本の現状！



↑輸入肉には肥育ホルモン等が入っている。その処分地となっている日本の現状を特集しているドキュメント本『命を守る食卓』(今年7月、宝島社より発売)。



↑子ども達には安全な給食を。ゲノム編集・遺伝子組み換え野菜等の実験場所にはならない。

安心安全な食に対する国民の意識をもっと高める啓蒙活動が必要だと思っています。国民の意識が高まれば、安心安全な和牛肉(ブランド牛に限らず)の産出額はもっと増し、地域が豊かになることは間違い無いと思います。健康の元である食に対し、国をあげていかに安心安全な取り組みをしていくか、そして国民消費者の意識を高めていく事、それこそが日本の農業発展、住みやすい街づくりにもつながっていくものだと考えます。国会議員の先生方は、ぜひともこの問題を取り上げ、国民の健康をむしばむ輸入肉の実態を問題視し、ホルモン剤使用のお肉は輸入禁止にすべきだとうたってほしい。それが国民の医療費負担の軽減等にもつながる事だと思えます。

安心安全な和牛肉で医療費負担等も軽減可能！

和牛生産基地・石垣島が和牛消費のモデル地区に
八重山農林高校の卒業生18名を大阪で預かり、将



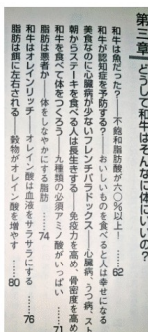
↑安心安全・美味しい和牛肉を生産するためにいつもアドバイスを頂いている木村信照教授(日本獣医大・右端長女の恩師)と私の家族(妻・娘4人)。



↑恵まれた環境の石垣島のゆいまー牧場で安心安全な石垣牛を肥育しています。

で、躊躇なく牧場を建設、店を始めました。

石垣島でゆいまーる牧場と焼肉店を始めた経緯
「和牛の脂肪はオレイン酸が豊富、血液サラサラにする」



←↑和牛の脂は魚と同じくヘルシーと説く『和牛道』文庫本。

武蔵工業大学非常勤講師。は、私が代表を務める石垣島の「ゆいまーる牧場」を訪問して頂きました。その時は、まさか和牛道の本を書いているとは気づきませんでした。長女の恩師で、私がいつも美味しくて健康な和牛を育てるためにアドバイスを請い頼りにしている日本獣医大学教授の木村信照先生と一緒にゆいまーる牧場を訪問し取材して頂きました。この本は、その後執筆された和牛業界のバイブルとも言える名著になります。

「和牛の体は魚と同じ不飽和脂肪酸でできているからヘルシー」。この一文は「みかなざりか」さんの著書『和牛道・極上を味わう!!』(扶桑舎文庫・2008年発売)に明記されています。この本を初めて読んだとき、「やっこの様な本が出たか」と感慨深く思いました。執筆した「みかなざりか」さん(女性の生活研究室)主宰、



農業のみらいを考える会代表 金城としのり

何故日本で禁止されているホルモン剤・抗生剤等入りの食品が日本に輸入できるのか? 文庫本『和牛道・極上を味わう』ぜひ一読を!

本紙協賛会員様募集中!

協賛会員様募集中(年間3000円〜)。本紙を毎月お送りします。申込先: 沖縄銀行八重山支店(番)1870711。農産のみらいを考える会(ノウギョウノミライサカンガエルカイ)代表: 金城利幸

～地域循環型農業をリードする～

みらい農業新聞

発行部数/6,000部
発行第12号
2022年(令和4年)9月発行

【編集・発行所】農産のみらいを考える会(代表: 金城利幸)〒901-0117 沖縄県北谷町北新1-1-10 TEL: 098-983-7566

コシノジュンコ期間限定”ガチコラ”ポүйいまーる牧場

コシノジュンコが期間限定”ガチコラポ”「үйいまーる牧場」との「Kinjo's Beef sand（キンジョウズ ビーフ サンド）」（石垣島）

石垣島で人気の焼肉店「焼肉金城」を直営し、石垣牛を生産する「үйいまーる牧場」との異色のコラボということで話題を呼びそうだ。

期間限定

POP UP SHOP

in ISHIGAKIJIMA

11.07TH ~ 2025.01.31TH

PRODUCED BY

JUNKO KOSHINO

JunKoshino



焼肉金城 専務金城様



焼肉金城 社長金城様



～和牛の牧草地見学と実食会～



利用施設

体験内容

金城社長より、牧場にて椅子をご用意しての石垣牛ブランドが確立するまでの歴史と地産地消や堆肥をバイオマス燃料として活用するサステイナブルな取り組みについて説明後、牛舎にてエサやり体験をご堪能頂きます。その後、焼肉金城にて石垣牛の実食開催を行います

所要時間

体験料金

以下)

最小催行人数

最大催行人数

үйいまーる牧場 & 焼肉金城

金城社長より、牧場にて椅子をご用意しての石垣牛ブランドが確立するまでの歴史と地産地消や堆肥をバイオマス燃料として活用するサステイナブルな取り組みについて説明後、牛舎にてエサやり体験をご堪能頂きます。その後、焼肉金城にて石垣牛の実食開催を行います

牧場見学約40分 実食会100分～120分

大人2名以上の場合 16,280円(税込) こども(小学生以下)

2名様

10名様



石垣牛ブランド確立までの歴史解説



海が見渡せる景観の素晴らしい牧草地見学



堆肥を活用したサステイナブルな取り組み紹介



『үйいまーる牧場』見学



焼肉金城にて石垣牛を実食
石垣の食を楽しむ特別コースのご提供。
*スタート時間は12:00または18:00からお選び頂けます。



紀ノ国屋グループ 石垣牛 アグル豚 販売スタート

沖縄・石垣島生まれ 全国のブランド牛のルーツ、石垣牛を8月10日（土）より紀ノ国屋一部店舗で販売開始。



超長期肥育、産地直送でお届けします。

ゆいまー牧場では、自家配米・吟醸米・酒粕などの独自料と飼料と石垣島の牧草・サトウキビで通常よりも長い期間（約33ヶ月間）をかけて雌牛を丁寧に大切に育てています。

店舗に入荷した石垣牛は、ステーキ用や焼肉用など、お好みの部位をご希望の量だけお買い求めいただけます。

精肉対面売場でお申し付けください。



石垣牛の新鮮さを保つために、世界最大級の宅配企業であるUPS社とタッグを組み、石垣島から東京へ新鮮な肉を運びます。このプロセスでは、徹底した温度管理のもと、A5ランクの肉だけを厳選して運ばれます。約7日間の運搬過程を経て、東京の紀ノ国屋精肉工場に到着し、そこで再度検品と成形を行ってから各店舗に出荷されます。

販売開始日]2024年8月10日（土）より 数量限定販売

インターナショナル（青山店） 東京都港区北青山3-11-7 AoビルB1F

国立店 東京都国立市中1-16-1

等々力店 東京都世田谷区等々力7-18-1

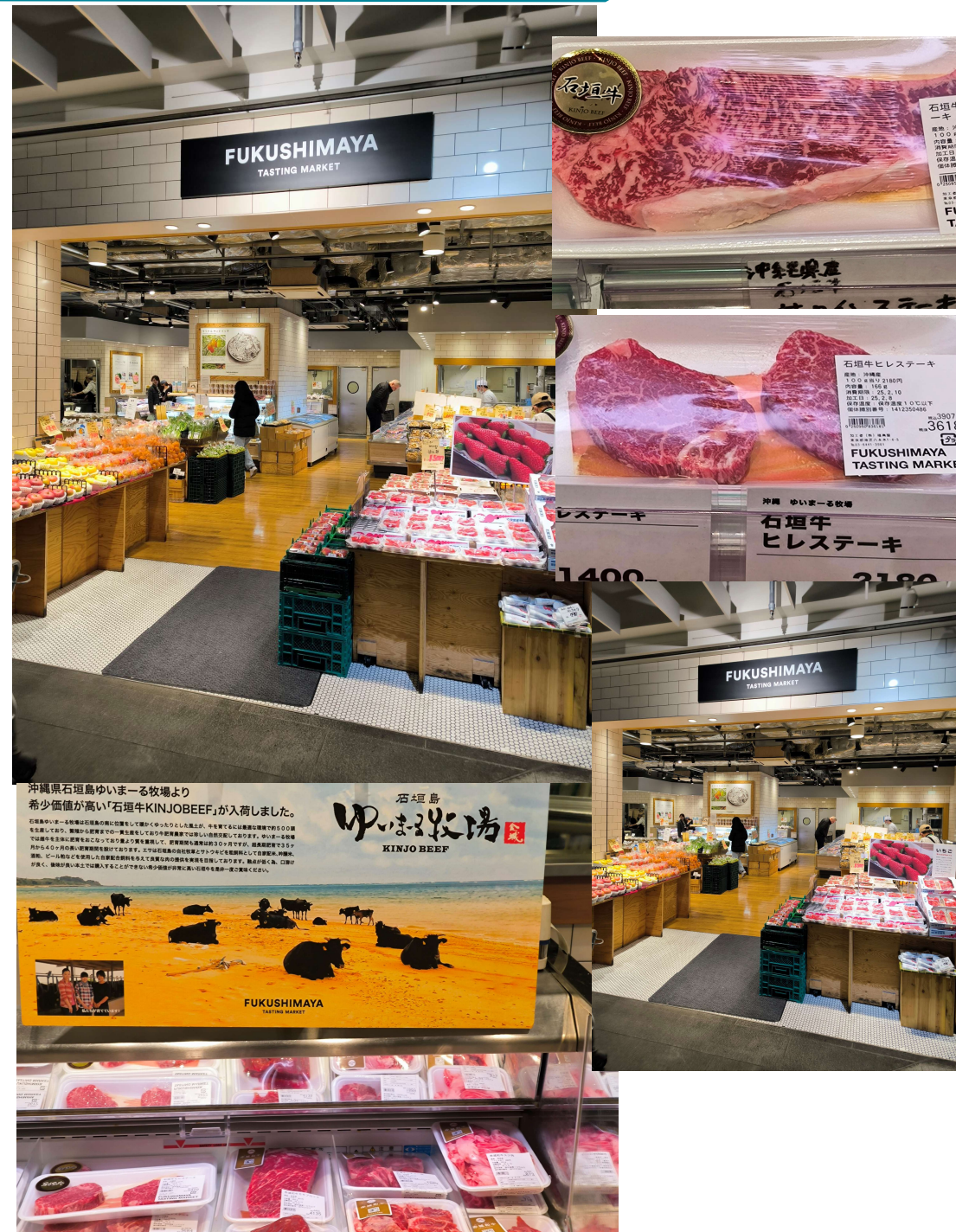
鎌倉店 神奈川県鎌倉市御成町15-3

吉祥寺店 東京都武蔵野市吉祥寺本町3-7-3

羽田空港 空弁工房 石垣牛 焼肉弁当 売上NO1



(株) 福島屋六本木店



取扱店 石垣牛KINJOBEEF」「石垣島アグー豚」取扱店

- ・（株）福島屋

羽村本店 六本木店 虎ノ門店 秋葉原店

- ・ 紀伊国屋

インターナショナル店 国立店 鎌倉店 吉祥寺店

- ・ 九州ベストフーズ 福岡県スーパー

- ・ヨナースガーデン 瀬長嶋ウミカジテラス

- ・鉄鍋ハンバーグ専門店「AGEMAKI

- ・ホテルオークラ（京都 神戸）

- ・沖縄道路サービス サービスエリア

- ・ブセナリゾートホテル沖縄

- ・東京エアポートレストラン

- ・石垣全日空エアポートレストラン

- ・千趣会

- ・ホクガン 肉の加工

- ・りゅうぼう 沖縄デパート

- ・ふくおか畜藩販 肉の加工

- ・銀座和光

- ・テクノクリエイト ステーキハウス

- ・食のかけはしカンパニー 弁当屋

- ・おきあわ屋 お土産販売

- ・谷本屋

【食】三軒茶屋 鉄鍋和牛ハンバーグAGEMAKI

石垣島の農場から直送される「石垣牛」を100%使用！三軒茶屋の路地裏にステーキ感覚で食べる鉄鍋ハンバーグ専門店「AGEMAKI」登場！

●お箸で食す鉄鍋和牛ハンバーグが自慢。



【鉄鍋和牛ハンバーグ AGEMAKI】



熟成 デミグラスハンバーグランチ



同社代表の間宮園子氏が石垣牛の生産者と出会い、石垣牛の美味しさをもっとたくさんの人に知ってほしいという思いからスタートした同店。

2000年の沖縄サミット晩餐会においてメインディッシュとして振舞われた石垣牛は、各国首脳に絶賛された高級和牛であり、子牛は全国各地に出荷され、肥育されて神戸牛・松坂牛・佐賀牛などのブランド牛となるため高価で流通量も少ない。そんなブランド和牛の元祖である希少な石垣牛を「ゆいまー牧場」直送により値頃価格で提供することが可能となったため、かつて「ハングリータイガー」で勤務していた経験を活かし、ハンバーグ専門店に挑戦することとなった。

看板メニューは、石垣島の農場から直送される石垣牛を100%使用し、つなぎを一切使わないパテを使用した鉄鍋ハンバーグ。これに数種類の野菜と醤油をベースにしたオリジナルソースの他、ソースや付け合わせ野菜を変えた15種類を揃えている。つなぎを使用していないため焼きすぎると固くなるので、ステーキのようにレア状態で食べるのが一番おすすめとのこと。しかしながら、幅広い層に支持されるハンバーグの場合、レアを好まない人も少なくないため、オーダー時に好みを聞いて、程よい焼き加減に仕上げてくれる。熱々の南部鉄鍋で供されるハンバーグは蓋をした状態でテーブルに運ばれ、食べる直前にソースをかけて蒸らす。ジューっという焼き音と香りが食欲をそそり、旨みを閉じ込めたハンバーグの味とやわらかさは絶品。一番人気は数種類の野菜と醤油をベースにした「和牛100% AGEMAKI ハンバーグ」（単品1380円）で、鉄鍋で調理することで肉の味が野菜にもしみ込み、野菜炒めのように一緒に食べることができる。次いで人気が高いのが、一流ホテル、パークハイアットでの経験をもつシェフが3日煮込んで作る、本格的なデミグラスソースがたっぷりと味わえる「熟成デミグラスハンバーグ」（単品1650円）。ハンバーグは190gで、セットメニューにするとプラス300円でご飯と味噌汁、漬物と本日の小鉢がついてくる。ランチタイムはテイクアウトも可能なハンバーガー2種を揃え、前述の人気ハンバーグ2種とともに全4種で対応。「B.L.T.フレッシュバーガープレート」は、バンズからはみ出したベーコンが食欲をそそる。ワンプレートにサラダやポテト、ドリンクも付いて1100円。肉の味を邪魔しないこだわりのバンズも、オリジナルで仕入れているものとなっている。



石垣牛専門店 焼肉金城

和牛亭 焼肉金城 那覇松山店

住 沖縄県那覇市松山 2-10-13
松山沖商マンション 1F

☎ 098-917-1729

休 日曜日
(※年末年始営業時間の変更の可能性あり)



石垣牛専門店 焼肉金城 北谷本店

住 沖縄県北谷町北前 1-11-10

☎ 098-983-7566

休 年中無休(※年末年始営業時間の変更の可能性あり)

無料駐車場完備(大型バス可)
店内精肉販売あり(お中元・お歳暮・BBQ 等)



石垣牛専門店 焼肉金城 石垣島大川店

住 沖縄県石垣市大川 278

☎ 0980-87-9808

休 年中無休
(※年末年始営業時間の変更の可能性あり)



焼肉 金城

アットホームな広々店内◆自社ブランドの石垣牛&アグー豚の焼肉やステーキを気軽に堪能◎貸切可

自社牧場で育てた独自ブランドの石垣牛とアグー豚の焼肉をはじめ、しゃぶしゃぶやすき焼きなど幅広い料理をご提供する【石垣牛専門店 焼肉 金城 北谷本店】。生産現場からお肉になるまで一貫して自社で行う為、こだわりの素材をお得にお楽しみいただけます！ワインや地酒もございますので、ぜひ一緒にどうぞ♪100席の広々とした店内は貸切のご利用も可能です。ご家族様から女子会や宴会等、多彩なシーンにお使いください◎



テイクアウト



アットホームで気軽に使える100席の店内◆お弁当販売もあり◎

材木を基調としたアットホームな雰囲気が魅力的な当店は、全席掘りごたつのお席となっております。キッズルームも完備しており、お子様連れのお客様也大歓迎◎また70名様より貸切でのご案内も可能です。店内入り口ではお肉やお弁当の販売も行っておりますので、お土産やお夕飯などにもお気軽にご利用ください！

九州は一つ。

感動を伝えます。

そんなトキメキと

誇りに思えるような――

「九州という大地」を

見ている我々自身が、

触れることで、

そして、地元への想いに



彼が見据える未来、

重ねてきた苦悩の先に

匠を育んだ風土、

作品や技術力はもちろん、

匠が匠たる所以となる、

番組概要

出演者紹介

紹介した匠たち



紹介した匠たち



金城利憲

沖縄県石垣島。島特産の石垣牛を育て、ブランド化に成功した匠・金城利憲。2000年の九州・沖縄サミット晩餐会では、各国首脳を自慢の石垣牛でうならせた。



2020年04月26日

牛の繁殖、肥育、精肉加工、焼き肉店の経営と沖縄・石垣島の焼肉文化を作った匠・金城利憲。2000年九州沖縄サミット晩餐会の食材に、匠の「石垣牛」が選ばれました。

**2020年04月19日**

沖縄県那覇市に生まれ、25年前、石垣島に「ゆいまーる牧場」を設立。以来、石垣牛ブランドを確立し、沖縄の畜産業の向上に尽力してきた匠・金城利憲。

**2020年04月12日**

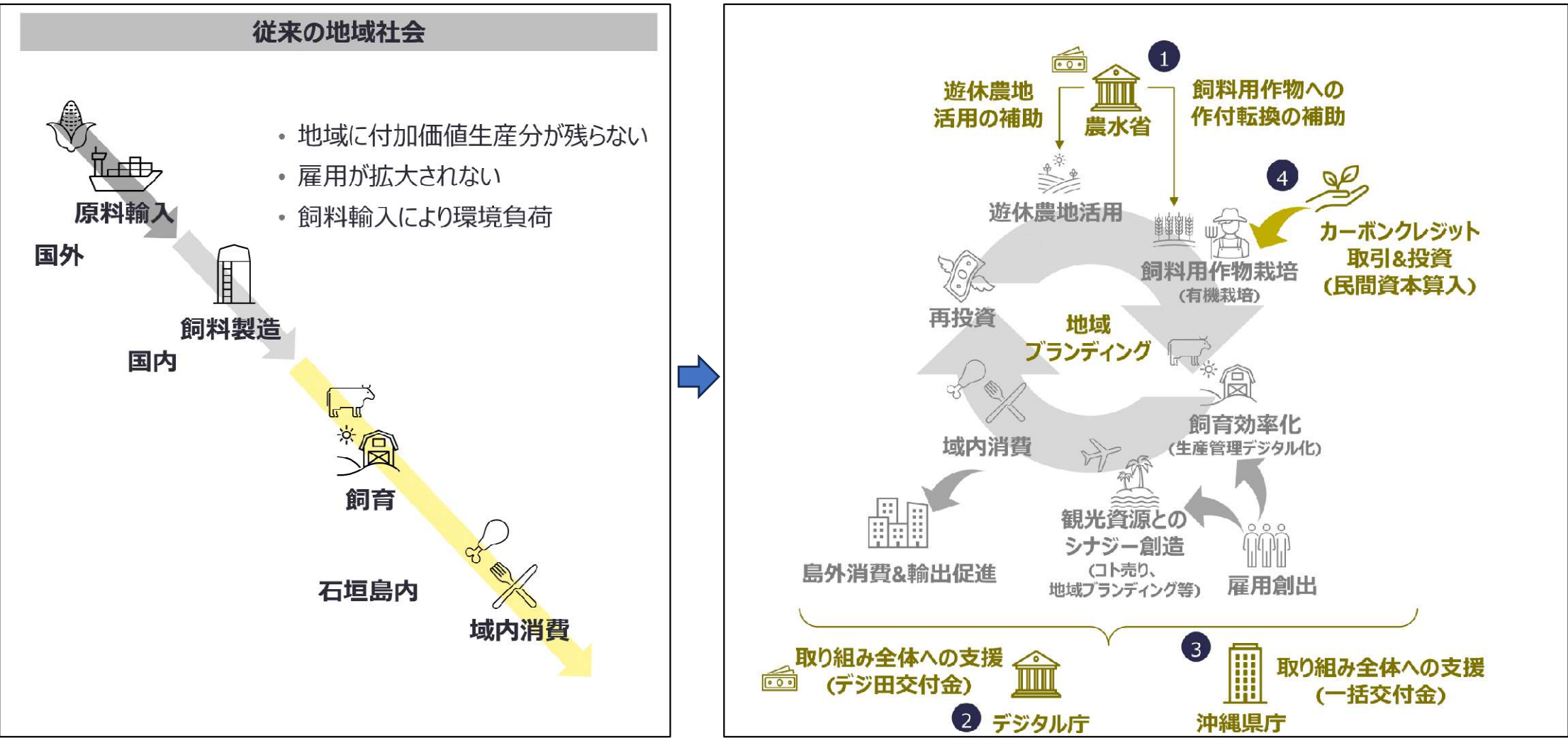
繁殖・肥育、精肉、そして料理…牛に関する全てを行う匠・金城利憲。石垣牛をトップブランドにまで育て上げた匠は、牛に極力ストレスをかけない「長期の肥育」にも成功した

**2020年04月05日**

沖縄県石垣島。島特産の石垣牛を育て、ブランド化に成功した匠・金城利憲。2000年の九州・沖縄サミット晩餐会では、各国首脳を自慢の石垣牛でうならせた。

石垣牛KINNJOBEEF アグー豚生産・販売を中心とした離島創生

島外から原料を仕入れて島内で飼育するだけの個別産業振興から、島内の課題解決しつつ場内で産業自律的發展が目指せるエコシステム形成を推進すること有効と考える



地域ブランディングを中心とした活性化策により場内雇用を促進するための、中央省庁、地方公共団体、民間資金からの資金・支援獲得方法についての検討を推進していく

沖縄県の農業・畜産の概要

畜産の概要

沖縄県の畜産は、温暖な亜熱帯気候を生かし、規模拡大、経営基盤の強化が図られてきた。近年、我が国においては高病原性鳥インフルエンザや豚熱等の家畜伝染病が発生しており、本県 においても令和 4 年12月に高病原性鳥インフルエンザが発生した。今後、更なる家畜伝染病に 対する防疫体制を強化する必要がある。また、令和 2 年 2 月以降の新型コロナウイルス感染症の拡大、昨今の国際的な穀物需要の増加、ウクライナ情勢や円安の進行に伴う飼料価格の高騰により、畜産経営は極めて厳しい状況におか れている。

肉用牛

本県の肉用牛飼養頭数は、畜産クラスター事業や畜産担い手事業等による施設整備や草地整備、一括交付金事業や肉用牛経営安定対策補完事業等による繁殖素牛導入を行ったこともあり、平成 27 年より増加傾向にあるが、高齢化による廃業等もあり、飼養戸数が減少傾向にある。

農業人口と農家戸数

本県の人口は、1,468 千人となっており、世帯数は624,169 世帯となっている。（令和 4 年 3 月 1 日現在推計人口 沖縄県統計課より）産業別就業者数においては、第一次産業者数の全産業に占める割合は、3.8%となっている

耕地面積の推移

耕地面積は、平成 2 年以降毎年減少傾向にあるが、その中で牧草地の面積はおおむね現状維持で推移している。

農業・畜産産出額

本県の農業産出額は、令和 3 年は922 億円で、そのうち畜産は農業全体の約45.6%を占めており、引き続き農業の基幹的部門となっている。

特定有人国境離島地域社会維持推進交付金の概要

特定有人国境離島における持続的な居住が可能となる環境の整備を図ることを目的として、雇用増を伴う創業または事業拡大を行う民間事業者等に対してその事業資金の一部を補助するものです。

内閣府では、特定有人国境離島地域の地域社会の維持を推進するために、特定有人国境離島地域を有する8都道県や関係市町村等が実施する運賃低廉化、物資の費用負担の軽減、雇用機会の拡充等に必要な経費の一部を補助しています。 さらに、特定有人国境離島地域の雇用機会を拡充するため、特定有人国境離島地域社会維持推進交付金（雇用機会拡充事業）

補助対象事業費の上限額

事業区分	補助対象事業費の上限額
創業	600万円（自己負担額150万円以上）
事業拡大	1600万円（自己負担額400万円以上）
設備投資を伴わない事業拡大	1200万円（自己負担額300万円以上）

（出典：令和5年度 特定有人国境離島地域社会維持推進交付金- 雇用機会拡充事業-第1回公募要領より抜粋）

- ・**設備費**（減価償却費含む）：創業に必要な機会や装置、器具や備品などのほか、それらの設置費用や購入費、リース料、レンタル料ど
- 改修費**（減価償却費含む）：事業に使用するための建物および建物付属設備の改修費
- 広告宣伝費**：広告掲載費、ホームページ、パンフレット、DM製作・配布・郵送費
- 人件費**：創業に伴い、新たに雇用する従業員
 - 常勤雇用：月額35万円
 - 非常勤雇用：月額20万円
 - パート、アルバイト：日額8000円／人
- 研究開発費**：市場調査費や試作品製作費、外注費など

特定非営利活動法人 ゆいまーるホースファーム

環境に恵まれた沖縄の地で、馬に関する肥育、触れ合い、乗馬等で動物に対する愛情を育むと共に、人の心が落ち着いたりストレスが軽減したりなどの癒し体験を経験する。

①アニマルセラピーに関する事業

②飼料、牧草の収穫事業

牧草等栽培活動

飼料育成を通じ動物愛を育成

③乗馬（人との触れ合い）事業

乗馬体験事業

④人材育成事業

動物飼育を通じOJT,OFFJTで人材教育を行う

⑤食育事業

食事を通じ、健康食の教育を行う

⑥繁殖事業

家畜繁殖を通じ事業の継続性を確保する

⑦物品販売業

食肉販売で運営費を確保する

特定非営利活動法人 ゆいまーるホースファーム



かつて沖縄のどの島にも馬がいました。離島では今でも癒しの馬文化が残っています。

人は馬と共に生活し、馬を活用し、農耕馬、運搬馬として関わり合う時代を過ごしました。そして、馬、家畜との関わり合いの中で動物を育てる優しさや食べ物に対する感謝が育まれ、醸成されました。また畜産業は今も昔も離島の生活を支える経済的基盤です。

また、沖縄県は日本列島で唯一、年中放牧が可能な地域であり、観光地としても既に成り立っています。国内でのそれらの優位性を活かし、人類の有史以来、付き合ってきた動物、馬との文化を沖縄の離島で絶やすことなく受け継ぐことを目指します。

事業内容としては、

①動物に対する感謝の心を育むこと

②馬を生活の糧として活かし離島地域の振興に寄与することを目的に、農業生産法人ゆいまーる牧場の経営実績を活かした展開を図ります。ゆいまーる牧場は石垣牛の飼育と精肉販売の実績で、県内離島で様々なネットワークを構築していますが、まずは、与那国島、西表島、石垣島で事業展開を目指します。

競走馬として引退後の余生を、南西諸島の離島に暮らす人々の愛情を受けて生きながらえるアニマルセラピーに最適な地域で過ごします。各馬主協会の馬主の依頼を受け、競馬ファンからの寄附を募り、競走馬の療養を兼ねた飼育と世話をします。

具体的には、関連する事業として観光関連や子供への食育や情操教育にも活用していきます。動物とのふれあいの癒し、農業・畜産業の必要性を学ぶ場の提供、動物を育てる優しさを育む醸成の構築、馬をはじめとする家畜との関わり合いの歴史教育として人々はどのように家畜から恩恵を受けてきたのか学び、離島での生活維持に繋がります。

将来的には、競走馬の引退後の余生を南西諸島での預託事業で受け入れる仕組みを全県規模で構築し、「引退競走馬が余生を暮らす場所は沖縄である」という認知が全国的に広まるような大きな活動を目指しています。そのためにも広く認知され、多くの方々に支えられ、寄附等の支援を得る必要があることから、NPO法人として活動を行っていきます。

ゆいまーる牧場のビジョン

ゆいまーる牧場は、世界が推し進めるサステナブルの構築に着目し、2050年カーボンニュートラルに伴うグリーン成長戦略の脱炭素などに関連する事業として有機農法の普及を推進し、サステナブル社会の構築に寄与、ゆいまーる牧場の有する技術により農業・畜産事業の発展を再生し豊かな生物環境の復活させ地元経済活性化への貢献を目指して取り組むものです。

離島（南西諸島）中心に和牛繁殖増頭、2000億の地場産業化の推進

和牛の消費拡大、地域起ち離島振興、地産地消のサプライチェーン確立
沖縄県内にて畜産特区による海外輸出入（飼料）の確立、コスト低減化

自給率向上及び飼料・飼料販売対策
飼料・肥料工場設立。和牛の糞から堆肥（肥料）の生産・販売
飼料の生産販売及び製造機械の製作販売事業展開をしていきます。
飼料原料としてエコフィード事業の推進
飼料用牧草の等栽培活や収穫事業

オレンジビーフの開発
KINJOBEEFの新しいブランドとしてORANGEBEEFの開発

旅行業資格を取得し沖縄にインバウンド対策としてゆいまーる牧場・焼肉金城
に観光客を誘致し様々なイベントの企画開発（牧場でのバーベキュー場等）を
進め肉の消費を増やしていく、

人材育成・貧困撲滅・シングルマザー対策・調理師養成施設・牧場大学設立等
の実現化に向けた取組を実施していき、離島に於いての少子化社会対策・海外
実習生受け入れなど離島経済の発展を目指して行く。

有限会社北谷金城

和牛肉を中心に焼肉チェーン全国店舗展開
和牛ハンバーグ、和牛カレー
和牛丼、和牛ステーキ、和牛鍋物
オーナー制の店長育成 シングルマザー主体の
展開

特特定非営利活動法人 ゆいまーるホースファーム
環境に恵まれた沖縄の地で、馬に関する肥育、
触れ合い、乗馬等で動物に対する愛情を育むと
共に、人の心が落ち着いたりストレスが軽減した
りなどの癒し体験を経験する。
乗馬体験事業・動物飼育を通じて人材時育成
事業等を行っていく。

藻場再生事業

磯焼けの原因調査やフルボ酸鉄の実証実験か
ら得た蓄積された知見とノウハウを基に磯焼け対
策「海の牧場化」事業を展開します。
海藻を増殖し石垣牛の飼料へ等有効利用開
発の実施を行う。

有限会社 北谷金城
沖縄県中頭郡北谷町北前1丁目11番10号

株式会社 石垣ハム燻製工場
沖縄県石垣市字白保1436番地207

合同会社 八重山みろくファーム
沖縄県石垣市字白保1436番地207

〒 907-0242 沖縄県石垣市白保1057
TEL 098-9863-7789 FAX 098-983-7780
E-mail yuimarlfarm@gmail.com
農業生産法人 有限会社 ゆいまーる牧場

