



「あぐー」を支える、沖縄県食肉センターみなさん。



広大な敷地内にある工場で、生産から販売までをトータルに手がけている。

進協議会のサイトをご覧になるか、協議会にご連絡を頂ければ、登録されている販売店をご紹介しますことも可能です」

### 「あぐー」の美味しさの秘密

アグーの肉質は霜降り肉で、脂に甘みと旨みがあり、豚肉特有の臭みがないのが特徴。うまみ成分であるグルタミン酸が通常の豚に比べて約3倍ともいわれ、脂身に含まれる豊富なコラーゲンは、肌にも優しく、ヘルシーなことでも知られている。

「『あぐー』の飼育は一般的な豚と同じで、飼料には、配合飼料やトウモロコシを中心として、カロリーを抑えたものを使用しています。主な特徴としては、飼育日数は、通常の豚に比べて1ヵ月ほど長く飼育します。じっくり育てること、味と香りがよい、きめ細かな肉質がでるからです。

また、当センターは複数の直営・預託農家を持っているので、各農家ごとにバラつきを出さないために、繁殖農場は直営農場だけと決めています。その後の管理に関しても、飼料も含め直営農場も預託

農場も、品質管理された同じものを与えるなど、「アグー」の血統を汚すことがないように、「あぐー」の品質を一定に保っています」

### ブランド維持の難しさ 今後の課題と展望

「味や品質が落ちれば、ブランドの価値は落ちていきます。そうならないためにも、協議会に加入しているメンバーで交配の段階からマメにチェックしていく必要があります」と思っています。

また、前述のとおり、いまだ「アグー」と「あぐー」を明確に区別

化できていないという声は多いので、我々としては「あぐー」を明確化して、今以上にアピールしていく必要があると思っています。すでに、「あぐー」を使ってハムやソーセージなどの加工食品を作っている業者はあるのですが、当センターも、今後、加工食品の製造を考えています。添加物を極力使わないようにして、本来持っている「あぐー」の旨味を引き出せるような商品を作りたいです。」

## 株式会社沖縄県食肉センター



株式会社沖縄県食肉センター玄関前。

住所：沖縄県南城市大里大城 1927

TEL：098-945-3029

<http://pig-osc.jp/>

【JA おきなわ銘柄豚推進協議会事務局】

<http://agu-pr.jp/>

【沖縄県アグーブランド豚推進協議会事務局】

<http://okinawa-agu.com/>