

豚肉料理が盛んな 沖縄県で売れない

関係者の努力と、さまざまな試行錯誤を重ねて生まれた「あぐー」だが、ブランド発足から10年ほどは、まったく売れなかったという。「沖縄料理では、『肉』と言えば『豚肉』と言われるほどですが、『あぐー』はビックリするほど売れなかったです。その理由は、一般的な豚肉よりも脂身の割合が高く、値段も高かったから。沖縄県で一般的に好まれている豚肉は脂が薄いのです。売れなければ、販売店も徐々に『あぐー』を敬遠しはじめ、一般の豚肉より価格を下げて売られることもありました。特売だと売れるのです。それは、美味しいのがわかっていくから。私たちも品質には絶対の自信を持っていましたし、販売前の関係者へのヒヤリングでは美味しいという評価を頂いていたので、複雑な気持ちでした」



本島北部の自然環境に恵まれた直営農場。



「JAおきなわ銘柄豚推進協議会が認定された豚肉の品質を認める（一例）」。推進協議会が認定された豚肉の品質を認める（一例）。

県外でブレイクし 県内の消費も活発化

「そんな売れない時期を過ごしていたある日、県外から『あぐー』を送ってほしい、という問い合わせがありました。その後も県外から問い合わせが相次ぎ、そこから増産がはじまりました。同じ頃、全国ネットのテレビ番組で『あぐー』が何度か取り上げられ、需要は一気に増加していきました。逆輸入のような形にはなりませんが、県内での消費量も増えていきます」

「あぐー」は、沖縄県農業協同組合（JAおきなわ）が旧・沖縄県経済連時代の平成8年12月に商標権を取得。平成18年に設立されたJAおきなわ銘柄豚推進協議会が策定した品質基準を満たした高級な県産豚肉の統一ブランド名として使用している。

「適正に定められた品質をクリアし認定された豚肉にのみ証明書が交付され、商品には認定シールが添付されているので、購入や注文の際の目安にもなります。また、沖縄県アグーブランド豚推進協議会事務局のホームページでは、生



検査に合格した枝肉のみに検印が押され、食用として出荷される。

産者情報や県内外のアグーブランド豚が食べられる登録販売店などが見られるようになっていきます。

JAおきなわ銘柄豚推進協議会設立の経緯は、『あぐーブランド』の価値を守るためでした。どのブランドにもあることですが、『あぐー』の知名度が上がるにつれて、使用を認められていない業者が、無断で『あぐー』の名前を使って商品を販売するようになってきたのです。

『あぐー』を使ってみたい、という方は、JAおきなわ銘柄豚推