

産地訪問

株式会社沖縄県食肉センター

あぐー豚



肉質は霜降り肉で、脂に甘みと旨味があるのが特徴。

中国では古くから豚肉は身近な食材として扱われているが、沖縄県でも「鳴き声以外は食べ尽す」と言われるほど、豚肉は沖縄料理にとっても欠かせない食材であり、近年は多くのブランド豚が肥育され、食卓を賑わせている。ここでは、そのブランド豚の1つ「あぐー豚」をご紹介します。

■写真提供 / 株式会社沖縄県食肉センター
■撮影 / 阪上恭史

ブランド化が進む 沖縄県産の豚肉

「ラフター」、「ミミガー」などの豚肉料理は、沖縄の代表料理として日本全国で知られているが、沖縄県では、ハレの食として年中行事や冠婚葬祭のときの行事食にも豚肉料理は欠かすことができないものであり、県内でも養豚業は盛んに行われてきた。

近年ではブランド化が進み、「あぐー豚」、「寿豚」、「美ら海豚」、「やんばる島豚」、「琉球長寿豚」、「琉球ロイヤルポーク」、「ハヤシファーム豚」、「琉美豚」など、各地の地名や飼料の違いなどをネーミングした銘柄豚肉ブランドが続々誕生している。そして、その中で沖縄の豚肉を全国に知らしめた銘柄豚肉が、「あぐー」だ。柔



株式会社沖縄県食肉センター
代表取締役社長
宮城直さん

らかくて甘みのある肉質、さらに低コレステロールでヘルシーな豚肉として各メディアで知名度が高まり、現在は、国内外を問わず人気がある。

その「あぐー」の生産・販売を行っているのが、JAグループの株式会社沖縄県食肉センター（以下、県食肉センター）だ。代表取締役社長である宮城直氏に、「あぐー」誕生の経緯やブランド化までのご苦労、一般の豚との比較や魅力について伺った。