

すべてののはじまりは
沖縄固有の豚「アグー」

「あぐー」の生産は、平成4年頃に沖縄県経済農業協同組合連合会（現・JAおきなわ）の畜産部が養豚事業活性化のため、沖縄固有の在来豚「アグー」をブランド化しようという話が出たことからはじまります。

その背景には、平成2年5月にオーエスキー病が鹿児島島の離島にまで感染拡大したため、県外種豚の導入をストップせざるを得な



復元された琉球在来豚の「アグー」。



琉球在来種豚「アグー」の雄の血を、50%以上有する交配種「あぐー」。

かったこと、そして当時の全国的な銘柄豚ブームがありました。このままでは、沖縄県の養豚事業は沈滞化してしまふ。そこで「アグー」に注目したのです。

ところが、戦前までは一般的に飼養され食べられていた「アグー」は、第二次世界大戦の影響で激減。さらに、もともと産子数が少なく小柄で食肉の生産効率が悪いこともあり、戦後は大型で発育の早い西洋品種を大量に導入するようになりました。その影響で、近年では絶滅が疑われるほど減少してい

ました。

そこで、まず行われたのが、県内全域から「アグー」を集めて集中管理し、維持・増殖するため、戻し交配が行われるようになりました。そして約10年をかけて、戦前に近い姿の「アグー」を復活させることに成功したのです」

「あぐー」と「アグー」
まったくの別物!?

ところが、「アグー」は脂身が多く、まったく売れなかつたという。そこで県食肉センターでは、「アグー」の雄とLW（イギリス原産の大ヨークシャとデンマーク原産のランドレースを掛け合わせた豚）の雌を交配させることに。そして誕生したのが「あぐー」だった。

「アグー」と「あぐー」の表記の違いは、関係者や消費者を混乱させていると指摘する声も多いのですが、沖縄在来種の豚は「アグー」で、食用豚肉として平仮名で表記される「あぐー」の定義は、琉球在来種豚「アグー」のオスの血液を50%以上有することで、「アグー」を交配して生産された豚肉を「あぐー」と呼びます」



万全な衛生管理と温度管理のもと、のびのびと過ごす「あぐー」。



徹底した飼育法と経験豊富なプロにより飼育されている。