

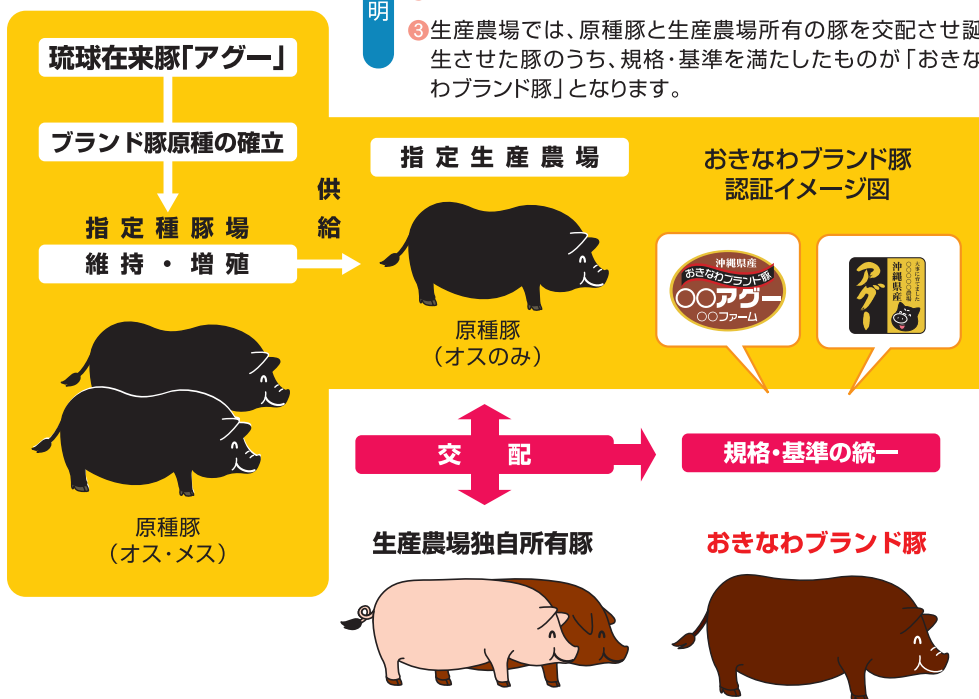
2 おきなわブランド豚

県では、アグーを活用した
おきなわブランド豚づくりに取り組んでいます。

●事業のポイント

- 1 種豚登録を推進することでアグー種の定義を明確にします。
- 2 個々の農家の持つアグー遺伝子を計画交配します。
- 3 指定種豚場・指定生産農場の設置や流通・販売体制の整備を行い、認証ブランドを統一することで「おきなわブランド豚」の安定供給体制を支援します。

おきなわブランド豚 作出フロー図



- 1 ブランド豚肉の流通
- 2 県産豚肉の消費拡大
- 3 県内養豚業の活性化



昨年12月ブランド豚原種第1号
(5頭)が誕生しました。

ブランド

豚

確立へ！

琉球在来豚アグーを活用した

おきなわ

今から約六百年前、アグーの祖先は中国から渡ってきました。それ以来、小型の島豚として県民に親しまれてきたアグーは、明治以降、外国からの併用豚導入や沖縄戦などによりその数が激減しますが、近年、戻し交配による復元に伴い、その人気が高まっています。県では、アグーを原種とした「おきなわブランド豚」を確立するために、DNA分析やおきなわブランド豚推進協議会の設置などアグーの生産体制を支援しています。沖縄の食文化を支える養豚業の発展と振興を目指した、「一大プロジェクト」です。

1 琉球在来豚アグー

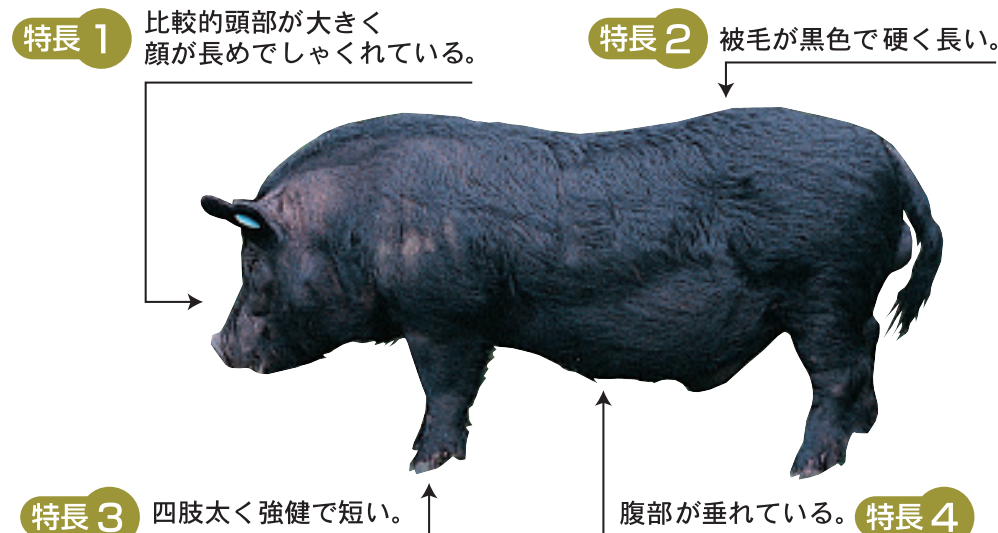
600余年にわたり、沖縄の食文化を支えてきました。

沖縄にはいろいろな食材や独特の食文化があり、中でも、豚肉や豚肉を使った料理は、我々沖縄県民にとって最もなじみ深いものの一つです。特に最近、そのおいしさ、貴重さから琉球在来豚「アグー」に注目が集まっています。



アグーは、筋肉内脂肪の高い、霜降りのお肉が魅力です。脂のうまみ、あまみ、やわらかさにおいて、市販されている肉より優れていると評価されています。

アグーの特長



アグーの歴史

- 1392年・・・察度王時代、明の太祖の命令でビン人（現在の中国福建省）36姓が、琉球に帰化する際、豚を導入。その後、19世紀頃まで冊封使歓待のため養豚業が盛んになる。
- 1904年・・・バークシャー、ヨークシャー種による改良が始まる。
- 1944年・・・沖縄戦のため在来豚激減
- 1945年・・・ララ（アジア救済連盟）物資により、米国より数品種導入される。
- 1963年・・・ランドレース種導入（在来豚は絶滅の危機）
- 1981年・・・名護博物館準備室において在来豚の収集を始める。
- 1984年・・・沖縄県立北部農林高校において、在来豚の戻し交配を始める。
- 1993年・・・在来豚に近い状態で復元。
- 2005年・・・琉球在来豚「アグー」約600頭ほど確認。

▶▶ 詳しくは県畜産課ホームページをご覧ください。

