

Topic
1美味しい肉を提供することで
沖縄の在来種豚「今帰仁アグー」を
守り続けたい。

農業生産法人 有限会社今帰仁アグー 代表 高田勝さん



—— 日本の食と食文化の発展のために寄与する「食の知られざる活動・技術」を認定・支援する「全日本・食学会」の新たな顕彰制度『bean47』の初代・生産者大賞に選ばれました。おめでとうございます。

高田 ありがとうございます。私たちの在来種豚「今帰仁（なきじん）アグー」の畜産事業は、美味しさの追求とともに、文化資源・社会資源の継承、遺伝資源の維持も目的としています。著名な料理人も名を連ねる選考委員の皆さまに、肉の美味しさはもちろん、事業目的の部分も評価していただきともうれしく思っています。

—— 高田さんが生産されている「今帰仁アグー」とはどのような豚なのでしょう？ 「沖縄アグー」や一般の豚との違いも教えてください。



受賞盾を村田理事長から受け取る高田さん

高田 市場に出回っているいわゆる「沖縄アグー」は在来種豚と西洋種との掛け合わせで作られたハイブリッドタイプです。一方「今帰仁アグー」は、石垣島の移動動物園と「沖縄在来豚アグー保存会」から入手した在来豚を、「掛け戻し交配」と言ってその種の特徴が大きく出ている豚同士を掛け合わせて復活させた純血アグーに最も近いとされる品種です。「沖縄アグー」やその他の豚とは、DNAも骨格（背骨の数）も性質や見た目も違います。

さらに、「今帰仁アグー」は短期間で大きく成長するように改良された西洋種と異なり、出荷できるまでに120～180日も余分かかります。体重も西洋種の場合110kgくらいになると出荷するのですが、「今帰仁アグー」の出荷時の体重80～90kgと小柄です。効率を考えるとかなり不利な品種となっています。

—— 味や食感はいかがですか？

高田 一般の西洋種と比べ、旨味成分のグルタミン酸などのアミノ酸が数倍以上含まれおり、コレステロールは一般豚よりも低くなっています。食感や味は、筋繊維が非常に細かく弾力があるので歯切れがよく、脂肪融点が低いので甘みが強いのが特徴です。ただ、脂肪融点が低いので、低温でじっくり焼く必要があり、調理に手間がかかりますが、それを補って余りあるほどの味わいがあるとの評価を多くの方からいただいています。

—— 続けて、高田さんご自身のことを伺いたいと思います。畜産を志されたきっかけを教えてください。

高田 私はもともと東京都出身で、周りは皆サラリーマン。農業に

携わっている者は家族にも親戚にもいませんでした。そんな環境で育ったのですが、子どもの頃から動物が好きで、畜産がやりたくて東京農業大学に入学しました。卒業後は、財団法人「進化生物学研究所」の연구원として、主に鶏の遺伝に関する研究をしていました。

—— 沖縄へ移住されたのは？

高田 農業がしたくて、1984年に縁があって移住しました。沖縄に来てからは、観葉植物のプラントハンターとして世界中を飛び回ったり、その後は種牛の生産を行ったりしました。

今でも肉牛の生産は行っているのですが、畜産業と平行して「沖縄こどもの国」の動物園の園長をしていたこともあります。「今帰仁アグー」の生産に携わり始めたのは2000年からです。もう20年になりますね。いかに在来種の特徴を残すのか、生育環境はどうしたらいいのか、肉を美味しくする餌は何かいいのか・・・など常に試行錯誤を繰り返しています。



毛色は黒く、背中が大きく凹んでいて、腹が下に垂れているなどの見た目の特徴があります。東京上野動物園に日本在来の家畜として飼育展示されています

—— 最後に将来へ向けての目標や想いをお聞かせください。

高田 沖縄には独自の食文化があり、その中に在来種豚の「今帰仁アグー」も含まれています。つまり、「今帰仁アグー」という種を未来につなげて行くことは、遺伝資源の継承だけでなく、文化資源・社会資源の継承でもあるのです。そして、「今帰仁アグー」が家畜である以上、この豚を後世に残していくためには、皆さん美味しく食べていただくことが不可欠です。そのために私たちは、遺伝子組み換えをしていない餌を選び、コク・旨味・香り・脂のキレを出すために餌にリノレン酸やオレイン酸を配合し、種豚を放牧するなどして大切に育てています。

今回の受賞をきっかけに多くの料理人の皆さまに、美味しい肉を提供することで種を存続させていくという私たちの考えを知っていただき、皆さまの料理に使っていただけることを願っています。



農業生産法人 有限会社今帰仁アグー

沖縄県国頭郡今帰仁村運天 950

TEL.: 0980-56-3543

http://nakijinagoo.com/htdocs/