

つなげる産地力

6次産業化への挑戦

赤瓦の母屋や石垣などで作られ、琉球王朝時代の薫りも漂う琉球料理店「首里殿内」。地元食材を多く取り入れ、創作うちなー料理などを提供している。その中で、自家牧場のおもろ牧場(国頭村)で飼育する琉球在来豚「おもろアグー」を使った料理が人気だ。

味はもちろんのこと、メニュー開発までの過程が特徴的だ。おもろグループの海邦ベンダー工業(糸満市、神谷弘隆社長)が2009年に沖縄総合事務局から「農商工連携事業」の認定を受け、食品残さを再利用した発酵飼料を製造。それを使いおもろ牧場が琉球在来黒豚を生産し、飲食店などを運営する子会社のおもろ企画(那覇市)が飲食

在来豚製品を展開

〇〇16

店でのメニューや加工食品を開発する。

グループ各社が連携することで確立させた独自のサイクルシステム。おもろアグーの繁殖・飼育・販売まで一貫した仕組みは、「6次産業」の手のよう

おもろ企画

店でのメニューや加工食品を開発する。おもろ企画は04年に設立され、06、08年ごろ、県内の他の業者からアグー肉を購入していた。しかし、業者は肉の切り方などで、注文通りに応えなかった。課題改善に向け、おもろグループは08年に国頭村におもろ牧場を整備した。肉質のよい豚を求めるため、水質

が優れ風通しも良い地域を選んだ。さらに09年には名護市に精肉・加工センター(現那覇市)を立ち上げた。

04年当初、飲食店の年間売上高は1億5千万円だったが、現在アグー商品を含め年間約2億2千万円に伸びる。

おもろ企画の池田勝也統括責任者は「お客さんに安心・安全な食べ物を提供するため、「地産地消」に取り組んだ」とこだわりを見せる。

現在琉球ミートに加工製品を委託しているが、今後自社の工場で製造できるような技術を取得する構想。

「5年以内にアグーを千頭まで増やし、おもろアグーのブランド化を目指す。県外の販路も拡大したい」。池田氏は将来像に力を込めた。



こだわりのおもろアグーを語るおもろ企画の池田勝也統括責任者＝1月30日、那覇市首里

独自リサイクル確立

現在おもろ牧場は約400頭のおもろアグーを飼育している。豚舎から牧場内に放牧しストレスを与えないように育てている。

おもろアグーの肉は臭みがなくさっぱりとした味わいで赤身はきめ細かく、と

「6次産業化」取材班 吳俐君(水)金曜掲載

企業メモ

おもろ企画 海邦ベンダー工業の子会社として2004年創業。飲食店経営、精肉や肉加工製品などを販売する。那覇市安謝1の2の3。☎098(943)2511。