

沖縄県産豚肉の競争力強化の取り組み ～ブランド豚肉「あぐー」の生産と輸出を中心に～

那覇事務所 高岡 久季、石丸 雄一郎

【要約】

養豚業を取り巻く昨今の厳しい生産環境と先行きが不透明な情勢の中、沖縄県でも養豚農家の離農が進み、飼養頭数は減少傾向で推移している。琉球在来種アグーから生み出されたブランド豚肉「あぐー」が、国内外を問わず人気を博すなど、沖縄県産豚肉の需要は高まっているが、それに見合った供給量の確保が課題となっている。

1 はじめに

沖縄県では伝統的に豚を使った食文化が発達しており、「鳴き声以外は全部食べる」と言われるほどである。豚は沖縄料理に不可欠な食材の一つであり、県内でも養豚業は盛んに行われてきた。

しかしながら、小規模農家を中心に飼養戸数は漸減傾向にあり、それに伴い飼養頭数も減少の一途をたどっている。また、輸入豚肉との競合もあり、県内の養豚業を取り巻く環境は厳しいものとなっている。沖縄県において、重要な産業である養豚業が衰退することは、と畜場や卸売業者の取扱量が減るだけでなく、飼料会社や運送業者、資材メーカーといった関連産業へも影響が及ぶことになる。

そうした中、県産豚肉は近年、香港への日本産豚肉輸出量の約1割を占めるなど、現地での旺盛な需要を獲得するに至った。

本稿では、沖縄県産豚肉を香港市場に浸透させた卸売業者の取り組みと、輸出のけん引役となっているブランド豚肉あぐーの生産状況を紹介する。

なお、次のように表記する。

アグー：琉球在来種アグーのこと。

あぐー銘柄豚：琉球在来種アグーの血を50%以上有する豚のこと。「あぐー」はJAおきなわの登録商標である。

県食肉センターではアグー種雄豚と西洋種（主としてLW（ランドレースと大ヨークシャーのハーフ）の雌を交配させてあぐー銘柄豚を生産している。

ブランド豚肉あぐー：あぐー銘柄豚の肉のこと。

本稿中の為替レートは、1香港ドル=15円（3月末TTS相場：14.96円）を使用した。

2 沖縄県における養豚業の現状

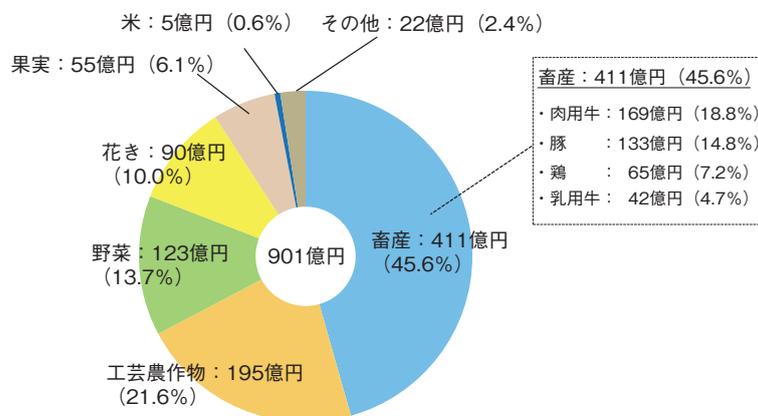
(1) 生産動向

平成26年の沖縄県の農業産出額約901億円のうち、畜産業は5割弱を占める重要な産業である。このうち豚は15%弱の約133億円と肉用牛に次ぐシェアを占めている（図

1）。

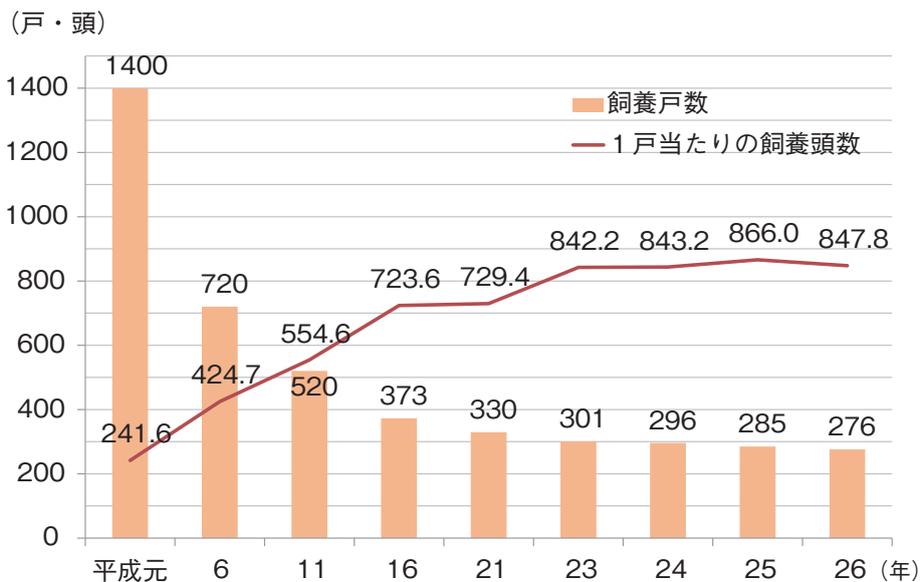
しかし、全国的な豚の飼養戸数の減少傾向は沖縄県でも同様であり、農林水産省「畜産統計」によると、26年2月1日時点の県内の飼養戸数は、前年比3.2%減の276戸となっている（図2）。

図1 沖縄県の農業産出額（平成26年）



資料：農林水産省「生産農業所得統計」

図2 沖縄県の豚の飼養戸数と1戸当たり飼養頭数の推移



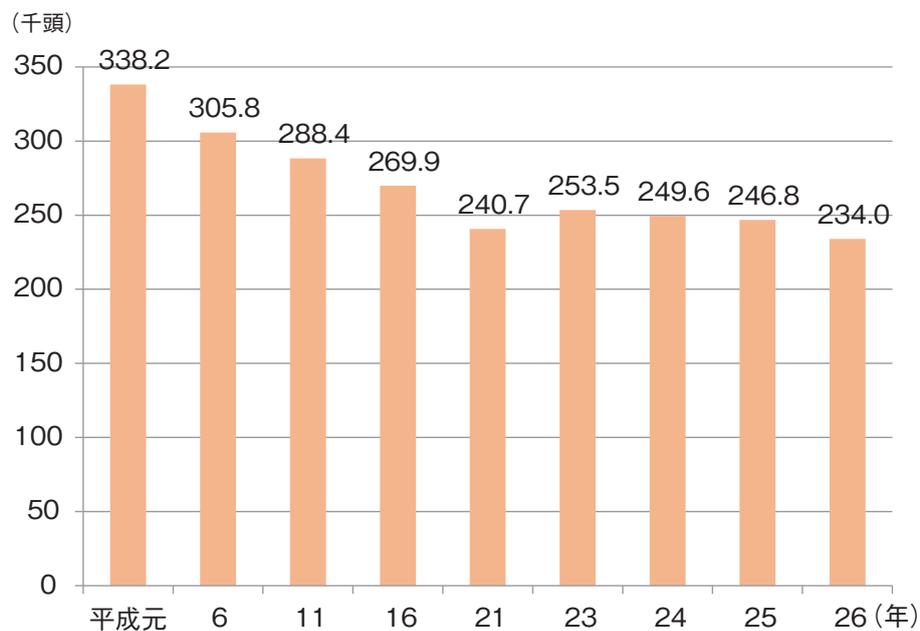
資料：農林水産省「畜産統計」

注：各年2月1日現在。

これは、生産コストの上昇や環境対策への負担、養豚業を取り巻く環境の先行きへの不安から高齢者を中心に廃業が進む一方、新規での就農が少ないことが主な要因といわれている。また、一戸当たりの飼養頭数は847.8頭と、労働力や施設面での制約から、近年は850頭前後で推移している。

この結果、豚の飼養頭数は23万4000頭と、元年の33万8200頭をピークに減少している（図3）。と畜頭数も27年は30万4206頭と6年連続で前年を下回った。昭和63年や平成2年にはと畜頭数が50万頭を超えていたことからすると、激減といえる。

図3 沖縄県の豚の飼養頭数の推移



資料：農林水産省「畜産統計」
注：各年2月1日現在。

(2) 輸出動向

県産豚肉の輸出先は、台湾向けがわずかにあった23年度を除き、すべてが香港向けとなっている。

輸出量は初年度（17年度）は香港に663キログラムを輸出して以来、25年度まで増加傾向であったが、26年度の3万9637キログラム（前年度比0.4%増）をピークに、27年度は2月末時点で3万6765キログラム（前年同期比1.4%減）とわずかながら減少している（図4）。

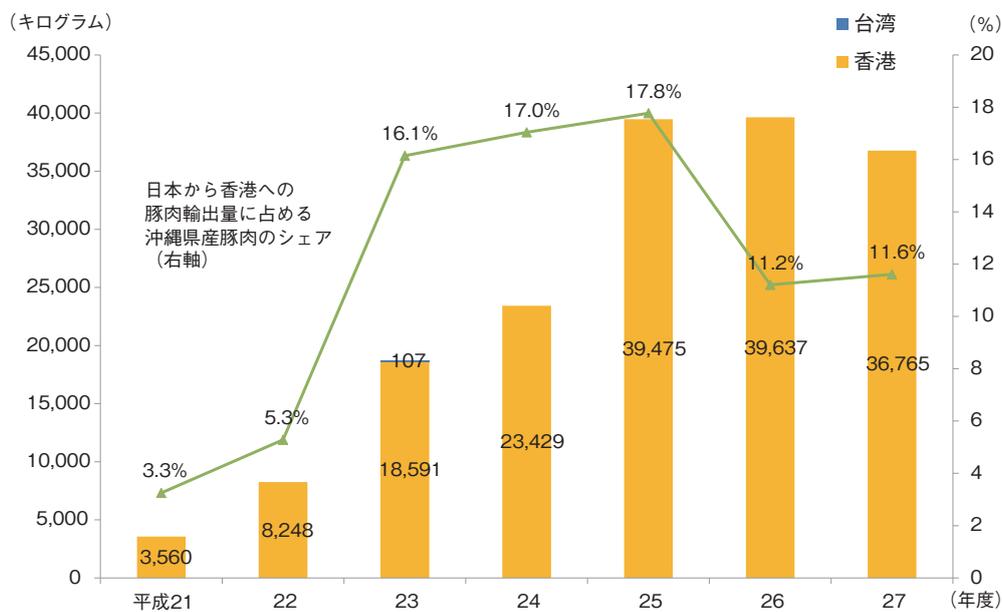
これは、豚の飼養戸数の減少による飼養

頭数の減少のほか、豚流行性下痢（PED）の影響も加わって、と畜頭数が減少傾向にあり、供給が需要に答えきれていないことが原因である。

昨今の円安の状況下において、香港から県産豚肉への注文は増えているが、県内の食肉卸販売業者は、地元業者からの注文を優先している。

このため日本から香港への豚肉輸出量に占める県産豚肉のシェアを見ると、26年度で11.2%、27年度も4月から2月までで11.6%となり、23年から25年度までの3年間と比べ、縮小している。

図4 沖縄県からの豚肉輸出量および日本から香港への豚肉輸出量に占める沖縄県産豚肉のシェアの推移



資料：財務省「貿易統計」

注1：沖縄地区税関を通過したものを沖縄県の輸出量と定義している。

注2：平成27年度は26年4月から27年2月までの集計値。

3 県産豚肉の輸出 ～有限会社丸市ミートの取り組み～

(1) 概要

有限会社丸市ミート（以下「丸市ミート」という）は、昭和49年に個人経営から法人化した食肉卸販売業者である。自社農場は保有しておらず、株式会社沖縄県食肉セン



写真1 沖縄県食肉輸出促進協議会会長（前丸市ミート代表取締役）の與儀善榮氏（左）と事務局長（前同社常務）の大城貞信氏（右）

ターと契約農家から仕入れている。販売先はスーパー、食肉販売店、ホテル、レストランなどであり、関連会社の店舗でも食肉や加工品の小売を行っている。

平成22年から香港への輸出に取り組み、現在では日系百貨店で販売される「あぐー」など県産豚肉の多くを扱っている。

(2) 輸出体制の構築

丸市ミートが香港へ輸出事業を始めることになったのは、沖縄県出身者が代表を務める現地外食チェーンからの「県産豚肉を輸出してもらえないか」との問い合わせがきっかけであった。平成22年度に、厚生労働省のふるさと雇用再生特別基金事業を活用し、海外営業担当を新たに2名雇い入れ現地に派遣した。

当初は、香港での販路も無く、沖縄県香港事務所の協力を得ながら、現地の日系卸売業者や、株式会社沖縄県物産公社とともに市場開拓を始めた。

しかしながら、一事業者が単独で海外市場で営業することは、旅費などの負担が重かったため、24年12月に沖縄県食肉輸出促進協議会（以下「協議会」という）を発足させ、加入団体を募り、25年に香港に協議会の現地事務所を開設した。現在の協議会は7団体で構成されており、現地事務所は、常駐の香港人職員1名の他、県内から2名の職員が交互に派遣される体制となっている。

また、現地事務所の開設と同時に、沖縄県の県産食肉ブランド国内外流通対策強化事業の一括交付金を利用し、物流拠点として県産食肉を保管できる保冷倉庫も現地に設置した。この保冷倉庫が稼動してからは、一度に大量に輸出することが可能となり、香港市場からの注文に対して、即時かつ柔軟な対応が可能となった。現在の輸出方法は空輸のみであるが、今後は船舶での輸出も考えられる。なお、この保冷倉庫は協議会に加入すれば県内のどの企業も使用できる。



写真2 沖縄県食肉輸出促進協議会香港事務所の保冷倉庫の内部

(3) 香港市場での豚肉需要

丸市ミートは、平成23年から香港の高級スーパー向けにあぐーの輸出を始めたが、当初は沖縄県産としての認知度が低く、むしろ日本産として高い評価がされていた。現地では、ブランド豚だけでなく、一般豚についても日本産ということで付加価値があり、鹿児島をはじめとした日本の他県産の豚肉とは競合する関係にあった。

その後、香港における沖縄県の観光PR活動や、香港から沖縄県を訪れる観光客数の増加に伴い、香港の消費者に「沖縄」という地名の浸透が進み、それが食材への興味につながっていった。27年12月末の販売促進会ではバイヤーのみならず、一般消費者もブースに詰め掛けた。

香港で人気がある部位はロース、かたロース、ばら肉であり、輸出はフルセットではなく部位ごとで行っている。カットの仕方については現状では国内向けと同じであるが、薄い脂肪が好まれるといった現地のニーズに合わせ、丸市ミートでは豚肉を国内向けと異なる規格を準備している。

ヒレ、ロースの香港での小売価格は、100グラム当たり、日本産の一般豚が30～



写真3 香港でのプロモーションの様子

40香港ドル（450～600円：1香港ドル＝15円）、あぐーが65～70香港ドル（975～1050円）と、中国産の5香港ドル（75円）と比べ大幅に高く、スペイン産のブランドであるイベリコ豚よりも高く設定されている場合もある。卸値でも、香港は日本国内と比べ8～10%ほど高い。ただし、あぐーは高級ブランドとして、県産豚肉の象徴的存在と位置付けているため、丸市ミー

トを始めとする協議会内では、値段を崩さないよう輸出量の調整を行っている。

県内の養豚業を取り巻く厳しい情勢の中、需要に応じた供給量の確保という課題に直面しながらも、丸市ミートは香港向けの輸出において実績を重ねている。県産豚肉の新たな販路を海外に求め、現地の市場に沖縄の名前を浸透させた意義は大きい。

4 ブランド豚肉「あぐー」の生産

あぐーは、その品質の良さから、テレビ番組などでの報道で知名度が高まり、現在は国内外を問わず人気の豚肉となっており、香港への輸出でも県産豚肉のブランドイメージを向上させる役割を担っている。

(1) 経緯

あぐーの生産は、平成4年度に旧沖縄県経済農業協同組合連合会（以下「旧経済連」という）（現JAおきなわ）畜産部が養豚事業活性化のため、琉球在来種アグー（以下「アグー」という）に着目したことから始まる。背景には、2年5月にオーエスキー病が鹿児島県の離島にまで感染拡大したため、県外種豚の導入がストップしていたことと、当時の全国的な銘柄豚ブームがあった。

戦前までは一般的に飼養され食べられていたアグーだが、産子数が少なく、小柄で食肉の生産効率が悪いという理由から、戦後は西洋種の導入によりその数が激減していた。そのため、まずは県内全域からアグーを集めて旧経済連畜産実験農場（島尻郡東風平町、現在の八重瀬町）で集中管理し、維持増殖の交配が試みられた。

アグーの雌は1回に4～5頭しか出産しないが、西洋種であれば10頭近く出産することや、アグーより体格が大きくなるというメリットがある。



写真4 琉球在来種アグー



写真5 在来種のアグーと西洋種との交雑種のアぐー銘柄豚

なお、あぐー銘柄豚の飼養方法は一般豚と同じで、新たな管理手法や特別な施設を用意する必要はない。ただし、沖縄県では暑熱の影響から生まれてから出荷までの期間は一般豚は7カ月程度であるのに対し、あぐー銘柄豚は8カ月程度を必要とする。

5年に琉球大学農学部が肉質分析を行ったところ、一般豚と比べて、うまみ成分であるグルタミン酸が2.5倍、コレステロール値が半分以下という結果が出た。また、脂肪融点が低いため、とろけるような食感であるとも言われている。

肉質の分析結果が良かったことから、旧経済連は、8年12月25日にあぐーの商標権を取得し、農協Aコープにて販売展開を始めた。しかし、当時の沖縄県内での消費は赤味肉が好まれており、脂身の割合が高いあぐーは消費者から敬遠され、店舗では特売で一般豚よりも価格を下げて販売されることもあった。

採算性から事業の撤退も検討されていた中、14年に東海地方の大手スーパーマーケットチェーンから問い合わせがあった。当初、週に1頭出荷するところから始まったが、売れ行きが良く、追加の要望があり、そこから増産が始まった。同じ頃、全国ネットのテレビ番組であぐーが複数回取り上げられ、需要が増加したこともあり、生産販売体制は軌道に乗っていった。

(2) 株式会社沖縄県食肉センターの概要

ここで、あぐーの生産に力を入れており、豚について県内最多の事業取扱頭数となっている大手生産者である株式会社沖縄県食肉センター（以下「県食肉センター」という）を紹介する。

県食肉センターは、昭和46年、県内の畜産農家の経営安定と食肉流通の改善を図るため、旧経済連を主体とした農協系統が設立した。設立以降、他社のと畜場の集約や、畜産物処理加工施設の整備、更新を進めてきた。

豚のと畜頭数は26年で20万5270頭と県内の3分の2のシェアを占め、牛のと畜頭数においても半分近くのシェアを占めている。また、自社の直営農場と預託農場を合わせて豚を年間約8万頭生産している。そのうち、アグー種雄豚と西洋種の雌を交配させたあぐー銘柄豚は約1万8000頭である。

表1 株式会社沖縄県食肉センターの会社概要

会社創立	昭和46年10月19日	
操業開始	昭和47年9月1日	
資本金	1,327,292千円	
職員	78名	
事業取扱頭数 (平成26年)	豚	205,270頭
	牛	2,249頭
	馬	34頭
	山羊	723頭

資料：会社案内より抜粋



写真6 沖縄県食肉センター 代表取締役専務 宮城直氏

(3) あぐーブランドの保護

J Aおきなわが商標権を取得したにも関わらず、あぐーの知名度が上がるにつれて、使用を認められていない業者がアグーの名を使用し販売する例が出てきた。そこで、イメージの低下や価格への影響を防ぐため、平成18年にJ Aおきなわ銘柄豚推進協議会（以下「推進協議会」という）が設立された。

推進協議会は、あぐーの定義を明確化し、ブランド管理のルールの下で適切に生産・販売を行う業者と使用許諾契約を結び、認定証を交付する。現在は県食肉センターを含め8社と契約しており、アグー由来の豚肉流通量の9割以上を扱っている。

県食肉センターは、今後もあぐー銘柄豚の販売頭数は1万8千頭程度の横ばいで進



写真7 シールによって指定農場での生産を確認できる



写真8 飲食店でPRされているあぐー

むと見込んでいる。大量生産するのではなく、ブランドの価値を守ることを重視している。また、出荷数量や販売先についても、推進協議会が調整している。

(4) 県産豚肉の生産増に向けての課題

あぐーは品質の高さと関係者の努力によって沖縄産のブランド豚肉としての地位を確立するに至ったが、一般豚については前述のとおり、供給が需要に追いついていない現状がある。

その大きな要因としては、平成16年11月に家畜排せつ物法が施行されたことが挙げられる。これは環境問題の解決や、堆肥化による活用などを目的とした法律であるが、生産者にとっては処理・保管施設の設備投資が必要となる。生産者が高齢である場合、補助事業や融資制度などの支援策があったとしても、新たな投資には消極的になりやすいと言われ、実際に県食肉センターでの取扱頭数も大きく減った。地域別では、特に県中南部での飼養戸数の減少が大きかった。

県食肉センターは、自社の直営農場は既に全面的に活用しているため、あぐー銘柄豚と一般豚を同時に増やすことは出来ない。



写真9 大宜味村にある県食肉センターの肥育豚舎

そのため、一般豚については、預託農家^(注)でも生産を行っている。預託農家にとっては、飼料や薬を提供された上で、預託料も受け取れるため、安定的な経営を行えるというメリットがある。さらには、大宜味村で生産者と連携し土地を借り受け、整地後

に3000頭規模の肥育豚舎を新設し、年間約7000頭のあぐー銘柄豚を出荷できる体制となった。

(注) 預託農家には繁殖のみ、肥育のみ、一貫といずれの形式も存在する。

5 まとめ

養豚業は、高齢者を中心に廃業が進んでいるほか、輸入豚肉との競争もあり、先行きに不透明な部分がある。また、施設整備への投資額も大きく、新規参入が難しいことから、飼養戸数も飼養頭数も長期的に減少傾向にある。

そうした中、あぐーがブランド豚肉として国内で認知されただけでなく、香港への輸出にも成功したことは県内の養豚関係者全体にとって明るい話題となっている。もともと日本産の畜産物への評価は高いもの

があったが、沖縄という地名が浸透することで、あぐーのみならず、県産の一般豚であっても現地ではさらなる付加価値がつくようになった。

従来から県産豚肉は県内および他県から根強い需要があり、そこに輸出という新たな販路を拓くことにも成功した。あとはそれに見合った供給量の確保が課題である。今後の県内養豚業の発展のためにも、生産量の回復が期待される。