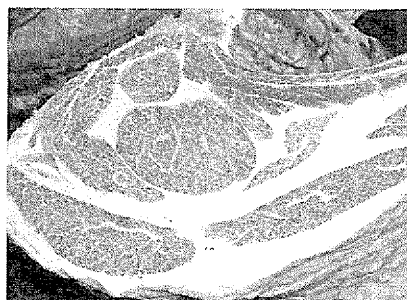


○ 沖縄を一大牛肉産地へ、「おきなわ和牛」ブランド化進めるーJAおきなわ・MC
南国の豊かな自然と健康をPR、品質の均一化はかり、肥育部門も強化

沖縄県の和牛ブランドを確立して、一大牛肉産地を目指そうー。JAおきなわとミートコンパニオンらが中心となって新たな牛肉ブランドが生まれた。その名も「おきなわ和牛」。豊かな自然とサトウキビ、パイナップルなど沖縄ならではの良質な粗飼料で育った南国生まれの和牛だ。現在、東京都内の一部スーパーで取り扱われているだけでなく、先ごろ開かれた食肉産業展でも注目を集めるなど、ブランド化に向けた取組みは着々と実を結びつつある。今後は更なるブランド定着を図るため、飼養管理マニュアル導入や協議会をつくるなどして品質の均一化を進めていく。また沖縄は肥育素牛の産地として有名だが、今後は肥育部門を強化して、沖縄を一大牛肉生産地へと目指していくという。

JAおきなわとミートコンパニオンによるブランド化に向けた取組みは2年前から進められてきた。沖縄県の和牛生産は、石垣牛など一部ブランドが存在するものの、肥育素牛を育成して他県の和牛産地へ出荷するのが主であったため、沖縄県産の和牛が市場に流通してもきちんとした評価がなされていなかったという。一方で、05年にJAおきなわが県内のJAを統合した際に沖縄の和牛ブランドも統一しようという動きもあった。こうしたなか、ブランド化への流れを後押ししたのがミートコンパニオンだった。同社の植村光一郎氏(常務執行役員)によると、沖縄には繁殖雌牛が4万頭、子牛4万頭が飼養されており、系統も但馬牛の血統を継承している。牛の飼い方や粗飼料もほぼ同一であるため、「食べた時の食味も均一化しており、ブランド牛肉としてアピールしやすい。良いものを沢山持つ沖縄の牛に付加価値を付けて販売できれば、かなりのブランドになるのでは」という。現在は月に一度、12頭ほどの出荷牛を、鹿児島県からはるばる陸路で埼玉県のアグリス・ワンまで運び、と畜・セリを行う。「枝肉の丈は詰まっているが、それぞれの枝が揃っている。きめ細かいサシが入り、外層脂肪も薄い」(同)という。出荷の都度、枝肉の評価、飼養管理などを協議し合い、消費者の評価、流通サイドの希望を伝え、生産に生かす。その

成果もあり、当初はA2クラスがほとんどだったが徐々にA5評価の枝も出るようになった。



日本食肉格付協会和光事業所の松原正太郎所長も「08年度は199頭格付けしたが、うち5等級は6%、4等級32.7%、3等級46.2%、2等級15.1%に上る。最初に格付けした時に比べ、成績は向上しており、外観も素晴らしい牛が増えている」と評価する。

JAおきなわでは今後、飼料に関するマニュアルなどをつくり、品質の均一化やブランド強化を推進していく考え。さらに、さらなる品種改良を図るためにも、肥育部門にも力を入れる考えだ。JAおきなわの名嘉正和氏(=写真⑤)によると、現在、県内の肥育牛は4,800頭程度。これを5年後には8千頭まで増やし



てゆき「和牛生産地域への肥育素牛の供給を前提に置きつつ、繁殖・肥育の一貫体制を構築していきたい」という。また、現在は出荷牛のほと

んどを本土へ運んでと畜しているが、流通コストなどがかかるため、将来的には県内にカットセンターを作り、ボックスミートとして全国へ出荷する構想もあるようだ。

ミートコンパニオンによると、「おきなわ和牛」は都内の成城石井や東急ストアなどで販売されているほか、ホテル、特にブライダル関係などからも関心が寄せられているという。「今後は、生産・流通サイドが一体となって協議会や振興会などを作って、さらなる付加価値を高め、沖縄の牛肉はこういう味だというアピールをしていく。沖縄は長寿の国というイメージも強いいため、沖縄のクリーンさ、食文化も加えて販売を広げていきたい」(植村氏)と自信をのぞかせる。