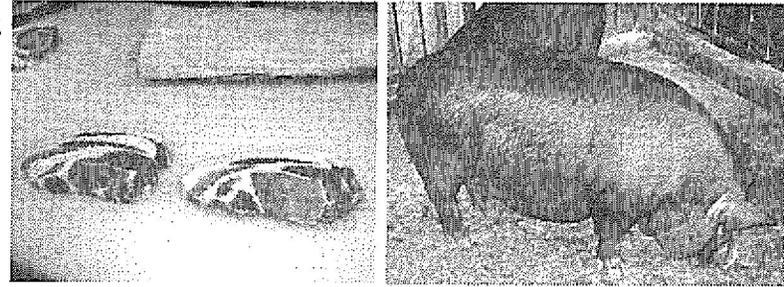


ミートコンパニオンがアグー豚で試食会、バイヤーにも好評



(株)ミートコンパニオン(本社〓立川市、阿部昌史社長)は16日午後、琉球島豚の「アグー」の試食会を同社のアンテナショップである立川「暖らん亭」で開催した。当日は、取引先のすかいら〜くなどの外食ファミリー企業や卸問屋、焼肉店などとマスコミ関係者が招待され、アグー豚肉の生産から流通までの概要説明と、実際に試食し、仕入れへの提案が行われた。阿部社長は「食肉の販売状況は、相変わらず不振で消費も減退している。こうした不況打破でさまざまなブランド食肉への取組みが増えている。東京Xもその1つであるが、Xに続く第2、第3の銘柄豚として沖繩の島豚であるアグーを皆様に紹介したいと試食会を開催させていただいた。アグーは、珍しくておいしいブランドポークであり、消費者の皆様にも支持されており、品質と合わせて話題性もあり、マスコミで広く報道されて認知度の高い豚だ。ただアグーの定義はまだ定まっておらず、今後現地の生産者とも十分話し合いながら、ブランド販売推進協議会を立ち上げることができればと思う。東京の消費者にも食べていただきたい」と積極的な姿勢を示し「沖繩と北海道は不思議とブランドイメージも良く、物珍しいという点を戦略にして今後の商いに結び付けていただければ」とあいさつ。取引先代表としてすかいら〜くの片山氏が「当社もコンパニオンさんから食肉を供給していただき焼肉店を1店舗展開している。本日は貴重な食材の提供に感謝するとともに、試食を通じてじっくり研究したい」とあいさつ。この後、植村光一郎常務がアグー豚の特徴を説明し、その後純血度50%と75%のアグー豚肉ロース等を試食して「昔の豚肉の味というかへビーな味と、濃い赤肉と白い脂肪でおいしい」との声が聞かれた。

同社営業部によると沖繩県アグーブランド豚推進協議会のメンバーは7農場が加盟しており、アグーは胸椎と腰椎の数が19本と一般豚21本に比べて少なく、高級部位の割合が少なく配線もゆるい。今回の試食豚はアグーの雌にアヨー(琉球在来の豚)の雄を交配したF1雌に、アグー雄を戻し交配したBC1(バッククロス)の雌。7月8日と畜豚で、194日齢で生体95kg出荷だ。湯剥き皮付き72kgで脂肪の融点は約39℃で、一般豚の35℃に比べて高く、豚肉本来の味がし、黒豚に近い味がする。銘柄化政策が先行して日本登録協会には登録されていないが「管理体制の確立と流通を整備してきちんと流通販売したい」「流通小売価格はロースで100g560円、モモ同280円、バラ同350円、販売流通頭数は推定1万2千頭で、東京地域での販売推定頭数は5千頭前後で、同社では週に30頭は販売したい」と意気込む。