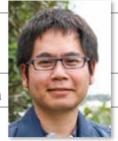
農商エトレンド

地域資源を活かしたオリジナル飼料で 安全で美味しいブランド豚を生産

合資会計オキスイ

代表計員



みやぎ けんた



くいまーる豚を使ったウィンナ (180g 税込み 378 円、1kg 税込み 1,620 円)、ボロニアソーセージ (180g 税込み 360円)

合資会社オキスイ

■住所:沖縄県沖縄市知花6-23-7

■TEL: 098-929-3179 FAX098-921-2540

養豚業との出会い

1975年より浄化槽清掃業や産業廃棄物回収・ リサイクル業などを行ってきた合資会社オキス イ。「1997年より新事業として養豚業を始めまし た。当初はノウハウがなく、養豚農家に生産を委 託していました」と語るのは、代表社員の宮城建 太氏だ。オキスイでは事業開始当時より、木屑を リサイクルした「オガコ(おがくず)養豚 に取 り組み、養豚事業拡大への道を模索してきた。

オガコ養豚は、オガコを敷きつめた豚舎で行う 養豚の方法である。オガコ養豚では、糞尿などを オガコが吸収するため、清掃はオガコを取り替え るだけですむ。従来の水洗方式の問題点であった 汚水や悪臭が発生せず、周辺環境にも配慮した養 豚方法である。

また、豚舎の衛生が保てるだけでなく、豚房床 面の保温効果もあるため、飼育環境も向上する。

オキスイでは、一頭あたり約2m²のゆったり としたスペースの豚舎内にオガコを敷き、こまめ に交換している。「飼育環境を整えれば、豚への ストレスが軽減されるだけでなく、病気も防げる ため予防薬も減らせます。これが、おいしい肉質 へとつながります」と理由を話す。

捨てれば廃棄物、活かせば資源

オキスイでは、食品残さ(売れ残ったり、食べ 残した食品)を利用し、自社での飼料製造に取り 組み、養豚を行っている。きっかけは、沖縄県の ゴミ問題改善を目指して「沖縄リサイクル運動市 民の会」が中心となり、2001年にスタートした「く

いまーるプロジェクト | だ。発足メンバーである オキスイは、県内のホテルやスーパーなどから毎 日排出される食品残さを回収し、パンやご飯、野 菜、オカラといった品目に選別し、これを原材料 とした「くいまーる飼料」を製造している。くい まーる飼料は、おいしい肉質となるよう栄養バラ ンスを考えて、毎日選別された残さを計量・配合 し作られる。配合後は加熱し乾燥させることで殺 菌処理を行っており、このようにして作られた飼 料は、豚に与える際には乳酸菌飲料も加えられる。 これは豚の腸内環境の改善のためで、こうするこ とで、より肉質が向上するという。

回収した残さは、すべて飼料製造に使われてい るわけではなく、余剰分は使用済みオガコとブレ ンドすることで堆肥にし、無駄なく使われている。 今後の展望

クリーンな豚舎で、くいまーる飼料を与えられ て誕生したブランド豚「くいまーる豚」は、さっ ぱりとして甘味のある脂と柔らかな肉質に加え、 旨味がある肉汁が特徴で、購入は沖縄市知花「く いまーる直売店」や、首里鳥堀「赤嶺ミート」で 購入可能という。

「これからも地域資源を活かした飼料作りで、 よりおいしい肉質を作り出し、もっと養豚業を盛 り上げて行きたい」と語る宮城氏。今後は、くい まーる豚を使った加工食品の開発にも力を入れ、 新商品も増やして行くといった計画もある。環境 活動に貢献しつつ、より肉質を向上させた豚の生 産に挑戦し続ける同社に期待したい。