

## 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

合資会社オキスイ

代表社員



みやぎ けんた  
宮城 建太



くいまー豚を使ったウィンナー  
(180g 税込み 378 円、1kg 税込  
み 1,620 円)、ポロニアソーセージ  
(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2m<sup>2</sup>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「くいまー飼料」を製造している。くいまー飼料は、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、くいまー飼料を与えられて誕生したブランド豚「くいまー豚」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会社に期待したい。