

## 家畜用機能性飼料付加製品「OOBO」により育てた新ブランド豚「琉球豆豚」を全国に広めたい

レビオ株式会社



うえはら かずあき  
上原 一晃



化粧箱入り 250g × 3で  
5,250円(税込)から

レビオ株式会社

■住所:沖縄県浦添市勢理客4-13-1  
■TEL:098-943-7196 FAX:098-943-7197  
■URL <http://www.lebio.jp>

### 独自開発の枯草菌を使い「OOBO」を開発

微生物を使った家畜用の機能性飼料付加製品「OOBO」の開発により、沖縄に新ブランド豚「琉球豆豚」を立ち上げたのが「レビオ株式会社」だ。OOBOは、2012年度のバイオ産業活性化支援事業に採択されたことで実現した。開発は、琉球大学と飼料メーカーの「有限会社協同商会」の協力のもと行われた。

代表取締役の上原一晃氏は県外出身だが、沖縄の海に魅了されて移住を決意した。東京でバイオ関係の仕事に携わった後に沖縄に移り「株式会社沖縄TLO」を経て、「レビオ株式会社」に入社した。

同社が開発したOOBOは、枯草菌類のレビオ株を使い、「おから」に混ぜて発酵させることで作られる。このOOBOを飼料と混ぜ、豚に与えると腸内環境が改善され肉質が良くなるという。

枯草菌の中には『イチュリン群』と呼ばれる界面活性物質を作り出すものがあるが、同社の開発したレビオ株は、豆腐を作る際に廃棄物として捨てられているおからと混ぜて発酵させることで、このイチュリンを効率よく作り出す。

上原氏は、「OOBOという名前は、『Okara（おから）で、Okinawa（沖縄）から、Buta（Bio：肉・魚・野菜などの生命）を、Oishiku（美味しく）していきたい』ということで名付けました」と思いを語る。

実際にOOBOを与えた豚は、糞や尿に含まれ臭いの元となる硫化水素やメルカプタンが最大で10分の1にまで減るといふ。「豚肉が嫌いな方

の中には、肉の獣臭さがダメだとおっしゃられる方がいますが、OOBOを与えた豚はこの臭みがなくなるだけでなく、肉のうま味成分も増します」とその効果を話す。今後は、飼料会社と連携しBtoBでの販売を目指す。

### 沖縄発の新ブランド「琉球豆豚」

OOBOを使って育てた琉球豆豚は、そのおいしさにより県内外から注目されている。ブランド名の琉球豆豚は豚の品種ではない。飼料会社と提携することにより、OOBOに合った飼料のレシピを開発し、その飼料を使って委託農家で育てられたおいしい豚ということでブランド化を行っている。「豆豚の豆というのはおからの元である大豆を指しています。育て方一つで沖縄から更に安心でおいしい豚ができるということをアピールしたかったのです」と琉球豆豚に対する思いを語る。

現在、琉球豆豚は、ネットによる販売を中心に県外向けの商品として展開を行っているが、県内では那覇市牧志にある居酒屋「八合一升」と泉崎にある「食吞工房 英良」で食べることができる。

### 自社の持つ技術力により島を活性化したい

現在同社では、豚に注目して事業を展開しているが、今後は鶏や牛といった分野への展開も考えているという。

また、OOBO以外にも、海水由来の土壌改良材による除草や赤土の流出防止といった環境事業も行っている。「バイオ（生命）のチカラで沖縄から世界へ安心と笑顔を！」を理念とする同社の今後を期待したい。