

沖縄独自のエコフィードを使った飼料により、 地域貢献と養豚を実現。

株式会社リバネス 沖縄事業所

福幸豚ファーム農場長



ふくだ ゆうじ
福田 裕士



福幸豚肩ロースステーキ&ブレンソーセージセット
(福幸豚肩ロースステーキカット4枚、福幸豚ソーセージ4本入り1袋) 2,592円(税込)。
県内では、とんかつの「かつ家」をはじめとして他数店舗で食べることができる。

株式会社リバネス 沖縄事業所

- 住所：沖縄県那覇市鏡原町1-53-101
- TEL：098-996-1404 FAX：050-3737-6374
- URL <http://lne.st/>

エコフィードによる養豚

株式会社リバネスは、科学技術の発展と地球貢献を実現するという理念で、理系の大学院生が立ち上げたベンチャー企業だ。沖縄事業所は4年前に設立され、これまで沖縄本島や離島などのさまざまな場所で科学実験教室などのイベントを開催している。また、地域の事業所等から出る残飯等の食品残さから作られるエコフィードと呼ばれる飼料を餌とした独自ブランドの「福幸豚」の飼育も行っている。

農場長の福田裕士氏は畜産系の大学出身で、大学卒業後は、約1年半ほど養豚場で働いていたが、将来的に自分でブランド豚を飼育したいという思いが高じ、リバネスに就職し沖縄で養豚の夢を実現した。しかしながら、福幸豚の飼育事業の実現は容易だったわけではない。「養豚を始めるにあたって手始めに、県内のさまざまな養豚業者を回ってみました。自分の思う養豚ができる業者になかなか巡り会えませんでした」と当時の苦労を話す。そのようなとき出会ったのが、合資会社オキスイである。オキスイは、県内では数少ないエコフィードの製造が可能な企業で、リバネスの要求を満たすことができたことから、福幸豚の飼育が実現した。

地域貢献をしつつ豚を育てる

福幸豚の飼育にあたって福田氏は、「地域にある未活用の資源を使って製造した飼料で育てることに意義があります。そのため、沖縄で栽培されているシークワサーやアセロラなどの加工副産

物を混ぜて製造したエコフィードで飼育しています」と地域貢献もアピールする。エコフィードの製造にあたっては、オキスイの持つ製造設備とノウハウを使い、科学的な栄養管理が行われている。従来の残さを餌にした養豚では、栄養学的に美味しい豚の育成が難しかったが、栄養分析や飼料設計により栄養バランスを調整することでおいしい豚の飼育を実現した。

また沖縄県内では少ない、「オガコ」と呼ばれる木の切りくずを使った養豚も特徴となっている。オガコを使った養豚は、臭気の低減や豚房の保温効果などによる飼育環境向上のメリットがある一方、掃除などが不十分の場合、病気が発生しやすいというデメリットもある。このため福幸豚では一つの豚房に入れる豚の数を減らし、一頭あたりの飼育面積を通常の3倍程度確保している。また、掃除をこまめに行うことで豚の健康と肉質の向上をはかっている。そのような福幸豚は、不飽和脂肪酸が通常の豚より多いため脂がしつこくなく、食べたあとも胃もたれをしにくいという。

エコフィードのさらなる拡大

今後の展開として福田氏は、「現在のエコフィードには、沖縄独自のものとしてシークワサーやアセロラしか使っていませんが、まだまだ未利用な地域の残さ資源がたくさんありますので、これらも活用して福幸豚の頭数の増加やコストの低減ができればと思っています」と話す。沖縄の環境活動に貢献しつつ、沖縄が誇る豚肉という食文化の発展に貢献するリバネスの活動に注目したい。