

DNA分析による沖縄県内全域の アゲーのグループ(系統図)

※お好きなブランド豚作出品種
～遠く在来豚「アゲー」によるブランド豚作出～参照。
発行:おきな豚ブランド振興協議会事務局(沖縄県農林水産部長官家)

他品種

※他品種=西洋種。
(パークシャー、デュロック、大ヨークシャー、ランドレース、他)

グループ1

グループ2

グループ3

グループ4

グループ5

グループ6

グループ7

アゲー

アジア系、在来豚アゲー(グループ7)と
アジア系、在来豚アヨーのみ肥育しております。



高 橋

Masaru Takada

1960年、東京都生まれ、東京農業大学を卒業後沖縄へ移住。種の保存、地域文化の保存のため、在来豚を導入し、「今帰仁アゲー」に情熱を注ぐ。

「今帰仁アゲーは豚と思わずに育てた方がいい」との特論から、独自の工夫を凝らした飼育法を実践する。在来アゲーの繁殖率や品質の高さには定評がある。

農業生産法人 有限会社 今帰仁アゲー

〒905-0403 沖縄県国頭郡今帰仁村運天927

TEL&FAX.0980-56-3543

E-mail:nekijinagu2000@yahoo.co.jp



Nakijin Agoo

純系島豚にこだわり

先祖が培ってきた食文化にこだわる。

生粹の島豚

今帰仁アゲー

「今帰仁アゲー」はDNA解析でアジア系と確認された「在来豚アゲー(グループ7)」同士のほか、アジア起源のDNAを持つ「アヨー」との交配から生まれます。

遺伝子資源、文化資源として原種により近くする関係上、閉鎖育種を行っているためグループ7から他品種との交配によって派生したグループ1～6を今帰仁アゲーの農場に持ち込まない方針を取っています。



Nakijin Agoo

今帰仁アグーの特徴

現在、アグーは産業動物として交配した豚肉の商品名と保存すべき在来豚の名称が混同し混乱を招いています。市場に出回るアグー豚肉のほとんどは西洋種(パークシャー、デュロック、白い豚のランドレース、大ヨークシャー)との交配で作られたハイブリッドタイプです。しかし、私たち(有限会社 今帰仁アグー)は、あえて、先祖が培った在来性、文化資源、食文化にこだわり、写真に残る大正時代の在来豚に近い豚を選抜しています。この試みは、**畜種の本場イギリス**で行



アヨー

われた国際地理学会で「new paradigm (新しい規範例)」として評価され、日本でも農林水産省の「立ち上がる農村漁村」の選定事例として取り上げられました。

「今帰仁アグー」は一般の豚と生理的機能、生育能力が異なるため専用の餌を使っています。豚の遺伝要因と餌を含む環境要因により外見からは想像もつかないほど肉質は優れており、旨み成分のアミノ酸も多く脂の融点が低いこともあり、旨み甘みを強く感じる豚肉になっています。



アグー

伝統の琉球料理「味の沖繩」を守り続ける津田食品。「安心、安全、おいしさ届けます」をモットーに昭和61年の創業以来、食材にこだわり昔ながらの家庭の味にこだわった食品開発を行っています。

素材を生かし、独自の調理法により外食・業務用や店舗及びスーパー販売用惣菜はもちろん、農畜水産物加工・製造及びイベント食材に至るまで様々な商品を提供しています。

沖縄の特産品や新商品の企画開発に定評のある津田社長に依頼し、食肉の加工からこだわりの漬けダレ(こだわりの勝山シークワサー・こだわりの今帰仁黄金胡麻)に至るまで、すべてが津田社長のオリジナルレシピです。

津田社長の味へのこだわりと、生粋の島豚「在来豚今帰仁アグー」南国 沖縄の、最高の風味をお楽しみください。



安心、安全、おいしさ届けます

津田食品

〒904-2234 沖縄県うるま市州崎8-21番地
TEL.098-929-3800 FAX.098-929-3810
E-mail:tsudafoods@woody.ocn.ne.jp

味の沖繩®