

名護の希少な純血アグー豚を枚方で 友好都市の産業間連携でグランドメニュー化

◎写真あり

希少価値が高く沖縄県外へ出ることが稀な純血アグー豚を使ったメニューが大阪府枚方市の「レストラン西本」（招提元町1丁目38-15）で提供されている。友好都市である大阪府枚方市と沖縄県名護市の連携により実現したもの。名護市の「又吉農園」で育てられたアグー豚は、口溶けが良くて柔らかく、アクがほとんど出ないのが特徴で、レストラン西本ではアグー豚のしゃぶしゃぶやステーキのほかに、コース料理を楽しむことができる。

- ★ 国内友好都市である沖縄県名護市は、今年8月に枚方 T-SITE で同市の特産品販売やステージイベントを行う「やんばる名護ちむどんどんフェア」を開催するため本市を訪問。それに合わせ両市の事業者向けのビジネスマッチング商談会も開催された。このイベントを契機に両市間でのコラボ商品開発などの産業間連携に向けた機運が高まり、アグー豚の畜産を行う名護市の「又吉農園」と本市の「レストラン西本」がコラボレーションを行い、同レストランで新メニューを開発することとなった。
- ★ 沖縄といえばアグーと言われるほど知名度が高く希少性が高いアグー豚。沖縄県の琉球在来豚を原種としたアグー豚は西洋豚の半数ほどしか子を産まず体格も小さい。市場に流通しているものの大半はJAが認めたランドレース（多産系のハイブリッド）あぐー豚で、ひらがな表記のあぐー豚は西洋豚と琉球在来豚を掛け合わせたもの。純血のアグー豚とは異なる。
- ★ 「アグー豚の肉汁の多さ、柔らかさ、口溶けのよさ（口溶け温度は31.1度と人の体温より低い）は他と比べようのないものだ」と又吉農園営業本部長の又吉朝太郎さんは語る。加えてグルタミン酸は普通の豚肉の2.5倍で、しつこくない脂身の旨さがある。同農園では、味と血統の保存へのこだわりに加えて、ホルモン剤や抗生剤は不使用で、これらを使わなくとも安全性が保たれるよう放牧を行い、地元食材を使った餌を使用している。又吉さんは、今回のコラボによりアグー豚が多く枚方市民に親しまれ定着していくことを期待している。
- ★ レストラン西本は、枚方市招提にあるお祝い事やパーティー会場としてもよく利用されているアットホームなレストランで、枚方市の地元の野菜も扱っている。料理長の西本幸三さんは「口溶けの温度が低く、とろけるような脂身の旨さ、どんな料理法でも違った味が楽しめる面白さがアグー豚をメニューに取り入れた決め手だった」と語る。開発されたメニューは、アグー豚のしゃぶしゃぶまたはステーキをメイン料理とし、煮込みや自家製燻

製ベーコンなども含まれたフルコース（税込み 5,500 円）。仕入れ状況により提供数が異なるため、事前の予約が望ましい。

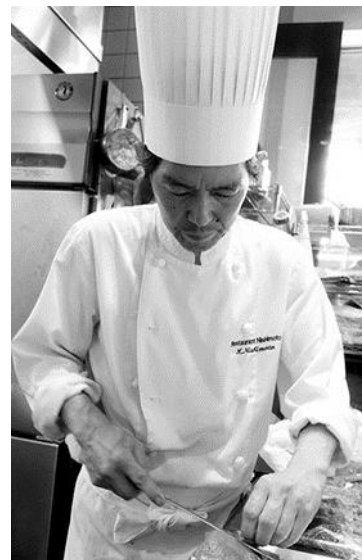
- ★ 名護市企画部企画政策課の大城さんは「友好都市連携の取り組みがこのように実を結び、今後も続いてくれれば」と意気込みを見せている。本市の国内友好・交流都市として、名護市のほか北海道別海町・高知県四万十市と友好都市提携を結んでおり、またテーマに沿った市民交流を行政が支援する市民交流都市として、平成 11 年に 3 市町村（北海道伊達市・奈良県天川村・長崎県波佐見町）と市民交流宣言を行っている。本市においても「友好・交流都市物産展」等で各交流都市の魅力を発信するとともに、市内の事業者と友好・交流都市の産物を繋ぐことによる経済の活性化を目指した取り組みを進めている。



▲アグー豚のステーキ



▲レストラン西本の内装



▲西本シェフ

<お問い合わせ>

枚方市観光にぎわい部観光交流課（担当：木村）

☎：072-841-1357 FAX：072-841-1278

名護市企画部企画政策課（担当：大城）

☎：0980-53-1212 FAX：0980-53-6210