

## 「キビまる豚」を通じて沖縄に美味しい豚があることを世界に発信したい。

株式会社福まる農場

代表取締役社長



さきはら たじゅん  
崎原 多順



旨みを極めた3点バラ肉

株式会社福まる農場

- 住所：沖縄県島尻郡南風原町字宮平585番地
- TEL：098-888-3564 FAX：098-888-3566
- URL <http://kibimaruton.jp>

### 養豚の原点を模索

「キビまる豚」で県内外に沖縄の豚のおいしさをアピールしているのが「株式会社福まる農場」だ。

同社社長の崎原多順氏は、45歳から養豚の道に進み6年あまりの歳月をかけて「キビまる豚」を開発した。「祖父や父親が今帰仁で、昔ながらの養豚をやっていたので、どのようにすればおいしい豚ができるかということは知っていました。高校生の頃は家業を継ぐのが嫌で工業高校に進学しましたが、父親が亡くなり、45歳のときに、これからは畜産が伸びると思い養豚の道に進みました」と、会社設立の経緯を語る。

キビまる豚の開発にあたっては、父親の作っていた昔ながらの養豚で育てた豚の味を思い出すことから始めたという。「最初の頃は、育てた豚を食べてみても、昔食べた味とまったく異なりました。試行錯誤の結果2～3年してようやく『これかなと』という味にたどり着きました。そして、現在の味にするのにまた3年かかりました」と開発の苦労を話す。

### キビまる豚のおいしさの秘密

キビまる豚のおいしさの秘密は、水と餌だという。「豚の種類は三元豚と呼ばれる3種類の豚を掛け合わせたものです。昔ながらの育て方で厳選された水を与え、餌の種類を変えて組み合わせることで好みの味にすることができます」と、その味の秘密を語る。ただ、開発による水質の悪化や農薬による汚染などにより、昔ながらのおいしい豚を作るのは年々難しくなっているという。

### ミシュランガイド掲載店へ出荷

そのようにして育てたキビまる豚は、通常の豚とは異なり、臭みもなく上品な味に仕上がっている。「しゃぶしゃぶ」にしてもアクが出ず、タレを付けずに食べてもおいしいという。「とにかく、うちの豚は食べてみればその味の違いが一目で分かります」と、その自信のほどを話す。

実際に県外からも高い評価を得ており、「ミシュランガイド東京」に掲載されているフレンチレストランなどにも出荷されており、海外のバイヤーからも多数の問い合わせがあるという。

### 全自動の最新の豚舎を建設

そのような同社は、現在県の支援により、糸満市に2500頭の養豚が可能な大規模ファームの建設を進めている。同施設は、県内で初めて「オガ粉」を使った全自動の養豚施設となっており、堆肥製造設備も併設している。オガ粉は木材を切ったりしたときに出る木の粉のことで、このオガ粉を使うことで臭気の低減と豚の糞尿の堆肥化が可能になる。なお、作られた堆肥は近隣の菊栽培農家への還元を予定している。

### 今後の展開

同社では、今後はキビまる豚の海外への展開も考えているという。また養豚で培った技術を牛にも応用する研究も行っており、畜産で沖縄を元気にしていく福まる農場の今後に期待したい。

なお、キビまる豚は県内では、「ホテル日航アリビラ」や那覇の「Banquet Kitchen」、「ラマルミット」などのレストランで食べることができる。