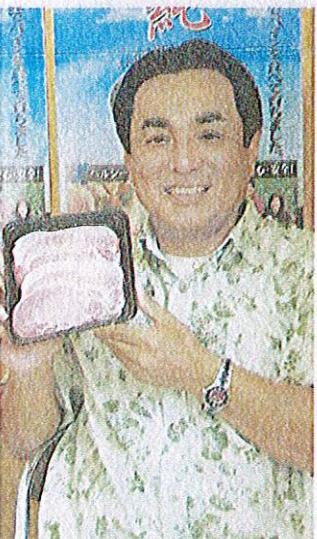


神谷ファーム
(糸満) 共同開発 力ネマサミート
(与那原)

【南部】糸満市で養豚業を営む神谷ファーム（神谷誓男代表）と与那原町で精肉の卸加工販売を手掛ける力ネマサミート（宇良秀二社長）が、パイナップルを飼料に配合して肥育、共同開発した豚肉「パイナップルポーク・純」が、軟らかくておいしいと、口コミで人気が広がっている。酢豚などの料理にパイントを使うと肉が軟らかくなることからヒントを得た。県内のホテルやレストランだけでなく、県外の焼き肉専門店や日本航空（JAL）のショッピングサイトで販売されるなど、徐々に売れ行きを伸ばしている。

飼料にパイント配合

とうけいの ブランド豚肉好評



発案した力ネマサミートの宇良秀二社長と与那原町のカネマサミート

【南部】糸満市で養豚業を営む神谷ファーム（神谷誓男代表）と与那原町で精肉の卸加工販売を手掛ける力ネマサミート（宇良秀二社長）が、パイナップルを飼料に配合して肥育、共同開発した豚肉「パイナップルポーク・純」が、軟らかくておいしいと、口コミで人気が広がっている。酢豚などの料理にパイントを使うと肉が軟らかくなることからヒントを得た。県内のホテルやレストランだけでなく、県外の焼き肉専門店や日本航空（JAL）のショッピングサイトで販売されるなど、徐々に売れ行きを伸ばしている。

発案者は力ネマサミートの宇良社長（四七）。後継者不足や飼料高騰で苦境にある県内畜産農家を応援したいと、県産アグーよりも手ごろな価格で、安心して食べられるおいしい肉づくりを目指す中で、パイントに着目。

社長。食べるとうけいのように軟らかく、県環境科学センターの成分分析の結果、ビタミンB1の数値が一般的の豚肉よりも高く、品質は少ないことが分かった。「純粹に、いい肉を提

供したい」という気持ちを込め、「パイナップルポーク・純」と名付け、今年一月から販売を始めた。現在、県内のホテルやレストランだけでなく、東京、福岡などの焼き肉専門店やJALのショッピングサイトでも取り扱われている。じわじわと口コミで評判を呼び、リピーターも多い。ただ「生産者に利益が還元されないと意味がない」との宇良社長の考えから量販店には卸さず、現在、小売りで手に入るのは那覇市の牧志第一公設市場内の仲里ミート一店舗のみ。

今月「パイナップルポーク」の商標登録を済ませた神谷代表は「責任を持ち、地元の人にも食べてほしい」と意欲的。宇良社長も「現

在、パイントは外国産だが、ゆくゆくは県産を使いたい」と徹底的に「純県産」を目指している。（与那覇裕子）