

# 県産和牛「うま味ある」

## J A おきなわ 東京で販売拡大へ

【東京】「沖縄和牛を大消費地・東京に売り込め」。

J A おきなわが県内十四農家と連携して、首都圏などでの県産和牛のセールスを本格始動させている。都内の食肉物流業者と提携し、既に都内一部スーパーに県産和牛を卸し始めた。最近三年間の平均県外出荷頭数は約二百頭というが、J A おきなわはこの出荷数を基本に「ブランド牛」として消費者への定着を図るとともに、出荷頭数増にも結びつけていく考えだ。J A によると、県内の和牛子牛生産量は全国四位。二〇〇七年度の登録頭数で約三万四千頭に上る。この資源の多くを他県に販売してきたが、今後は肥育にも力を入れ、牛肉として出荷する試みをスタートさせた。同時に子牛生産をした雌牛も県内で食肉処理して付加価値ある商材にする戦略も開始している。



県産和牛を東京で売り込もうと食肉産業展にJ A おきなわが初出展した—東京都江東区の東京ビッグサイト

二十二日から二十四日まで東京都江東区の東京ビッグサイトで開催された食肉産業展では、東京・立川市の

▽9△

は石油価格高騰の影響もあって、暖房のいらぬ沖縄のキャボチャ、インゲン、オクラ、スイカなどの本土出荷が年々急増した。だが商社によるメキシコ産力ボチ

# 夏場の新種発掘が鍵

早わかり  
沖縄経済

沖縄大学教授

高  
産

3(月)

ヤ輸入を機に沖縄の野菜生産は減少傾向に転じた。

解決策の一つは新しい夏野菜の発掘である。一九七二年の日中国交回復のあとチンゲンサイなどが入ってきた。空心菜(ウンチエ)も本土で栽培されるようになった。数年前、私たちは

食肉総合物流事業者で提携先のミートコンパニオンと共同で初出展。展示場を訪れる全国の百貨店、量販店、外食業者らに県産和牛の「うま味があり、脂身の味にさっぱり感のある」特徴を売り込んだ。肥育技術の確立や運送コストなどで課題もあるが、J A おきなわの農業事業本部畜産部の新垣直彦調査役は「沖縄という南国ならではのブランド牛としての地位を確立し勝負したい。既に卸売業者を通じてホテル、大手スーパーからも良い反響を得ているが、出展を通して予想以上の成果もあった」と話した。