

和牛日本一に輝いた 鹿児島県の至宝・黒毛和牛「鹿児島黒牛」

全国和牛能力共進会において、2大会連続で和牛日本一に輝いた「鹿児島黒牛」。
その特徴と、なぜ日本一になることができたのかその秘密に迫ります。



©鹿児島市

和牛生産日本一。「鹿児島黒牛」とは



■鹿児島黒牛の特徴

黒毛和種は、和牛の中で日本で最も多く生産されている品種で、鹿児島県は黒毛和種の飼養頭数が日本一を誇り、全国の約20%を占めています。なかでも「鹿児島黒牛」は、「和牛日本一鹿児島」の代表ブランド牛肉です。

きめ細かな美しい霜降りが繊りなすろけるような食感と繊細ながらもしっかりと肉と脂のうまみが特徴です。上質な脂は融点が低くスッと溶けていくため胃もたれがありません。

■おいしさのための挑戦と徹底した安全品質管理

最高の「鹿児島黒牛」を届けるために、畜産農家達は互いに協力し合い、切磋琢磨しながら、飼養管理技術を日々磨いています。生産された鹿児島黒牛はトレーサビリティが徹底され、加工・出荷時には獣医師による食肉衛生検査など衛生品質管理が行われており、安全で安心なおいしい牛肉となって消費者へ届けられます。

「鹿児島黒牛」が 日本一になれた理由。

第12回全国和牛能力共進会

全国和牛能力共進会とは、和牛の能力と斉一性の向上を目指して、5年に1度開催される全国規模の共進会です。2022年に鹿児島県で開催された第12回全国和牛能力共進会では、9部門中6部門で首席、種牛の部で内閣総理大臣賞を受賞し、その品質においても和牛日本一の栄光に輝いています。

鹿児島黒牛の歴史

鹿児島黒牛の歴史は古く、明治時代には全国でいちやく県の畜産試験場を設立し、おいしい牛肉づくりのための研究が始まりました。

当時県内各地で飼われていた羽島（はしま）牛・加世田（かせだ）牛・種子島（たねがしま）牛などの牛に改良に改良を重ねて生まれたのが、現在の鹿児島黒牛です。

大自然と畜産農家の技術が 育むオリジナリティ

2017年には県の気候・風土による品質の特性が認められ、国の地理的表示（GI）に登録されています。

ストレスを与えない徹底した 品質管理

トウモロコシや圧片大麦、麦ぬかなど多彩な原料を組み合わせたこだわりの飼料で育てられます。農家では牛のストレスケアにも細心の注意を払い、こうした環境のなかでよく食べ、よく眠り、健康に過ごして生産された牛肉は、和牛の最高峰と称され、肉質がよく、肉量も取れるブランド和牛へと成長します。



鹿児島黒牛DATA

出荷スケジュール

通年

生産地

鹿児島県内全域

出荷頭数

約3万頭

鹿児島黒牛黒豚銘柄販売促進協議会
でも情報発信しています

問合せ先

鹿児島黒牛黒豚銘柄販売促進協議会
TEL 099-258-5411



和牛といえ、 鹿児島県産。

南の宝箱 鹿児島



かごしまの「日本一」



鹿児島の、黒々



かごしまの畜産



かごしまの水産



かごしまの農産



農林水産物旬のカレンダー



かごしまの加工品



かごしま産物カタログ



食肉のプロから**最高評価** 日本を代表するブランド「**かごしま黒豚**」

バイヤー調査において総合評価1位を獲得した「かごしま黒豚」
やわらかく、歯切れよく、甘味と旨味があふれ出す「かごしま黒豚」の魅力をご紹介します。



400年の歴史が生んだ「かごしま黒豚」



❶ ルーツは古く、およそ400年の歴史

約400年前に島津18代藩主・家久が琉球から移入したのが起源とされます。その後、明治初期にイギリスのバークシャーと交配するなどの品種改良が行われ、昭和には東京でブームが巻き起こり、本県産の黒豚は「鹿児島黒豚」と称され、広く知られるようになりました。

❷ 一時は絶滅の危機？生産者の努力で見事復活！

昭和30年代半ば、県内に経済効率が良い白豚が導入されて以降、黒豚頭数は減少を続け、一時期は絶滅の危機に瀕したが、高品質な黒豚の時代が来ると信じた鹿児島県と生産者の努力で黒豚頭数は徐々に回復しました。

❸ おいしさを支える国内でも類をみない改良の歴史

本県の黒豚の改良は、民間の指定種豚場でも能力の高い種豚への改良が行われていますが、県畜産試験場では、全国でも唯一、バークシャー（黒豚）の「系統豚」の育成を行っています。

肉質をさらに良くする 厳格なルールが存在

パークシャーを基礎に品種改良
研究への情熱が生んだ高品質な「かごしま黒豚」

「かごしま黒豚」は全てパークシャー（アメリカパークシャーは除く）で協議会では、他の品種と混飼しないことを条件としています。パークシャーは、体毛は黒色ですが、四肢、鼻梁、尾端の6箇所には白斑があり「六白」とも呼ばれ、他の豚と比べ、産子数は少なく、発育が遅いものの、筋繊維が細かく歯切れがよい、うま味をたっぷり含んでいるなど、他の品種にない特徴を多く持っています。

健康的で優れた肉質
おいしい「かごしま黒豚」の秘密は「さつまいも」

肥育後期に、さつまいもを10%~20%添加した飼料を60日以上与えること。さつまいもを与えることで、黒豚の脂肪の質が向上し、さっぱりとした食味やしまりのある肉質が生まれるのです。

また、赤肉脂肪中に抗酸化作用のあるビタミンEが増加することも研究によって分かっています。協議会の会員は、さつまいもの給与基準を厳守しておいしい黒豚を生産しています。

時間をかけてじっくり肥育
より引き締まった肉質へ

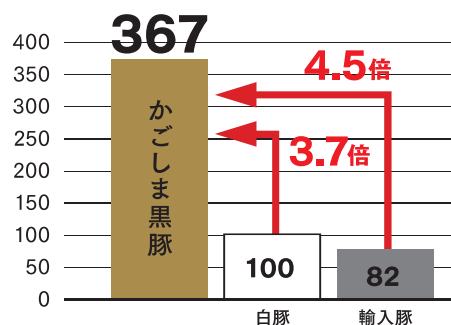
「かごしま黒豚」は、一般的な豚の1.2倍から1.5倍ほどの肥育期間を経て出荷されます。出荷日齢は概ね230日~270日程度。じっくりと、大切に育てられることで、より引き締まった肉質が生まれるのです。

おいしさの証明 ケタ違いのうま味・甘味

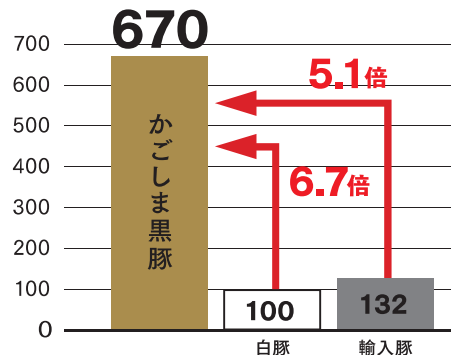
鹿児島大学と県畜産試験場などが行った研究の結果、「かごしま黒豚」は国内産白豚や輸入豚に比べてうまみや甘味を感じさせるアミノ酸の量が圧倒的に多いことが明らかになりました



うま味(グルタミン酸)



甘み(トレオニン)



かごしま黒豚DATA

出荷スケジュール

通 年

生産地

鹿児島県内全域(奄美地域除く)

出荷頭数

約15万頭

問合せ先

鹿児島県黒豚生産者協議会事務局
TEL 099-286-3226

県黒豚生産者協議会でも
情報発信しています



それぞれに個性のある 唯一無二の鹿児島食材「かごしま地鶏」

日本三大地鶏「薩摩鶏」を基礎に肉質の良さを追求した「かごしま地鶏」。
適度な弾力やジューシーな味わい、その奥深い「かごしま地鶏」の魅力をご案内いたします。



6年もの歳月をかけ「黒」にこだわり誕生



「黒」にこだわり誕生

鹿児島県の畜産試験場が「黒」にこだわり、研究を開始したのは平成13年。それから6年もの年月をかけて平成18年に黒さつま鶏が誕生しました。本格的な出荷は平成23年度からです。黒さつま鶏の父方は日本三大地鶏のひとつ「薩摩鶏」。母方は羽が白黒で基石のように見えることから鹿児島では“ごいし”の愛称で親しまれてきた“横斑プリマスロック”。洋風な名前ですが、立派な在来種の地鶏です。

適度な弾力、ジューシーな味わい

黒さつま鶏の特徴は、適度な弾力がありつつも柔らかい食感と脂ののりが良くジューシーな味わいが楽しめます。育成中の生存率が高く、生育スピードも早い黒さつま鶏は生産性と生産コストの面でも優れた地鶏です。

かごしま地鶏の集大成

長期飼育が生むうま味



10年の年月をかけ開発

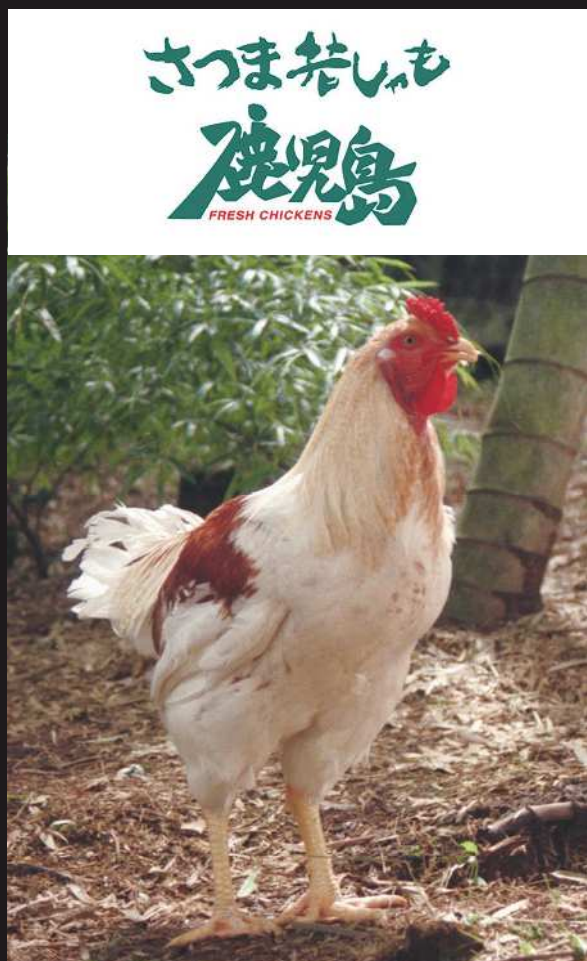
“薩摩鶏”の雄と、在来種“ロードアイランドレッド”の雄をかけ合わせて第1世代を誕生させ、そこから交配・選別を繰り返して作り出した固定種がさつま地鶏です。鹿児島県の畜産試験場が平成2年から開発に取り組み、実に10年の年月をかけて生み出しました。県の知識と技術、そして“本物”を目指す情熱が注がれた、まさに集大成と呼べる地鶏です。

特筆すべき、うま味の豊富さ

特筆すべきは、うま味成分の豊富さ。秘密は飼育方法にあります。さつま地鶏の肥育日数は規定よりも1ヶ月以上長い120日～150日。ゆっくりと時間をかけ、人の手で愛情を持って育てることでコクのあるうま味が身に宿るのです。

昭和46年誕生

かごしま地鶏の先駆者



昭和46年誕生

さつま若しもが誕生したのは昭和46年。翌年に開催される『太陽国体』で、鹿児島の特産品として全国から集まる大勢の人に味わってもらおうと開発されました。以来、長年に渡って安心安全でおいしい地鶏を安定的に供給しています。いわば、鹿児島県の地鶏の先駆者です。

どんな料理にも合う使いやすい地鶏

父方は島津の殿様も愛した天然記念物でもある、“薩摩鶏”、母方は“ホワイトプリマスロック”で、その旨味・歯ごたえ・舌触りとバランスの取れたおいしさは『太陽国体』でも評判となりました。どんなに料理にも合う使いやすい地鶏でありながらリーズナブルという値ごろ感もポイントです。

かごしま地鶏DATA

出荷スケジュール

通 年

生産地

鹿児島県内全域(離島除く)

出荷羽数

約21万頭

問合せ先

鹿児島県地鶏振興協議会事務局
TEL 099-286-3226

県地鶏振興協議会でも
情報発信しています

