

大隅肉本

鹿
見
島



スマホ・タブレットで

使えるオリジナル

GoogleMAP付き

大隅は肉の
パラダイス!



Meets a Meats in Osumi





大隅の肉は うまい。

錦江湾の東岸に
位置する大隅半島。
豊かな自然にあふれ、
畜産が盛んな地域として
知られています。
牛も、豚も、鶏も、
その美味しさはまさに折り紙付き。
そんな大隅の肉の魅力を
たっぷりご紹介します。
観光スポットも充実しているから
きっと何度でも訪れたいくなるはず。
この本を片手にお腹を空かせて、
いざ、大隅にレッツゴー！

アイコンの説明



表紙写真 / Beef Collection HIRAMATSU



オリジナル Googleマイマップ

あなたが今いる場所から行きたい
店舗や観光スポットまでの距離や
移動時間などをご案内します。



QRコードの使い方

① スマートフォン等のGPS機能を
オン(有効)にしてください。

[設定]を選ぶ

[プライバシー]を選ぶ

[位置情報サービス]をオン

② 左記に掲載されているQR
コードをスマートフォン等
で読み取ります。

③ 検索窓に行きたいスポット
を入力します。

④ 現在地から目的地までの
移動時間と距離が表示さ
れます。

※スマートフォン、タブレット端
末等でのみご利用いただけ
ます。ご了承ください。

【注意事項】

※本サービスはGoogleマイマップを利用したサービスです。本サービスの
内容により生じたトラブルや損害につきましては補償いたしかねます。あらか
じめご了承の上、ご利用ください。※オンラインでご利用の際は各通信会社
の通信料がかかります。※Googleマイマップで表示される電話番号や住所
が本誌と異なる場合がございます。※本サービスは予告なく内容を変更する
ことや終了することがございます。

食肉処理施設&直営店も充実!



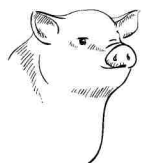
大隅地域には食肉処理施設が全部で10カ所もある。で、質が良く、新鮮なお肉が手軽に購入しやすいという特徴があります。衛生管理も徹底されているので、安心・安全です。

また、施設で処理・加工された肉を販売している直営店も多く、地元の方はもちろん、遠方からわざわざ買いに来るお客さんも。美味しい肉がいつも身近にある。それが大隅の魅力です。

大隅の肉、ここがすごい!

鹿児島県の畜産産出額は全国第2位(令和元年)。特に大隅地域は、肉用牛、豚、鶏など畜産の主力産地です。

そんな大隅の畜産の魅力をご紹介します。



豚飼養頭数

県内

1位

大隅地域では頭数もさることながら、さまざまな銘柄豚が飼養されており、「かごしま黒豚」も含めた美味しい豚肉が味わえます。直営店も多く、ハムやソーセージなどの加工品が販売されています。

「かごしま黒豚」とは…

黒豚農家が餌や飼養方法について一定の基準に基づいて生産しているのが「かごしま黒豚」です。4本の脚(先端)、鼻、尻尾の6カ所が白い、いわゆる「六白(ろっぱく)」が特徴のパークシャー種です。サツマイモを含んだ飼料を食べることでうま味と甘味が増し、脂がべとつかずにさっぱりした味わいが楽しめます。



肉用牛飼養頭数

県内

1位

鹿児島県は、黒毛和種(和牛)の肉用牛の飼養頭数が全国1位。なかでも大隅地域は県内1位を誇る大産地で、「鹿児島黒牛」を支えています。

大隅地域では和牛子牛の生産や肥育が盛んです。全国大会で表彰されるトップクラスの農家もあり、品質も高く評価されています。農業高校で畜産を学ぶ生徒も多く、若い力にもあふれています。

第11回全国和牛能力共進会

最優秀枝肉賞 受賞

「第11回全国和牛能力共進会」(2017年開催)において、鹿屋市の薬師成人さん(P13で紹介)が育てた牛が、第9区(去勢肥育牛)部門で最高賞の最優秀枝肉賞(農林水産大臣賞)を受賞しました。

「黒さつま鶏」とは…

薩摩鶏の雄と横斑プリマロックの雌を掛け合わせて誕生した「黒さつま鶏」。鹿児島黒牛、かごしま黒豚に続く第3の黒として注目されています。うま味成分であるイノシン酸が多く含まれ、ほかの地鶏に比べて脂のノリが良く、冷めても美味しい肉質が特徴。歯切れの良さや適度な弾力を持ち、柔らかな食感が味わえます。



肉用鶏飼養羽数

県内

1位

大隅地域では「桜島どり」などの銘柄鶏のほか、かごしまブランドの「黒さつま鶏」や「さつま地鶏」などが生産されています。

和牛甲子園

最優秀賞 受賞

和牛を肥育する全国の高校生が牛への取り組みと肉質を競う「和牛甲子園」。曾於高校(曾於市)と鹿屋農業高校(鹿屋市)は、これまでに枝肉評価部門や肉質部門などで最優秀賞を受賞しています。

子牛せり市上場頭数

県内

1位

大隅地域には2つの家畜市場があり、曾於中央家畜市場が県内1位、肝属中央家畜市場が県内2位の取引頭数となっています。どちらも全国有数の上場頭数を誇ります。

※出典:農林水産省「畜産統計」(令和3年2月1日現在)

「鹿児島黒牛」とは…

鹿児島を代表するブランド製品のひとつである「鹿児島黒牛」は、温暖な気候・風土の中で生産者が愛情を込めて育てており、その肉質はきめ細かな美しい霜降り、まろやかなコクとうま味が特長です。近年では「KAGOSHIMA WAGYU」としてアジア諸国や欧米で高い評価を得ており、輸出量も年々増加しています。



地元へ愛され、たくさんのファンへの信頼に応える。そんなお店ばかりを集めました。

豚 鶏 牛
ふくどめ小牧場
鹿屋市

日本でここしかない品種「サドルバック」と、そのサドルバックをかけた合わせた「幸福豚(こうふくとん)」を飼育している「ふくどめ小牧場」。牧場に隣接しているカフェではランチやテイクアウトの提供(現在は休止中)と加工品の店頭販売、工房では製造の現場を見学することができる。

ふくどめ小牧場のハムやソーセージは、ドイツの伝統的なレシピに基づいて製造されており、本場にも負けない味わい特徴。スパイスも独自配合するなど、実際にドイツで学び、マイスターの資格も取得した福留洋一さんが手掛けている。

ショーケースには「マールトブルスト」「モルタデラ」



ドイツのハム&ソーセージはいかが?
マイスターが提供する本場の味。



ふくどめ小牧場
鹿屋市獅子目町81-1
0994-48-2324
月曜日、火曜日
9:30~17:00 ※現在、ランチとテイクアウトは休止中



品質 & 価格にサプライズ。
肉本来の味を味わえるお店。

黒毛和牛専門の本格焼肉店「モダン焼肉 中山亭鹿屋店」は、1950年創業の牧場「うしの中山」直営店。良心的な価格で最高級のお肉を堪能することができる。毎朝、一頭一頭におはよう」と声をかけるなど、「命に感謝」をモットーにしている同牧場。15種類以上の素材とヒール酵母を混ぜた特別配合の飼料で育てられた牛は、オレイン酸の値は高く、しかし融点は低いので、口なかでふわっと溶ける。肉本来の甘さをより引き立たせるために、塩やわさびで食べるのがおすすめです。が、中山亭では提供するお肉に軽く塩を振っているだけで、そのまま食べても十分美味しい。



名物の「赤身炙り握り」(1500円)も押し。赤身肉で特にサシが入ったものをセレクトし、食べた瞬間に幸せになること間違いなしの逸品だ。

また、お弁当の販売も行っており、焼肉、ホルモン、角切り肉をそれぞれ違う味付けで贅沢に盛り付けた「中山亭弁当」(1000円)は、まさに「味最高&コスパ最強」のお弁当だと断言したい。

※お弁当は前日までに要予約



モダン焼肉 中山亭鹿屋店
鹿屋市王子町3952-2
0994-45-6450 火曜日
ランチ11:30~14:00(13:30OS)
ディナー17:00~22:00(21:30OS)

豚 鶏 牛
モダン焼肉
中山亭鹿屋店
鹿屋市



「自然で安全で美味しいこ
と」をモットーに、生産・加
工・販売まで手がける三清
屋。1万8千平方メートル
もある森林を切り開いた森
の牧場で、純粋六白黒豚を
年間約300頭飼育・出荷
している。そのブランド肉
「かごしま森の黒豚」を味わ
えるのが「三清屋 野外炭焼
バーベキューガーデン」だ。
ランチはバラ・モモ肉計1
60g、自家菜園の野菜、お
にぎり、アイスクリームが
セットになった「お手軽ブラ
ン」(1980円)、「ディナー
は肩ロース・バラ・モモ肉計
200g、相挽きソーセージ、
ホワイトソーセージ、ホホ串、
小鉢、おにぎり、野菜、果物
などが付いた大満足の「サ
ンキュー鹿屋プラン」(333



00円)がおすすだ。
また、薄切り肉を重ねて
巻いた「ミルフィーユステー
キ」(600円)も美味。商
品化もされており、隣接し
ている工房で購入すること
もできる。
毎日が森林浴ともいえる
環境で育った黒豚はストレ
スフリーで健康的。さらり
とした口当たりととろける
ような甘みのある脂身、コ
クと旨みを感じられる肉質
をご堪能あれ。

牛 豚 鶏
三 清 屋
野 外 炭 焼
バ ー ベ キ ュ ー
ガ ー デ ン

鹿屋市



森の中で育った健康な黒豚を
バーベキューで堪能すべし。



三清屋 野外炭焼バーベキューガーデン
〒鹿屋市笠之原町7357-1
☎0994-44-5196 休 日 曜日、祝日
🕒 ランチ11:00~14:00、ディナー16:00~22:00
※どちらも完全予約制



HP



黒豚も、景色も、どちらも楽しめる。
大隅の宝を発信している場所。

2020年6月にオープ
ンした「南州農場 くらぶたの
丘」の丘。ハム・ソーセージの製
造工場と、レストラン「KUTO
TON」、テイクアウトショッ
プ「KURO DELI」、加
工品販売の「KURO MA
RCHÉ」、ピザやソーセー
ジ作り体験などができる体
験学習室などの施設を兼
ね備えたスポットだ。
「黒豚の美味しさを味わう
と同時に、食の安全に対す
る私たちの取り組みも知っ
ていただければ」と思いを語
るのは、施設の製造部次長
であり、日本人女性で国内
唯一のドイツ食肉マイスター
の資格を持つ小林良子さ
ん。
二年以上かけて自然熟成
させた生ハムや黒豚10



0%のパテを使った「南州黒
豚バーガー」(650円)も
おすすだだが、「KUTO
N」人気メニューのひとつ
「黒豚カレー」(1080円)
は、錦江湾や開聞岳が一望
できるテラス席で食べると
おいしさ倍増だ。
「大隅の豊かな自然で育っ
た黒豚も、このテラスから
見える景色も、大隅の宝だ
と思っています。皆様のお越
しをお待ちしています！」
(小林さん)



南州農場 くらぶたの丘
〒鹿屋市浜田町1250(霧島ヶ丘公園内)
☎0994-47-3929 休 日 水曜日
🕒 [KUTON]11:30~夕日が沈んで夕焼けが見えなくなった頃
[KURO DELI][KURO MARCHE]ともに11:00~16:00



南州農場
くらぶたの丘

鹿屋市



HP

鹿屋市の輝北町でのみ生産されている希少なブランド豚「輝北スターポーク」。そのほとんどが大都市圏に出荷されており、鹿児島県内に流通することは滅多にない。臭みがなく、甘みのある肉質、歯切れの良さが特長だ。

そんなスターポークを鹿屋市で唯一食べることができ、釘崎真澄男さん・清子さんご夫婦が営む「ときわ食堂」。35年以上、地元で働く人々や観光客の胃袋をただひたすらに満たしてきた、古き良き町の食堂といった風情が何とも落ち着いた店だ。

もちろん、すべてのメニューにスターポークを使用。なかでも客のほとんどが注文す



るといふ「かつ煮定食」(150円)は、これを目当てにわざわざ関東から来る人もいるのだとか。とんかつを少し甘めの出汁と卵でとじ、歴史を感じる陶器の器にオン！卵の半熟加減が絶妙で豚肉の美味しさをさらに引き立て、白米と一緒に口に入れたらそこはもう楽園かし。

しゃぶしゃぶ用の肉は全国発送も手掛けているので、なかなか足を運ぶのが難しい方はこちらませひ。



スターポークを食べるならここ。
ご夫婦のお人柄にもほっこり。



ときわ食堂

鹿屋市



ときわ食堂
 鹿屋市輝北町上百引2172-7
 ☎099-486-1353 休 日 曜 日
 🕒 ランチ11:00~14:00
 🕒 ディナー18:00~21:00(現在ディナーは予約のみ)



地元で愛されている”街のお肉屋さん”。
美しいサシは美味しさの証だ。

「星空日本」の町に何度も選ばれている鹿屋市輝北町。その輝北町を中心に、県内6つの農場を展開している森ファームの肉を中心に販売しているのが同じく輝北町にある「肉のもり屋本店」だ。

外観はまさに、地元で愛されている街のお肉屋さん。地元はもちろん、近隣の市町から訪れる買い物客も多く、通販や全国発送も行っている。

店内で販売されている商品は、牛肉だけでなく豚肉や鶏肉も質が高い。2019年開催の鹿児島県畜産共進会でグランドチャンピオンに輝くなど、きめ細かく柔らかな肉質と美しいサシのところがうまい味わい



の「森和牛」はまさに極上。タグ一つで牛の行動がモニターリングできるシステムを導入するなど、IoT化も進めている。

一昨年から輝北の森シリーズとして、新商品の販売も開始した。人気は、肉本来の味を味わえるように香辛料を控えめにした特製タレ。焼肉・しゃぶしゃぶ・味噌の3つの味がある。輝北天球館まで約15分なので、ドライブの合間にぜひ立ち寄ってみよう。



肉のもり屋 本店
 鹿屋市輝北町上百引3933-1
 ☎0994-86-1141
 休 日 曜 日、祝 日
 🕒 9:00~17:00



肉のもり屋 本店

鹿屋市



HP

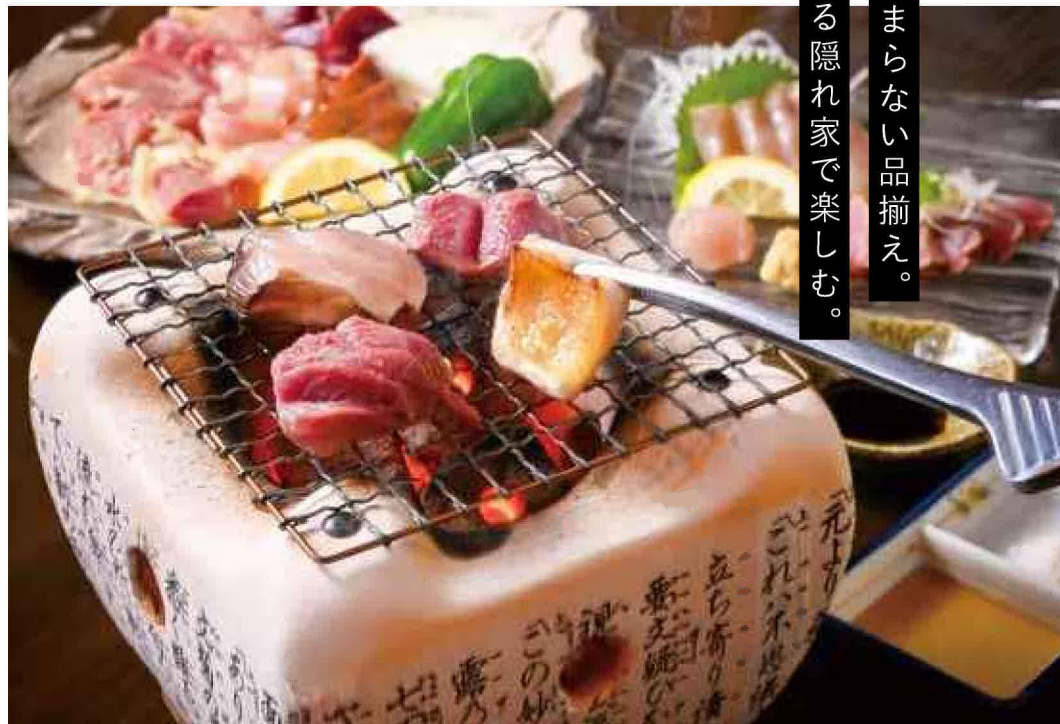
オーナーの園田光彦さんが2003年にオープンした「居酒屋ちくりん」。その名のとおり、お店は鹿屋市街地から少し離れた竹林の中にあり、隠れ家的な雰囲気だ。

鹿児島の地鶏文化をメインに据えたいと考えていた園田さん。理想の鶏肉を探すなか、「肉の味が強く、味が濃い」ととり着いたのが「地どりの鶏はま」(P.29)のさつま地鶏だった。

刺身やたたき、炭火焼きなどでも存分にその味を堪能できるが、自分で肉を焼くのが楽しい七輪焼き(780円)がおすすすめ。レバーや砂肝もあり、焼けるまでの時間やじんわりしみ出る脂もごちそうだ。



鶏好きにはたまらない品揃え。
竹林の中にある隠れ家で楽しむ。



居酒屋 ちくりん
 鹿屋市田崎町531-12
 0994-40-3036
 木曜日
 17:00~23:00(22:00OS)



確かな目利きで価格も◎。
鹿屋のソウルフードもおすすすめ。

鹿屋市民に20年以上親しまれている「焼肉工房陣力」。地元大隅産の牛肉を地元の方々に食べていただきたいという、オーナー高吉博也さんの思いが詰まった焼肉店だ。

高吉さん自身が目利きをして一頭買いしているのが、良心的な値段で焼肉が楽しむことができる。ご実家が精肉店を営んでいたこともあり、当時から継ぎ足している秘伝のタレもまた美味だ。

また、こちらでぜひ食してほしい一品が「黒豚ばら丼」(1000円)。丼からはみ出すほどに鹿屋産黒豚肉を敷き詰め、その真ん中に温泉卵を配置することで鹿屋市花のバラを表現した、



肉々しくも地元愛にあふれた丼だ。2015年に開催された全国丼グランプリでは金賞も受賞している。

ただし、こちらはランチのみ20食限定なので要注意。もし食べ損ねた時は素直に焼肉を楽しんで、「鹿児島牛めし弁当」(1000円)などお持ち帰りメニューも充実。丼を食べられなくても、きつと大満足すること間違いなしだ。



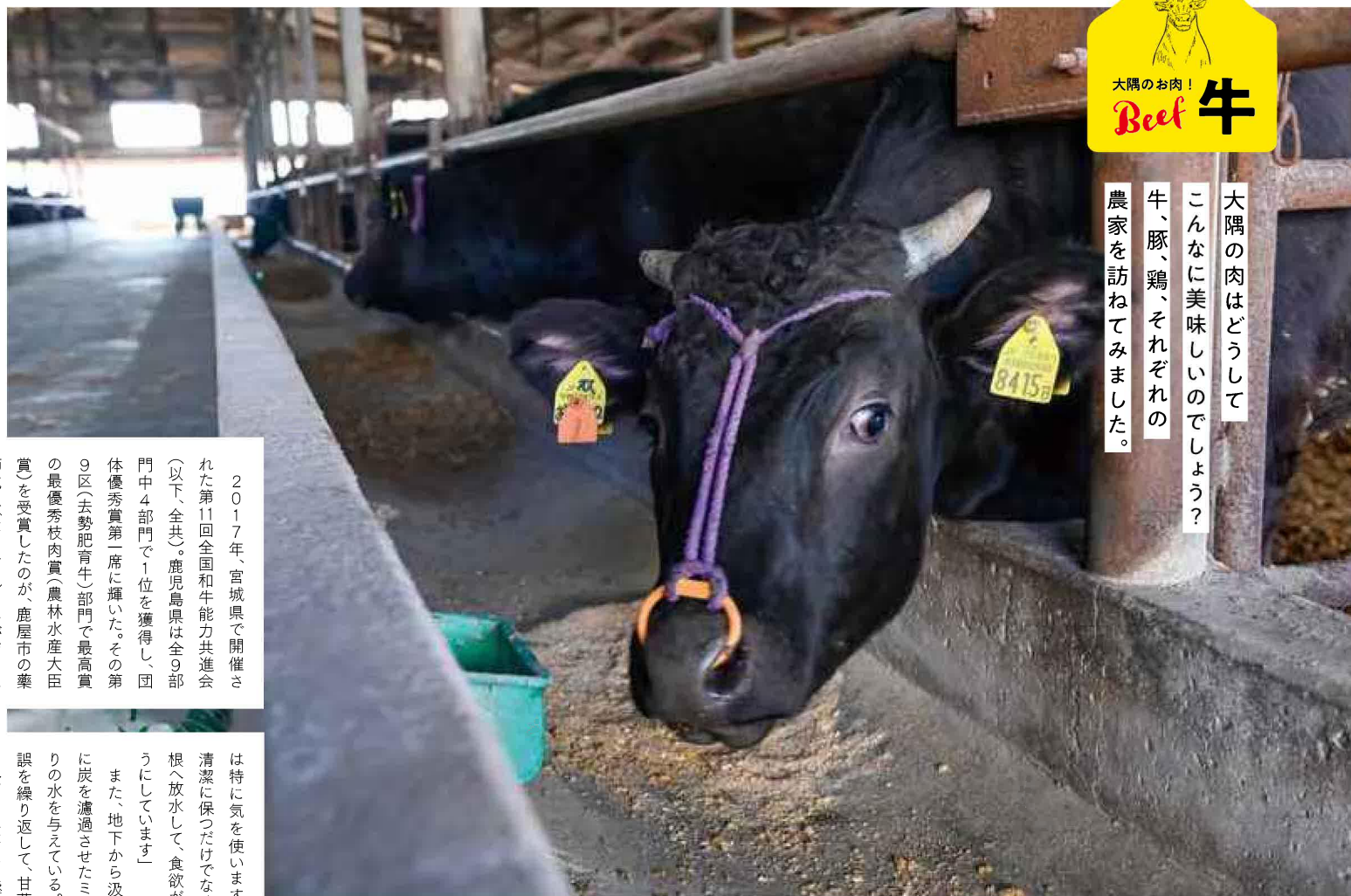
焼肉工房 陣力
 鹿屋市礼元2丁目3709-1
 0994-40-0298 月曜日、火曜日
 ランチ11:00~14:00(13:45OS)
 ディナー17:00~21:30(21:00OS)





大隅のお肉！
Beef 牛

大隅の肉はどうして
こんなに美味しいのでしょうか？
牛、豚、鶏、それぞれの
農家を訪ねてみました。



餌を与えながら、
牛の様子をチェック
するのも日課。



「大隅は畜産農家が多く、切磋琢磨できる仲間がいることも大きい」と語る薬師さん。



こだわり
POINT

抗生物質などの添加物は使用せず、オリジナルブレンドの餌を使用している。

薬師 成人さん / 鹿屋市

まさに“牛”ファースト。 日本一のプライドを胸に。

2017年、宮城県で開催された第11回全国和牛能力共進会（以下、全共）。鹿児島県は全9部門中4部門で1位を獲得し、団体優秀賞第一席に輝いた。その第9区（去勢肥育牛）部門で最高賞の最優秀枝肉賞（農林水産大臣賞）を受賞したのが、鹿屋市の薬師成人（なりひと）さんが育てた「忠久福（ただひさぶく）」号だ。

20年以上、黒毛和牛の肥育に携わってきた薬師さん。先述した全共だけでなく、鹿児島県枝肉共進会2連覇、ほかにもさまざまな品評会で高い評価を得るなど、まさに鹿児島を代表するトップ農家の一人だ。

肥育頭数はおおよそ110頭。生後9カ月の子牛を仕入れ、約20カ月間大切に育ててから出荷している。餌やりは朝と夕方の2回。1〜2時間おきに牛舎を見回り、常に状態を確認する。

「牛は気温が25℃を超えると体調を崩しやすくなるため、夏場

は特に気を使います。牛舎内を清潔に保つだけでなく、換気や屋根へ放水して、食欲が落ちないようにはしています」

また、地下から汲み上げた水に炭を濾過させたミネラルたっぷりの水を与えている。餌も試行錯誤を繰り返して、甘草や麦、海藻のベレットなどを混ぜ合わせたオリジナルのブレンドを開発。牛の食いが良くなり、病気にもなりにくいそうだ。

「興味を持ったらまずは試してみよう。もし失敗したとしても、新しい挑戦を繰り返すだけです」

2022年10月には、第12回全共が鹿児島県で開催される。ホスト県として鹿児島県も当然力を入れており、薬師さんも出品候補者のうちの一人だ。「前回に引き続き、もう一度あの舞台に立つてみたい。そして結果を出したいですね」と、謙虚さの中に自信も垣間見える。今からすでに10月が楽しみだ。

