

かごしま
うんまかもん

かごしま黒豚

うんまかもん POINT

- ☑ 平成11年に「かごしまブランド」に指定。
- ☑ 約400年前に琉球から移入したのが起源とされている。
- ☑ 飼料にさつまいもを加えることでおいしさを追求。
- ☑ 近年、アジア圏を中心に輸出量が増加中。

世界で愛される黒豚



かごしま黒豚の特徴
体毛は黒いが、四肢、鼻梁、尾端の6カ所に白斑があることから「六白(ろっぽく)」とも呼ばれている。



販売指定店証
鹿児島県黒豚生産者協議会が指定した販売店には、「かごしま黒豚」の文字が刻まれた屋久杉の看板がある。

黒豚は約400年前に琉球(現在の沖縄)から移入されたといわれており、英国から導入したパークシャー種と交配することで改良が進められてきました。経済効率の高い白豚が導入されて一時期絶滅の危機に瀕したこともありましたが、生産者や関係者の努力により見事に復活を果たして今に至ります。

「かごしま黒豚」は、歯切れが良く、柔らかい食感で、うま味があり、さつぱりとした味わいの特徴ですが、これらを生み出す秘訣の一つに、さつまいもを含んだ飼料(エサ)があります。さつまいもを与えることで、肉の甘みやうま味が増し、

また疲労回復効果のあるビタミンB1や抗酸化作用のあるビタミンEも多くなることで明らかになっています。黒豚のしゃぶしゃぶやトンカツは観光客にも人気が高く、また、骨付きのあばら肉を使った角煮は「とんこつ」と呼ばれ、鹿児島の郷土料理として有名です。

近年では、海外でも人気を得ており、特に香港やシンガポールなどアジア圏を中心に輸出量が増加しています。「かごしま黒豚」は、今や世界で愛されるブランド豚となっているのです。



とんこつ
濃口醤油や砂糖、酒などでじっくり煮込んで作る。食感はほろほろと崩れていくほど柔らかい。西郷隆盛も好物だったと伝えられる。



黒豚「しゃぶしゃぶ」は、鹿児島発祥

お店で味わう

鹿児島黒豚ロースカツ
(1,800円)※ランチのみの提供

しっかり締まった肉質と歯切れの良い柔らかさが絶品で、かごしま黒豚の甘みとうま味を堪能できる。

華蓮 鹿児島店
鹿児島市山之口町3-12
☎099-223-8877

ランチ 11:30~14:00 (LO13:30)
ディナー 17:30~23:00 (LO22:00)
[日・祝日は17:30~22:00(LO21:00)]
※新型コロナウイルス感染状況により、営業時間が変更になる場合があります。

☎ 第3日曜日



「華蓮」はJA鹿児島県経済連の直営店で、東京をはじめ、大阪や福岡にも支店がある。

おうちで楽しむ

やわらか豚軟骨のネギポン酢がけ

たっぷりの水で柔らかく煮た豚軟骨を、フライパンで軽く焼いてネギとポン酢で。余分な脂や臭みが抜けてさっぱりいただけます。柚子胡椒や唐辛子で辛味を効かせても美味しいですよ♪

料理研究家
鎌下直子さん



※「うんまかもん」とは鹿児島弁で「美味しいもの」という意味です