

黒豚・白豚



鹿児島県を代表する豚「かごしま黒豚」

県内一の規模を誇る鹿屋市の養豚業

豚の飼養頭数及び年間出荷頭数全国一を誇る鹿児島県産の豚は、肉質や味わいの良さから全国の消費者に高い評価を得ています。

そして、この豚の県内一の飼養頭数・出荷頭数・産出額を誇るのが鹿屋市です。

市内には、黒豚の養豚農家が70戸、白豚の養豚農家が134戸あり、そのほとんどは、生産から肥育まで一貫して行っています。通常1回の分娩で黒豚は8頭ほど産まれ、約8か月間飼養して出荷。それに対し、白豚は11頭ほど産まれ、約7か月間飼養して出荷します。

約400年前に伝わった黒豚

黒豚は、両前足・両後足・鼻先・尻尾の先の計6か所が白毛で覆われていることから

「六白」とも呼ばれています。その歴史は古く、約400年前に琉球から伝わったとされ、明治以降、肉質・肉色等の黒豚本来の良さを残しながら品種改良を重ね続け、現在の黒豚ができました。

「かごしま黒豚」の銘柄で知られている鹿児島市の黒豚は、味や肉質をよくするためサツマイモを含んだ飼料などを与えるなどして飼育されており、その結果、脂肪融点（脂肪の溶ける温度）が他の豚肉より高く、肉質は筋繊維が細かいなどの特徴があり、「歯切れがよい」「柔らかい」「うまみがある」と全国的に高い人気を誇っています。

白豚の銘柄確立を図る

県内の出荷頭数の約8割を占める白豚でも、黒豚同様に、その銘柄確立に取り組んでいます。

県下では、サツマイモをはじめ、主成分のカテキンに血圧上昇抑制作用や消臭作用な



星空日本一にちなんで付けられたブランド名「スターポーク」

どがあることで注目されている茶を添加した飼料を食べさせて育てた、体に良くおいしい「茶美豚」が生産されています。

また、輝北地区では養豚農家グループが、独自の配合飼



輝北地区で生産されているスターポーク



さっぱりとした食感が楽しめる黒豚の肉

【問い合わせ】

市畜産課	0994・31・1118
市産業政策課	0994・31・1164

インタビュー

一頭でも多くのスターポークを生産したい



山下 修さん (43歳)
みどりさん(43歳)
輝北町諏訪原

夫婦で養豚業を始めて20年。スターポークを生産するようになってから10年たちました。

現在600頭飼育していますが、全てがスターポークとして認定されるわけではありません。肉質・系統が優れた豚だけがスターポークと認められます。豚を飼育していて今一番怖いのは病気です。そのため、豚を飼育する時は、病気にかからないよう、常に気を配っています。やっぱり、一頭でも多くのスターポークを生産し、出荷したいですからね。高齢化で減り続ける生産者を増やすことは大きな課題です。そのためにも、夫婦一緒に魅力を感じられる養豚農家を目指して頑張ります。

インタビュー

鹿屋オリジナルの黒豚をブランド化したい



柁川 勝志さん (40歳)
上祓川町

現在、650頭の黒豚を飼育していますが、多いときは800頭飼育します。私は、黒豚をおいしくする要素は「餌・系統・環境」の三要素だと思っています。中でも大事な要素は「餌」ですね。餌が違えば味も大きく違います。そのため、国産のサツマイモや遺伝子組み換えをしていない原料を使用するなど、いろんな試みを繰り返しながら、良質な黒豚の生産を目指しています。

また、黒豚の今後を考えると、鹿屋オリジナルの黒豚をブランド化する必要があると感じています。他の黒豚の養豚農家と連携しながらブランド化を図っていきたいですね。

県内市町村データ

養豚農家戸数(戸)		総飼養頭数(頭)		出荷頭数(頭)		産出額(千万円)	
鹿屋市	204	鹿屋市	310,000	鹿屋市	464,000	鹿屋市	1,622
曾於市	103	曾於市	169,000	曾於市	228,000	曾於市	931
志布志市	76	大口市	148,000	大口市	190,000	大口市	642

H16年農林水産統計データから市産業政策課が試算