

食が豊かな「地産地消」の町

鹿児島市の畜産・酪農

鹿児島市の中心部から山手に向かい、車で15分も走れば、豊かな緑に囲まれた田舎の風景に出合えます。そこでは、農業だけでなく畜産も盛んに営まれています。多くの方が暮らす町での飼育とあって、衛生管理には十分気を配り、狭い土地での工夫を凝らした都市型の飼育法で、上質な畜産物を生産しています。

黒牛



先人たちの、改良に改良を重ねる努力により生産頭数日本一の鹿児島黒牛。軟らかくきめ細やかな肉質とバランスの取れた霜降りが特徴です。市内では約300戸の農家で8000頭を超える黒牛が飼育されています。

黒豚



体毛は黒色ですが、四本の足・鼻・しっぽの先の6か所に白い毛が生えているため「六白(ろっばく)」とも呼ばれ、「さっぱりして味がよく、歯切れもよい」との高い評価を得ています。市内では9戸の農家で約1300頭の黒豚が飼育されています。

養鶏



市内では約20戸の農家で約65万羽の鶏が飼育され、食用の鶏肉と卵を生産しています。最近では、平成22年12月にブランド化された「黒さつま鶏」も、新しい鹿児島の黒、として生産されています。

乳牛



市内では5戸の農家で約300頭の乳用牛が飼育されています。搾乳された牛乳は学校給食で飲まれている他、市内で販売されています。

※農家戸数・飼養頭羽数は平成23年の鹿児島市実態調査に基づいています

農業トピックス

世界一大きい大根 別名「島でこん」

●桜島大根

江戸時代から栽培されている鹿児島県の伝統野菜。1本当たりの平均重量は10～15kg、大きいものになると30kgにもなります。重さ31.1kg、胴周り119cmのものが、世界一の重量を持つ大根としてギネスブックにも認定されています。
※平成23年現在



「かごしまブランド産地」に指定別名「島みかん」

●桜島小みかん



直径5cm足らずと小粒ながらも強い甘みと、爽やかな香りが特徴。桜島で古くから栽培されており、現在ではお菓子などの加工品の種類が増えています。

輸入中心だった野菜が市内でも生産されるようになりました



●トレビス

レッドキャベツではありません。チコリーの仲間、ほろ苦い味をもつトレビス。

鹿児島市内で生産されているものほとんどが業務用ですが、カット野菜のミックスパックやレストランのサラダに出てくる赤い葉をかじってみましょう。苦味を感じたら、それはトレビスかもしれませんよ。

