

かごしまブランド

KAGOSHIMA BRAND

県内各地から



かごしま黒豚

かごしまの風土と情熱が育んだ
「本物」のおいしさ



※伊佐市は平成20年11月1日、大口市と菱刈町が合併して新たに誕生しました。

伊佐市の 景



鹿児島県の最北端に位置し、美しく豊かな山並みに囲まれた伊佐市。鶴田ダムに隣接する山あいの広大な放牧地では、かごしま黒豚が元氣いっぱい駆け回っていた。

体毛が黒色で、四肢・鼻梁・尾端の6箇所^{ろばく}に白斑があり、六白とも呼ばれる黒豚。約400年前に琉球から移入され、県内で広く飼育されてきた。昭和30年代に有名となったが、高度経済成長時代になると経済効率のよい白豚の台頭により絶滅の危機に瀕した。このような中、鹿児島の人々の努力と情熱で大切に守り育てられ、今では鹿児島^{かごしま}の誇るおいしい黒豚として全国的に高く評価されている。

県内肉豚出荷頭数は、平成19年実績で全国一位の約187万2千頭。そのうちわずか約1割が、かごしまブランドである「かごしま黒豚」として出荷され



曾木の滝／川内川上流に位置する曾木の滝は、滝幅210m、高さ12mの大滝で、滝幅は日本一を誇り、その壮大なスケールから別名「東洋のナイアガラ」とも呼ばれます。春には桜やツツジが、秋には紅葉が美しく、毎年11月に開かれる「もみじ祭り」では、滝がライトアップされ、幻想的な姿も楽しめます。



忠元公園／日本桜の名所100選にも選ばれた忠元公園。延々2kmに及ぶ桜並木はまるで桜のトンネルのよう。満開時期には、およそ千個の提灯がともされ、夜桜も楽しめます。園内には、芝生の多目的広場のほか、島津家の名将といわれた新納武蔵守忠元公を祀る忠元神社や諏訪神社などがあります。



菱刈パークゴルフ場／世代を超え体力を気にせず気軽にプレーできるパークゴルフ。起伏のないビギナー向けのコースが36ホールあり、プレー後には温泉を利用した足湯で疲れを癒せます。隣接する物産館「ひしかり交流館」では特産品も販売していますのでお気軽にお立ち寄りください。

●問い合わせ先
伊佐市役所 地域振興課 0995(22)1111

ている。平成11年に指定され、現在では、

県黒豚生産者協議会に入っている県内15の生産グループが産地指定を受けている。本物を確実に消費者に届けるため、証明書を添付・回収するかごしま黒豚証明制度や一定の基準を必要とする販売指定店制度に取り組んでいる。

伊佐市で、昭和35年から黒豚を飼っている県黒豚生産者協議会会長の沖田速男さんによると「黒豚の魅力は、肉のおいしさに尽きる」という。系統・エサ・環境が重要で、在来種にこだわり、甘藷や麦に焼酎かすなどを混ぜて発酵させたエサを与え、放牧して育てている。「かごしま黒豚は、ほかとはひと味違う選りすぐりのもの。それに値する「本物」を作るようにこだわります。ち丹精込めて育てているので、大切に食べていただくと嬉しい。今後とも脂肪のおいしさを高め、より一層良いものを

作り続けていきたい」と目を輝かせた。

タンパク質、ビタミンB群が豊富な豚肉。かごしま黒豚は、甘藷を含んだ飼料を与えることにより、さらにうまみと甘みが増すとともに、柔らかく、脂肪がさっぱりとしている。

沖田さんによるお薦めの食べ方は、「薄い味付けや塩コショウなどで、素材の味を十分に生かせるように味わっていたら。しゃぶしゃぶなら、ごまだれよりそばつゆとのこと。しゃぶしゃぶをお薦めのそばつゆだれでいただいたら、噛むごとに口中に驚くほどのうまみと甘みが広がり本当においしい。まさに一度食べると忘れられない味わい。」

生産者たちの地道な努力と情熱によつて私たちの元に届けられる「本物」の味。その「本物」のおいしさを多くの方に心ゆくまで味わってほしい。