

# 大隅肉本 Vol.2

アタタの知らない大隅に会いに行こう。





# 大隅の ここが スゴイ

温暖な気候と広大な畑地に恵まれた鹿児島県。令和5年度の畜産産出額は全国第2位と全国有数の規模を誇る。「第12回全国和牛能力共進会」（令和4年開催）においては、内閣総理大臣賞を受賞するなど多くの功績を収め、「和牛日本一」の栄冠を手にした。畜産王国である鹿児島県で、最も畜産が盛んなのが大隅半島だ。錦江湾を望み、海と山の豊かな自然にあふれる大隅半島は、肉用牛・豚・肉用鶏の県内屈指の主産地で、鹿児島の畜産を支えている。そんな大隅半島では「鹿児島黒牛」や「かごしま黒豚」、「かごしま地鶏」などの鹿児島を代表するお肉を一度に味わうことができる。地元の人も、これから訪れる人も、この本を読めばアナタが知らない大隅の美味しさを発見できる。大隅の美味しいお肉に、豊かな自然に、温かい人々に、会いに行こう。



浜田海岸



# 大隅肉本

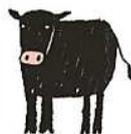
## Osumi nikuhon

### 目次

- 01 生産者インタビュー
- 03 大隅お肉マップ
- 04 食べる 「飲食店」
- 30 巡る 「観光スポット」
- 35 休む 「ホテル・カフェ」
- 39 モデルコース・アクセス



あなたの知らない大隅に会いに行こう。



牛を見つめる。そのままがしに、18年の誇り。



# (株)加治佐畜産



●牛と向き合う加治佐さん

たくさん畜産農家がひしめく曾於市。その中でもよりおいしいお肉を提供するために、たくさんこだわりのもって牛の世話をしている加治佐畜産。代表の加治佐龍さんにお話を伺った。

経営を受け継いで18年。現在では飼育頭数は500頭を超えている。今でこそ奥様や従業員の皆さんと共に牛の世話やさつま芋の栽培を行っているが、規模を拡大した初めの頃は1人での作業も多く大変だったと振り返る。牛と向き合うときの真剣な眼差しと、取材の合間に見せてくれた屈託のない笑顔。そのギャップが牧場を包む空気を柔らかくしている。牛を育てる時の1番のこだわりは餌。先代から受け継がれた独自の配合でトウモロコシや大麦などを混ぜたものを使用している。餌に使われる穀物の種類によって、牛の脂の質は大きく左右されるという。加えて、牛舎の環境にも気を配っており、常に清潔を保つために1日に数回の掃き掃除や定期的な牛舎内の床替えなどを行うという。

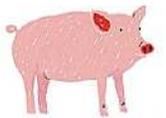
また、加治佐さんは2022年10月に鹿児島県で開催された全国和牛能力共進会にて「肉牛の部」7区（脂肪の質評価群）に出品し優等賞5席を受賞している。受賞について「牛の状態がとにかく良く、今回はイケそう！と感じていたが、どの農家レベルが拮抗していた。そんな状況の中で、頭ひとつ抜けて入賞するために日頃から善い行いを心がけた。ひとつひとつ徳を積んだことが受賞に繋がった。」

日常の全ての行動が、牛の世話を通して美味しいお肉を作ることに繋がっている。



写真提供：鎌田黒豚農場

大隅半島の中心、鹿屋市吾平町。自然に囲まれたこの場所で黒豚の生産から肥育までを一貫して行っているのは鎌田黒豚農場の田中義和さん。  
 約9年の間、東京でサラリーマンとして働いていた田中さん。結婚の挨拶で鹿児島に訪れた際に、初めて奥様の実家が養豚場を営んでいることを知ったという。  
 その時は養豚を仕事にするとは考えていなかったが、縁あって引き継ぐことを決意した。当時の鹿児島では、生産効率の高い白豚の肥育が主流となっていたが、「量より質の時代が必ず来る」と信じて黒豚の肥育へと踏み出した。



愛情で育て、感謝でいただく。



● 豚と向き合う鎌田さん

自慢の黒豚を飼育するときのこだわりは、「いい餌、いい水、いい環境」だという。特に環境づくりに注力しており、クラシック音楽を聴かせて肥育したり、成長段階に合わせて飼育場所を変えたりするなど、黒豚にストレスを溜めない工夫を重ねている。

これらは美味しい黒豚をお届けするためであることはもちろん、生きている間は、大切に愛情を持って育てるためでもある。「命をいただく」との尊さを忘れずに、感謝する。」これが鎌田黒豚農場のモットーだ。

鎌田黒豚農場で育った黒豚は甘味のある脂と旨みの強い赤身が特徴。その美味しさをダイレクトに味わうには、野菜の上に黒豚スライスを乗せて蒸した「蒸ししゃぶ」がおすすすめだ。

大隅半島で美味しい黒豚を提供するため日々、豚のお世話に勤しむ田中さん。鹿児島に移住した当初は、方言が理解できずコミュニケーション面で不安を感じていたが、今では商店街を歩けば地元の人々に声をかけられるほど、すっかり馴染んだ町となった。これからは大隅半島への恩返しとして、地域活性や次の世代の育成にも力を入れたいと意気込む。

「美味しい黒豚を作り、食べた人みんなが美味しいと言ってくれる」そんな瞬間に一番やりがいを感じるという田中さん。黒豚への愛情と、地域への愛情。鎌田黒豚農場は、今日もたくさんの愛情で営まれている。

# 大隅 MEAT MAP

- ① モダン焼肉 中山亭 (P5)
- ② 焼肉 南州農場 (P6)
- ③ 南州農場 DINING KUTON (P7)
- ④ 焼肉 陣カ (P8)
- ⑤ ときわ食堂 (P9)
- ⑥ とんかつ 竹亭 (P10)
- ⑦ 居酒屋 ちくりん (P11)
- ⑧ ふくどめ小牧場 (P12)
- ⑨ 農家レストラン 彩食豊美 (P13)
- ⑩ どん菜市場 (P14)
- ⑪ 肉のもり屋 (P15)
- ⑫ 大衆焼肉 よし (P16)
- ⑬ あっちゃんの店 (P17)
- ⑭ はるかぜ食堂 (P18)
- ⑮ 焼肉本舎南 新村畜産 (P19)
- ⑯ Beef Collection HIRAMATSU (P20)
- ⑰ 〇我利多 (P21)
- ⑱ 花の木農場レストラン (P22)
- ⑲ ナンチク レストラン肉の蔵 / 直営店 (P23)
- ⑳ やごろう亭 (P24)
- ㉑ しゃぶしゃぶ赤坂 (P25)
- ㉒ CHUZAN (P26)
- ㉓ 志布志バーガー (P27)
- ㉔ ジャパンファーム直営店 (P28)



食べる



飲食店

モダン焼肉 中山亭

☎ 鹿屋市王子町 3952-2 ☎ 0994-45-6450 休 年末年始

あぁ、  
幸せってこういうこと。



ひとくちごわかる  
“鹿児島らしい”



HP



動画



赤身炙り握り

赤身肉を炙り、寿司として仕立てた贅沢な一品。火を入れることで赤身の旨みと脂の甘みが絶妙に重なり合い、選び抜かれたサシの美しさが際立つ。

こだわりの一級品を体験しよう。

● 牛をまるごと味わおう

自社牧場「うしの中山」で丹精込めて育てた黒毛和牛を直送で提供する、本格焼肉と創作肉料理の店。「うしの中山」ではどの牛も一級品として育てるために飼料や環境などこだわりの方法で飼育している。牛本来の旨みを引き出した赤身と口の中でとろける後味の良い脂が特徴だ。

「第十一回全国和牛能力共進会」で日本一に輝いた実績もあり、そのブランド牛を一頭買っている中山亭でしか提供できない極上の牛肉料理を多数取り揃えている。メニユーは定番の焼肉やステーキのほか、地元野菜の盛り合わせや肉寿司なども幅広く取り揃え、昼はお得なランチメニユー、夜は贅沢にコースメニユーを楽しむことができる。店舗で味わえる焼肉の他にも鹿児島黒毛和牛焼肉セットや精肉等の販売も行っている。地元の人に加えて観光客も多く利用する店内は、高級感がありながらも落ち着いた雰囲気、家族だんらんにも、会食や特別な日の食事にもおすすめ。最高級の和牛を、手頃な価格で味わうことができる店舗だ。

鹿児島黒毛和牛に  
魅了される。

飲食店

# 焼肉 南州農場

〒 鹿屋市田崎町 464-5 ☎ 0994-41-8198 休 水



牧場からの直送、  
目みまでの最短距離。

焼肉南州農場は、自社農場で育てた「南州黒牛」と「南州黒豚」を中心に鮮度と味を極める直営店。「南州黒牛」は柔らかく濃厚な旨みのある特上のタンをはじめ、カルビ、ロース、ハラミ、モツなどの多種多様な部位を楽しむことができる。「南州黒豚」はお通しのトンチン口からウインナーまで新鮮なものだけを提供。高品質の肉を手頃な価格で提供できるのも、直営店ならではの強み。看板メニューの「南州農場堪能コース」ではA5ランク主体の鹿児島黒毛和牛5種とかごしま黒豚2種を、その日のおすすり部位から選んで提供する。お肉の重量は約200gとボリューム満点で、柔らかい質感と甘みのある脂を堪能できる。お肉の他にも、焼き野菜や銀シャリ、デザートも付いて大満足のコースだ。ドリンクにもこだわりがあり、お肉を引き立てる芋焼酎やハイボール、ワインなど多数取り揃える。店内は、暖かみのある和モダンな雰囲気です。ピタリだ。

バラエティ  
豊富な



心を込めて  
提供中!!

おいしい!!

お肉ゴロゴロ  
激ウマカレー!!



飲食店

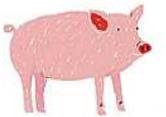
南州農場ダイニング KÜTON

〒 鹿屋市浜田町 1250 ☎ 050-5492-5642 休 水



WS

動画



風がと味わうレストラン!!



● 絶景まるごとレストラン

かのやばら園内に店舗を構える南州農場ダイニング KÜTON。自社農場である南州農場で育てた黒豚・黒牛と地元野菜をふんだんに使ったレストランだ。看板メニューの「炭火烧黒豚肩ロースステーキ」は、肩ロース肉を低温で調理した後に炭火で仕上げられており、柔らかく旨みがギュッと詰まったお肉を味わえる。塩・レモン・マスタード・オリジナルジャポネの4種のソースで味変を楽しめるのも嬉しいポイント。また、「炭火烧黒豚・黒牛ハンバーグ」には、黒豚と黒牛の両方を賢沢に使用。手ごねによるふんわりとした食感とソースの相性は抜群だ。その他にも黒豚がごろっと入ったこだわりのカレーとサクサクジューシーなカツを一度に味わえる「黒豚カツカレー」や、南州農場オリジナルのソーセージ盛り合わせ、ピザやパスタなど、農場自慢の黒豚・黒牛を多様な料理で楽しむことができる。また、黒豚をふんだんに使用したコース料理もあり、歓送迎会や特別な日の食事にもピッタリだ。テラス席では目の前に広がる錦江湾と開聞岳の絶景を望め、大隅半島の自然に囲まれながらゆったりとした贅沢な時間を過ごすことができる。こだわりの食材で作られた絶品料理と大隅ならではの絶景を一緒に楽しむことができる KÜTON。大隅という土地を、五感で味わいたい人におすすめのお店だ。

飲食店

# 焼肉 陣力

〒鹿屋市礼元 2丁目 3709-1 ☎ 0994-40-0298 休 月・火



一度食べたなら「焼肉」いじゃなくて「陣力」が食べたくなる。



鹿屋黒毛和牛 鹿屋黒毛豚 焼肉工房 陣力

鹿屋市礼元に店を構える、地元で長く愛される老舗焼肉店。地元鹿屋の黒毛和牛や黒豚を一頭買いしているほか、ホルモンなども自社工場から仕入れることで、新鮮で美味しいお肉の提供を実現している。

焼肉メニューはカルビやコースなど定番から希少部位、ホルモンまで幅広く取り揃えている。焼肉の他にもステーキやハンバーグ、しゃぶしゃぶなど様々な肉料理を堪能でき、柔らかいお肉は、お子様からお年寄りの方まで幅広く楽しむことができる。おすすめメニューの「鹿屋黒豚ばら丼」は第2回全国丼グランプリ金賞を受賞した実績を持ち、地元の味として県内外のファンを惹きつけている。仕入れから提供まで一貫して地元のお肉を提供する陣力は、鹿屋で美味しい黒毛和牛と黒豚を堪能したい人におすすめの一軒だ。



舌を魅了する肉質。



SNS

動画

飲食店

ときわ食堂

場 鹿屋市輝北町上百引 2172-7 電 099-486-1353 休 日



ホットなかつ煮でホッとあまる。



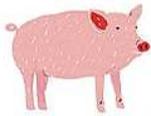
『地元の味』

『ってマコウいっつことだ。』

●希少な豚を味わおう

鹿屋市輝北町で育てられた希少な豚「輝北スターポーク」を使った定食を提供する食堂。輝北スターポークは白豚の中でわずかな頭数だけが認められているブランド豚。旨みと甘みが凝縮されており、ジューシーなのに重くなくあっさりとした食べられるのが特徴。首都圏向けへの出荷が優先される中、地元鹿屋で味わえるのは、ここ、ときわ食堂だけ。看板メニューは「かつ煮定食」。味のある器から漂ういい香りが、蓋を開ける前から食欲をそそる。輝北スターポークの良さを引き出したとんかつに甘辛い出汁とトロトロ卵の食感が合さり、一口食べればそのおいしさが口のなかにジュワッと広がる。白米との相性も抜群で、箸が止まらない大満足の一品。そのほかの豚料理もすべて輝北スターポークを使用しており、生姜焼きやカツカレーなど多様な方法で輝北スターポークを楽しめる。また、ミックスフライ定食やコロッケ定食などメニューも豊富。店内は昔ながらのあたたかみのある雰囲気でも通いたくなる食堂だ。町の人々はもちろん、遠方からの観光客のお腹も満たしている。





変わらない味が、  
町をやさしくしている。

飲食店

とんかつ竹亭 鹿屋本店

場 鹿屋市西大手町 9-15 電 0994-43-3383 休 火



鹿屋市に根づく「とんかつ専門店『竹亭』は、吟味された県内産豚肉と自家製タレを武器に、上とんかつ定食や上ひれかつ定食などを揃える本格店。とんかつはもちろん、油、パン粉、タレ、お米、味噌、漬物に至るまで、すべての食材にとことんこだわっている。とんかつはジューシーだが決してしつこくなく、さっぱりとした味わいで、胃もたれすることなく美味しく堪能できる。令和6年に店舗をリニューアルしたことで、リニューアル前と変わらない座席数を構えながら、ゆったりとしたスペースでの食事が可能となっている。竹亭らしさを守りながら、スタッフの目が届きやすい空間を作り上げ、お年寄りや足の不自由な方もより利用しやすくなった。

「行列のできる絶品とんかつ」として、その実力と信頼は地域に深く刻まれている。



地元で愛される味。  
暮らしとともにある美味しい。



動画

飲食店

居酒屋 ちくりん

〒鹿屋市田崎町 531-12 ☎ 0994-40-3036 休 木

知る人が知る隠れ家。



SNS

動画



七輪焼き四種盛り



鶏茶漬



もも肉のたたき



丁寧に焼かれた地鶏が

心まであたたためてくれる。

●炭火が香る隠れ家

鹿屋市・田崎町の竹林の奥に佇む一軒家風居酒屋「ちくりん」。神社の裏手、闇に溶け込むような佇まいが「隠れ家」を思わせるこの店は、地元で長年親しまれてきた風情あるお店だ。囲炉裏のある店内は木の温もりを感じる事ができる。夜は店舗全体がライトアップされ、幻想的な雰囲気にも包まれる。居酒屋でありながらも料亭のような高級感溢れる店内でゆったりと落ち着いて料理を味わうことができる。料理の主役は、鹿児島食文化でも名高いさつま地鶏。大隅半島にそびえ立つ高隈山周辺で育てられた地鶏を使った炭火焼きや七輪焼き、握り寿司などを人気メニューとして掲げている。卓上でじっくり焼くことのできる七輪焼きは、地鶏の旨みを閉じ込めた特別な美味しさ。またさつま地鶏を使った刺身(ささみ)やもも肉のたたきなど様々な種類の鳥刺しを提供している。地鶏料理のほかにも、牛ホルモンの鉄板焼きや出し巻き卵など居酒屋ならではの一品メニューも豊富。コース料理もあり、地鶏料理を存分に楽しむことができる。



直売店

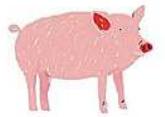
ふくどめ小牧場

〒鹿屋市獅子目町 81-1 電話 0994-48-2324 休 日・月



SNS

動画



小さな牧場だからできる、  
おいしい肉の追求。

●こだわりの本格加工肉

鹿屋市獅子目町に佇む「ふくどめ小牧場」は、生産から加工、販売までを一貫して手がけるクラフト養豚場。家族経営の小さな牧場だからこそ実現できる、丁寧なものづくりを掲げている。ここで育てられているのは、日本唯一の品種である「サドルバック」と、「幸福豚（こうふくとん）」。「サドルバック」は人肌でも溶けるような脂身の柔らかさと旨みが特徴で、ヨーロッパでは「幻の豚」と呼ばれている。「幸福豚」は「サドルバック」の血統を活かしたオリジナルの品種で、脂の旨味を受け継ぎながらも赤身の多さと柔らかさを合わせ持っている。加工肉においては、ドイツで食肉加工技術を学び、国家資格「マイスター」を取得した福留洋一さんが加工・製造を手がけており、スパイスを独自に配合するなど、風味づくりに強いこだわりを持っている。工房はガラス張り、加工の工程を見えるように設計されており、「隠さず見せる」ことで命をいただく責任を伝える場になっているという。直売所では、こだわりのハム・ソーセージなどをはじめ、幸福豚ハンバーグやしゃぶしゃぶ用肉など多彩な商品を取り扱っている。オンラインショップでもギフトセットとして全国発送を行っており、贈答用にもおすすめです。