

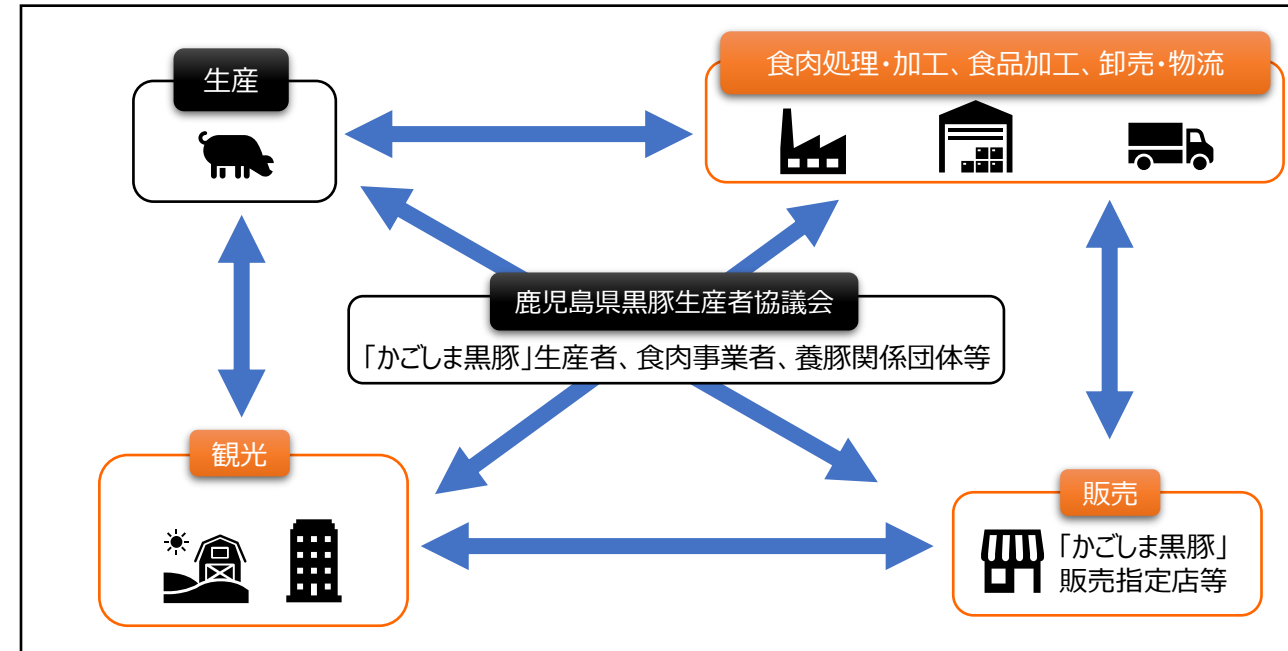
1. 支援する分野

かごしま黒豚

2. 支援する地域及び核となる事業者

地域：鹿児島県全域（奄美地域除く）

事業者：鹿児島県黒豚生産者協議会
（「かごしま黒豚」生産者、食肉事業者、養豚関係団体等）



3. 目指す姿（目標）

（1）現状の整理

「かごしま黒豚」は生産コストの高止まりにより生産基盤は縮小しており、このままではブランドの存続自体が危うくなる。また、消費者にはブランド基準や価値が伝わっておらず、価値転嫁が十分に進んでいない。

このため、生産性の向上等による肉豚出荷頭数の拡大を図る。また、「かごしま黒豚」の強みである「甘味のある脂身」の可視化による販売単価の向上を図り、持続可能な「かごしま黒豚」ブランドの確立を図る。

（2）目指すべき目標

・付加価値増加額11億円
（R 7：45億円⇒R 12：56億円）

4. 勝ち筋

【1 生産基盤の維持・拡大】

ブランド豚肉として、供給安定性が流通事業者の評価に繋がることから、県が造成する系統豚由来の種豚活用等による出荷頭数の拡大を図る。

【2 ブランド価値向上】

「かごしま黒豚」の価値を正しく理解・認識してもらい、高価格帯での消費・取引につなげるため、「かごしま黒豚」の強みである「甘味のある脂身」の可視化による販売単価の向上等の取組みを継続する。

上記により、持続可能な「かごしま黒豚」ブランドの確立を図る。

5. 政策手段

【1 生産基盤の維持・拡大】

- ・生産条件である「さつまいも添加飼料」の経費増加分の一部を支援する。
- ・飼養環境を改善するための機械・設備の導入を支援する。
- ・新たな系統豚（第5系統豚）を造成する。また、老朽化した種豚供給施設を整備し、優良種豚の安定供給体制を強化する。

【2 ブランド価値向上】

- ・「かごしま黒豚」のブランド基準の見直しを検討する。
- ・オレイン酸などの成分分析を行い、「肉質や脂身の甘み」の優位性をデータで裏付ける。
- ・首都圏の飲食店や高級スーパーと連携し、フェアやシェフによる情報発信を仕掛ける。