

榮獲日本第一的和牛

鹿兒島的至寶——黑毛和牛「鹿兒島和牛」

「鹿兒島和牛」已連續兩屆在全國和牛能力共進會中，奪得「和牛日本第一」的殊榮。
以下將深入介紹其特色，以及為何能榮登日本第一的秘密。



©鹿兒島市

和牛生產日本第一。什麼是「鹿兒島和牛」？



鹿兒島和牛的特色

黑毛和牛是日本和牛中產量最多的品種，而鹿兒島縣的黑毛和牛飼養隻數位居全國之首，約占全日本總量的20%。其中，「鹿兒島和牛」是「和牛日本第一鹿兒島」的代表品牌牛肉。

其特色為細緻美麗的霜降紋理，入口即化的口感，以及兼具細膩與扎實的肉質與脂肪的美味。上質的脂肪熔點低，入口即化，不會造成胃部負擔。

我們致力追求美味，並對品質安全進行嚴格把控

為了飼養出最頂級的「鹿兒島和牛」，畜牧農家們彼此協力，在切磋琢磨中持續精進飼養管理技術。鹿兒島出產的和牛具備完整的溯源管理制度，在加工與出貨前均有嚴格的衛生品質管理，包括由獸醫對牛肉進行衛生檢查，確保送達消費者手中的牛肉是安全、安心又美味。

「鹿兒島和牛」 成為日本第一的理由。

第12屆全國和牛能力共進會

全國和牛能力共進會每五年舉辦一次的全國性評比競賽，以提升和牛品質與均一性為目標。

在2022年於鹿兒島縣舉辦的第12屆全國和牛能力共進會中，鹿兒島和牛在9個組別中榮獲6個組別的第一名，並在種牛組別獲得內閣總理大臣獎，在品質方面同樣贏得「和牛日本第一」的榮譽。

鹿兒島和牛的歷史

鹿兒島和牛的歷史悠久，早在明治時代，鹿兒島便率先在日本設立縣畜產試驗場，開始研究如何生產美味的牛肉。

大自然與畜牧農家的技術 共同孕育的獨特性

2017年，鹿兒島縣因其獨特的氣候與風土所造就的品質特性，獲得認可並登錄於國家的地理標誌（GI）制度。

徹底實施零壓力的品質管理

飼養鹿兒島和牛的飼料非常講究，成分豐富多樣，包括有粟米、壓片大麥、麥麩等。

農家也十分重視牛隻的壓力管理，致力讓牛隻能在良好的環境中多吃、好眠、健康成長。如此孕育出的牛肉被譽為和牛的翹楚，不僅肉質優良，也能取得豐厚的肉量，成為高品質的品牌和牛。



鹿兒島和牛DATA

出貨時間表

全年

產地

鹿兒島縣內全區

出口量

約2,717噸
(2024年4月1日~2025年3月31日)

諮詢窗口

Kagoshima Meat Export Federation Office
TEL 099-258-5411

Kagoshima Meat Export Federation Office也有發布相關資訊。



※說到和牛，首選鹿兒島縣產。



和牛といえは、
鹿兒島県産。

南の宝箱 鹿兒島

鹿兒島的日本第一

鹿兒島的「黑」

鹿兒島的畜產

鹿兒島的水產

鹿兒島的農產

鹿兒島的農林水
陸今口産

鹿兒島的加工程

鹿兒島産品目錄

「鹿兒島黑豬」是日本代表性品牌， 獲肉品專家的最高評價

「鹿兒島黑豬」在買家調查中獲得綜合評價第一名。

「鹿兒島黑豬」的魅力為肉質柔軟、嚼勁俐落，甜味與鮮味豐富飽滿。



由400年歷史孕育而成的「鹿兒島黑豬」

1 源流悠久，擁有約400年的歷史

據說起源約400年前，島津第十八代藩主・家久自琉球將豬種引入。之後，在明治初期對該品種進行了改良，包括與英國Berkshire豬進行雜交。到了昭和時期，黑豬在東京掀起熱潮，本縣出產的黑豬被稱為「鹿兒島黑豬」，並逐漸廣為人知。

2 曾面臨絕種危機？生產者的努力讓黑豬順利復活！

自1960年前後，經濟效率更高的白豬品種被引入縣內，黑豬隻數持續下降，一度瀕臨絕種危機。然而，鹿兒島縣與生產者堅信高品質黑豬的時代終將到來，在共同努力下，黑豬的飼養隻數逐漸恢復。

3 支撐美味的是日本少見的改良歷史

雖然一些民間指定養殖場也會致力對鹿兒島黑豬進行改良，但鹿兒島縣畜產試驗場則是全國唯一培育Berkshire（黑豬）「系統豬」的機構。



擁有提升肉質的 嚴格制度

以Berkshire豬為基礎進行品種改良
透過研究的熱情孕育出高品質的「鹿兒島黑豬」

「鹿兒島黑豬」全是 Berkshire 豬（不含美系Berkshire），按協議會規定，不可與其他品種混養。Berkshire豬軀幹毛色為黑色，但四肢、鼻樑與尾端等六處帶有白斑，因此又稱為「六白」。與其他豬種相比，Berkshire 豬的產仔數較少、成長較慢，但卻擁有更細緻的肌纖維，嚼勁俐落不黏牙，富含濃郁鮮味等其他品種無法比擬的特色。

健康又優質的肉質
美味「鹿兒島黑豬」的秘密在於「番薯」

在育肥後期，飼料中會添加10%~20%番薯，並餵飼60天以上。餵食番薯可提升黑豬的脂肪品質，使肉質清爽不膩、口感緊實且富有彈性。

此外，研究也證實餵食番薯可增加紅肉脂肪中抗氧化維他命E的含量。協議會成員嚴格遵守番薯餵飼標準，以生產出美味的黑豬肉。

慢速育肥
打造更緊緻的肉質

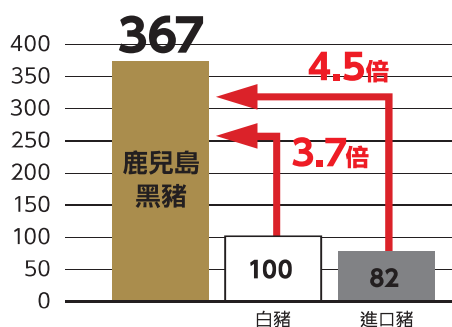
「鹿兒島黑豬」的育肥期為一般豬隻的1.2倍至1.5倍，出貨日齡大約為230~270天。透過緩慢而用心的飼養，使肉質更加緊實。

美味的證明 壓倒性的鮮甜滋味

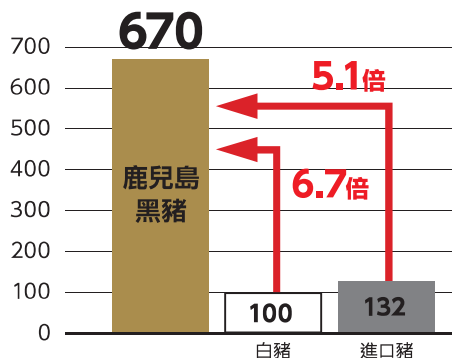
鹿兒島大學及縣畜產試驗場等研究結果顯示，「鹿兒島黑豬」的胺基酸含量遠高於國產白豬或進口豬，因而味道更鮮美甘甜。



鮮味（谷氨酸）



甜味（蘇胺酸）



鹿兒島黑豬DATA

出貨時間表

全年

產地

鹿兒島縣內全區（奄美地區除外）

出貨隻數

約15萬隻

鹿兒島縣黑豬生產者協議會
也發布相關資訊

諮詢窗口

鹿兒島縣黑豬生產者協議會事務局
TEL 099-286-3226



每一種都有獨特風味 獨一無二的食材「鹿兒島土雞」

「鹿兒島土雞」以日本三大土雞之一的「薩摩雞」為基礎，力求更卓越的肉質。
「鹿兒島土雞」的魅力在於：彈性適中，鮮嫩多汁，層次深厚。



為執著追求「黑」的誕生，花了六年時間



■ 執著追求「黑」的誕生

鹿兒島縣畜產試驗場自2001年起，以「黑」為核心開始研究。歷時六年，終於在2006年育成出「黑薩摩雞」，並於2011年度開始正式出貨。黑薩摩雞的父系是日本三大土雞之一的「薩摩雞」。母系則是「橫斑Plymouth Rock」，羽毛黑白相間宛如圍棋棋子，故在鹿兒島被暱稱為「棋石」。雖然有個英文名，但卻是歷史悠久、優質的本地土雞品種。

■ 彈性適中，鮮嫩多汁

黑薩摩雞的特點是：兼具適度彈性與柔嫩口感，油脂分布良好，鮮嫩多汁。此外，黑薩摩雞在飼育期間的存活率高，生長速度快，在生產效率與生產成本方面均非常卓越。

鹿兒島土雞的集大成

長期飼育孕育出的醇厚美味



歷經十年研發

第一代「薩摩土雞」是由「薩摩雞」公雞與本地種母雞「Rhode Island Red」配種而成，隨後再經多次交配與嚴格選拔，最終培育成一個固定品種。

鹿兒島縣畜產試驗場自1990年起投入研發，歷時整整十年才成功培育完成。凝聚縣內知識、技術以及對「真正美味」的執著，可謂集養雞技術之大成。

值得一提的是濃郁的鮮味

豐富的鮮味是其最大特色，而秘密就在飼育方式。薩摩土雞的育肥天數需120~150天，比規定多出一個多月。在悉心照料與緩慢生長過程中，美味被濃縮、風味更加深厚。

1971年誕生 鹿兒島土雞的先驅



1971年誕生

薩摩若雞誕生於1971年，旨在讓來自全國的民眾能在翌年舉辦的「太陽國體」（全國運動會）中品嚐到鹿兒島的特產。自此，我們多年來持續穩定供應、安全、美味的土雞，可說是鹿兒島土雞的先驅。

適合與任何菜餚搭配，易於烹飪的美味土雞

父系為島津藩主鍾愛並獲指定為天然紀念物的「薩摩雞」，母系則為「White Plymouth Rock」。其鮮味、嚼勁與細緻口感兼具的美味，在「太陽國體」（全國運動會）中贏得好評。能與任何菜餚搭配且價格實惠，也是其受歡迎的原因之一。

鹿兒島土雞DATA

出貨時間表

全年

產地

鹿兒島縣內全區（離島除外）

出貨隻數

約21萬隻

諮詢窗口

鹿兒島縣地雞振興協議會事務局
TEL 099-286-3226

縣地雞振興協議會也發布
相關資訊

