

# 荣获日本和牛冠军 鹿儿岛的至宝·黑毛和牛“鹿儿岛和牛”

在“全国和牛能力共进会”上连续两届荣获日本和牛冠军的“鹿儿岛和牛”。  
接下来我们将深入剖析其特点以及它能够蝉联日本和牛冠军的奥秘。



©鹿儿岛市

## 和牛产量日本第一。关于“鹿儿岛和牛”



### 鹿儿岛和牛的特点

黑毛和牛是日本产量最高的和牛品种，而鹿儿岛县的黑毛和牛饲养量位居日本第一，约占日本全国总量的20%。其中“鹿儿岛和牛”更是“日本和牛冠军鹿儿岛”的代表性品牌牛肉。

其特点在于细密优美的雪花纹理造就的入口即化的口感以及细腻扎实的肉质与肉脂鲜香。优质脂肪的熔点较低，入口瞬即融化，不易产生油腻饱腹感

### 为追求极致美味不懈挑战，以全面的安全品质管理保驾护航

为了向消费者提供最顶级的“鹿儿岛和牛”，养殖户相互协作，切磋砥砺，每日精进饲养管理技术。所有出产的鹿儿岛和牛均实现全程溯源，在加工、出货环节须由兽医进行肉类卫生检验等，通过严格的卫生品质管控，最终将安全安心的美味牛肉送到消费者的手中。

# 这就是“鹿儿岛和牛” 能够成为日本第一的缘由。

**第12届全国和牛能力共进会**  
全国和牛能力共进会是每五年举办一次的全国性大会，旨在全面提升和牛的品质与品质均一性。鹿儿岛和牛在2022年于鹿儿岛县举办的第12届全国和牛能力共进会上，在9个部门的评比中荣获6个部门的第一名，并荣膺种牛部门的内阁总理大臣奖，以卓越的品质夺得和牛日本第一的桂冠。

## 鹿儿岛和牛的历史

鹿儿岛和牛的历史源远流长，早在明治时代便率先在全国成立县级畜产试验场，开启了研究生产美味牛肉之路。

## 自然天工与畜牧技术共同孕育的独特魅力

2017年，因其在鹿儿岛独特气候、风土滋养下形成的品质特性受到认可，成功获得国家地理标志（GI）认证。

## 极致呵护， 全程无应激的品质管理

使用由玉米、压片大麦、麦麸等多种原料精心配制的饲料进行喂养。农户们对牛的应激管理细致入微，在这般精心营造的环境下，牛儿们食寝无忧，健康成长，如此孕育出的牛肉被誉为和牛界翘楚，最终成长为肉质上乘、出肉量高的品牌和牛。



## 鹿儿岛和牛数据

### 出货计划

全年

### 产地

鹿儿岛县内全境

### 出货量

大约2,717吨  
(2024年4月1日~2025年3月31日)

### 联系方式

Kagoshima Meat Export Federation Office  
TEL 099-286-3219



※和牛当属鹿儿岛产。



和牛といえは、  
鹿児島県産。

南の宝箱 鹿児島

鹿儿岛的“日本第一”

鹿儿岛的“黑”

鹿儿岛的畜产

鹿儿岛的水产

鹿儿岛的农产

鹿儿岛的农林水  
产味指南

鹿儿岛的农产品

水产产品宣传册

# 获得肉类专家的最高评价 日本的代表性品牌“鹿儿岛黑猪”

在采购商调查中荣获综合评价榜首的“鹿儿岛黑猪”

接下来将为您介绍肉质软嫩弹牙、鲜甜与醇香满溢的“鹿儿岛黑猪”的魅力。



## 400年历史孕育的“鹿儿岛黑猪”



### 1 历史渊源悠久，传承约400年

其起源可追溯至约400年前，第18代岛津藩主家久自琉球引进猪种。随后在明治初期与英国的巴克夏猪进行杂交等，完成了品种改良，昭和时期在东京掀起食用风潮，本县产的黑猪正式得名“鹿儿岛黑猪”并广为人知。

### 2 一度濒临灭绝？凭借养殖户的努力重获新生！

昭和30年代中期（1960年前后），县内引入经济效益更高的白猪后，黑猪的饲养量持续减少，一度濒临灭绝。但鹿儿岛县与养殖户始终坚信，高品质黑猪的时代终将到来，凭借各方不懈努力，黑猪的饲养量逐步恢复。

### 3 美味的底蕴，源自日本独树一帜的品种改良史

本县的黑猪品种改良，不仅包括在民间指定种猪场持续培育高品质种猪，更在县畜产试验场独家开展全日本唯一的巴克夏（黑猪）“品系猪”培育工作。

# 极致肉质的背后， 是严苛标准的坚守

## 以巴克夏猪为基础进品种改良 倾注科研热忱孕育出高品质的“鹿儿岛黑猪”

协议会规定“鹿儿岛黑猪”必须全部为巴克夏猪（不包括美国巴克夏），不得与其他品种混养。巴克夏猪通体黑毛，在四肢、鼻梁、尾端六处带有白斑，故称“六白”。与其它猪种相比，虽产仔数较少，生长速度慢，却具备肌纤维细密、肉质爽口、鲜味浓郁等独有特点。

## 健康卓越的肉质 美味“鹿儿岛黑猪”的奥秘在于“甘薯”

在育肥后期，需连续60天以上投喂添加了10%~20%甘薯的饲料，喂养甘薯可提升黑猪的脂肪品质，形成清爽不腻的风味与紧实弹嫩的肉质。此外，研究表明其红肉脂肪中含有的具抗氧化作用的维生素E的含量也有所增加。协议会全体成员严格遵循甘薯喂养标准，持续培育美味的黑猪。

## 更长育肥期精心慢养， 成就凝脂紧致肉质

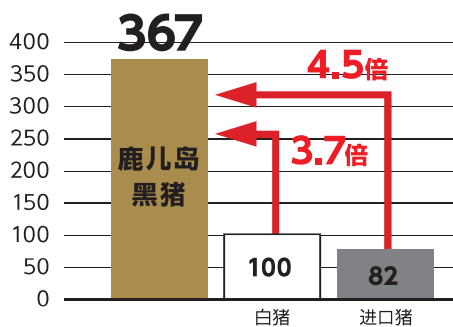
“鹿儿岛黑猪”的育肥期是普通猪的1.2倍至1.5倍，出栏日龄约为230天至270天。唯有经过这般精心慢养，才能孕育出格外紧实上乘的肉质。

# 美味的实证 出类拔萃的鲜香·甘甜

鹿儿岛大学与县畜产试验场等机构的研究结果表明，“鹿儿岛黑猪”中能激发鲜味与甘甜感的氨基酸含量远超国产白猪及进口猪。

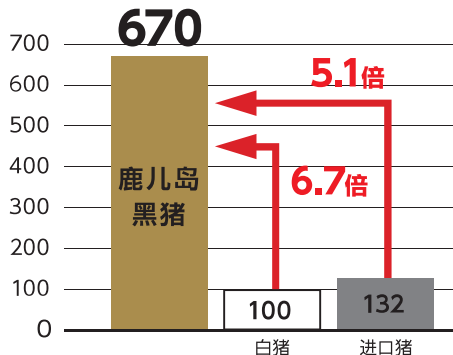


### 鲜味 (谷氨酸)



※以白猪含量为100的相对值进行标注基于“革新技术开发·紧急推广项目”的研究

### 甜味 (苏氨酸)



## 鹿儿岛黑猪数据

### 出货计划

全年

### 产地

鹿儿岛县内全境（不包含奄美地区）

### 出货头数

约15万头

### 咨询联系处

鹿儿岛县黑猪养殖户协议会事务局  
TEL 099-286-3226

县黑猪养殖户协议会也会发布信息。



# 各具特色

## 无可替代的鹿儿岛食材“鹿儿岛地鸡”

以日本三大地鸡“萨摩鸡”为基础进行育种，追求卓越肉质的“鹿儿岛地鸡”。  
现在为您介绍肉质富有适度弹性、口感鲜嫩多汁、风味层次丰富的“鹿儿岛地鸡”的魅力。



## 历时六载，潜心孕育 执着于“黑系珍味”的臻品诞生



### 执着于“黑系珍味”的臻品诞生

鹿儿岛县畜产试验场执着于“黑系”品种的培育，于2001年启动相关研究，历经六年潜心钻研，终于在2006年成功培育出“黑萨摩鸡”，并于2011年正式上市销售。其父系品种是日本三大地鸡之一的“萨摩鸡”。母系为“横斑洛克鸡（芦花鸡）”，因其羽色黑白相间宛若棋盘格纹，在鹿儿岛当地被亲昵地称作“围棋”。虽有着西洋风格的名字，实为血统纯正的本土鸡种。

### 弹性肉质适中、口感鲜嫩多汁

黑萨摩鸡的特点是兼具适度弹性与软嫩口感，脂肪分布均匀，可以感受到鲜嫩多汁的味觉体验。该品种地鸡育成期的存活率高，生长速度快，在生产效率与养殖成本方面均表现优异。

# 鹿儿岛地鸡的集大成者慢养出珍味



## 历时十载，潜心研发

萨摩地鸡由“萨摩鸡”公鸡与本土品种“罗德岛红鸡”母鸡杂交培育出第一代，再经过反复交配、筛选最终培育出的稳定品种。鹿儿岛县畜产试验场自1990年起投入研发，历时十年艰辛终于培育成功。这一地鸡品种凝聚了鹿儿岛县的养殖知识与技术，更倾注了研发团队追求“正宗美味”的热忱，堪称集大成之作。

## 值得称道的丰富鲜味

尤其值得称道的是其鲜味成分的丰富性。奥秘在于独特的饲养方式，萨摩地鸡的育肥天数比行业规定多一个月以上，达到120天~150天。正是在慢养时光里的悉心照料、温情培育，才让这份醇厚的鲜味深深融入肉质之中。

# 1971年诞生 鹿儿岛地鸡的先驱典范



## 1971年诞生

萨摩若军鸡诞生于1971年。为了让前来参加次年举办的“太阳国民体育大会”的众多宾客都能品尝到鹿儿岛的特色美味而特别研发。自诞生以来，始终稳定供应安全可靠的美味地鸡，堪称鹿儿岛县地鸡产业的先驱典范。

## 适合制作各式料理的百搭地鸡

其父系是连岛津藩主都喜爱的天然纪念物“萨摩鸡”，母系是“白洛克鸡”。其鲜味、嚼劲与口感达成绝妙平衡，早在“太阳国民体育大会”期间便赢得美誉。这款适合制作各式料理的百搭地鸡，还同时兼具价格亲民的价格比优势。

## 鹿儿岛地鸡数据

### 出货计划

全年

### 咨询联系处

鹿儿岛县地鸡振兴协议会事務局  
TEL 099-286-3226

### 产地

鹿儿岛县内全境（不含离岛）

县地鸡振兴协议会也会发布信息。

### 出货只数

约21万只

