

# 11月29日は「いい肉」の日

毎年11月29日は、「いい肉」の日です。  
鯉節の生産量日本一を誇る枕崎ですが、実は畜産も盛んに行われており、その生産額は本市農業生産額の約半分を占めています。  
今回の特集では、「いい肉」を生産する畜産農家の方々取材しました。



## 安心安全にこだわわるブロイラー



南薩ブロイラー団地生産者協議会の会長を務める田野尻宗作さん。火之神岬町で養鶏業を営んでいます。

田野尻さんの生産する鶏は、短期間で成長させ出荷するブロイラーと呼ばれる鶏で、チャンキーとコップの二つの品種を育てています。南さつま市の大浦にある孵化センターから、生まれて24時間以内のひなが3万羽から3万5000羽運び込まれ、48日から50日かけて育て出荷します。その後は、鶏舎内の消毒を行い、新たなひなを迎え入れます。そのサイクルを1年間に5回行い、年間約16万羽のブロイラーを出荷しています。

### 軟らかな肉質のブロイラーへ

ひなが運び込まれてから7日間は、「餌付」と呼ばれる栄養価やタンパク質が高い餌を与え、骨格や内臓を育てます。そして、その後は「前期」と呼ばれる体を

大きくする餌を10日間、「後期」と呼ばれるカロリーが多く、太らせるための餌を14日間与えます。あまり太りすぎると心臓の病気などが発生するリスクがあるため、最後の20日間程度は「仕上」と呼ばれるカロリーを抑えた餌を与え、肉質を調整します。それぞれの餌によって含まれる種類は異なりますが、主にとうもろこしをメインに、小麦や米、大豆油かすなどが含まれています。最初は50gにも満たない体重ですが、出荷する頃には3kg前後まで大きくなると田野尻さんは話します。約50日という比較的短い期間で出荷されるブロイラーは、肉質が軟らかく、フライドチキンや唐揚げなど、普段私たちが口にしている肉として販売されています。

### 徹底した体調管理

田野尻さんが鶏を飼育する上で最も気を遣っているのが、病気を発生させないということ。

鶏は温度に敏感で、自分で汗をかくことができないため、温度管理をしっかり行うことが大切です。小さい頃は寒さに弱く、大きくなるにつれ暑さに弱くなっていきます。ひなの頃は鶏舎にビニールをまいたりしながら鶏舎内の温度が29度から33度になるようにし、出荷前は扇風機などで温度を下げ、約20度になるよう調整します。温度管理がなされていないと体調を崩し病気になるてしまい、病気を治すために薬を使わざるを得ません。安心安全なブロイラーにこだわる田野尻さんは、毎日、1、2回鶏舎内を見回り、鶏の体調を観察し、小さな変化も見逃さないよう注意を払います。

出荷を迎えた田野尻さんのブロイラーは、川内の加工場へと運ばれ、薩摩半島を中心にスーパーなどで販売されています。



1 生まれて間もないひな鶏 2 遺伝子組み換えを行っていないとうもろこしを使った「仕上」の餌 3 笑顔を見せる生産者の田野尻宗作さん