

自家配合の強みを生かす飼育



1



2



3

1 母豚から母乳をもらう子豚 2 生後6カ月、約110kgまで成長した南国ポーク
3 岩戸牧場・美原農場を経営する宮路善男さん

枕崎養豚振興会の会長、日本養豚協会（JPPA）の鹿児島支部長などを務める宮路善男さん。市内で株式会社岩戸牧場と有限会社美原農場を営み、年間約4万頭の豚を出荷しています。宮路さんの育てる豚は自家配合の餌を使用しているのが特徴です。「自分で配合することで、それぞれの美味しい部分を残したまま餌として与えることができる。自家配合の餌がうちのこだわり」と話します。

病気のリスクと隣り合わせ

豚を飼育する際には、さまざまな病気のリスクがあります。有名な豚熱や豚流行性下痢（PED）のほかにも多くの病気があり、常に病気のリスクと隣り合わせです。多頭飼育を行うため、一度病気が発生してしまうと他の豚にも感染が広がってしまうので、飼育員の消毒や関係者以外の敷地内への立入制限など、徹底した対策が行われています。

過去には病気により多くの豚を死なせてしまったこともあり、現在では枕崎市内で一番の生産量を誇る養豚場を営んでいます。

枕崎で育つブランド豚

宮路さんが生産する豚は、デュロック種という雄に、岩戸牧場ではケンポローという品種の雌を、美原農場ではハイポローという品種の雌を掛け合わせています。そして生まれてきた豚は、与えられる餌で「南国ポーク」「さつま六穀豚」などのブランド豚に区別され、出荷されます。

中国地方に出荷される南国ポークは、とうもろこしをメインに、米やサラダ油を搾った後の大豆かす、菜種油を搾った菜種かす、魚粉、アミノ酸やビタミン、油脂、焼酎かす（焼酎の製造時期のみ）、ウイスキーか

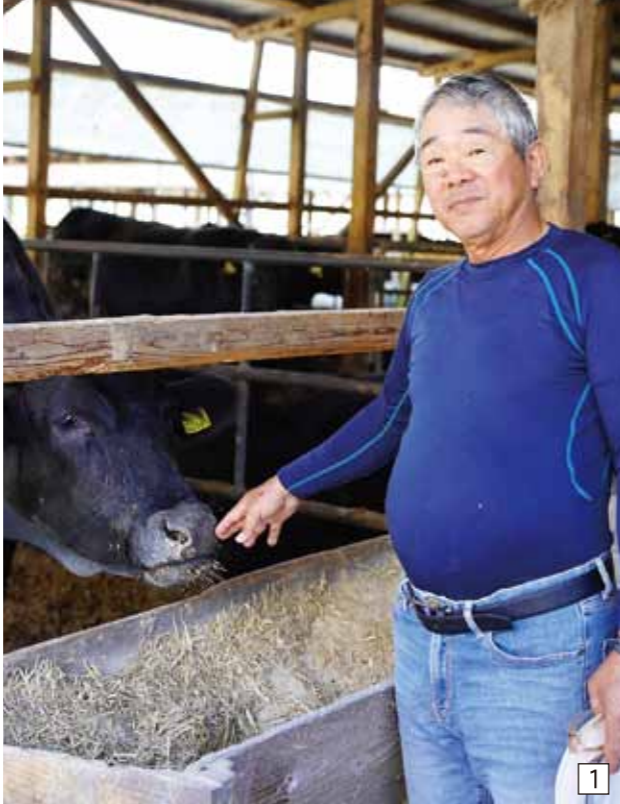


すなどをブレンドしたオリジナルのこだわり飼料で飼育されます。その身はあくが少なく、さっぱりとしつつも、しっかりとした旨みの特徴です。

また、関西方面に出荷されるさつま六穀豚は、その名のとおり、とうもろこし、大麦、小麦、米、マイロ、大豆の6種類の穀物をメインにした飼料で育てられます（※さつま六穀豚については、自家配合ではなく、指定の餌を使用）。その身はあっさりとしていて、肉本来の旨みとコクが口の中に広がります。

それぞれの美味しさを備えて枕崎で育つブランド豚は、今も消費者の舌をうならせているはず。

「枕崎」の名を背負うブランド牛



1



2



3

1 枕崎市肉用牛部会の会長を務める宮路敏廣さん 2 チモシーや稲わらなどをブレンドした餌
3 出荷目前、大きく育った枕崎牛

質にこだわり、味にこだわる枕崎牛

枕崎市肉用牛部会の会長を務める宮路敏廣さん。大塚地区で大塚牧場を営んでいます。宮路さんが生産するのは、黒毛和牛の雄とホルスタインの雌を掛け合わせて生まれる交雑種。いわゆる「F1牛」と呼ばれる肉用牛です。現在、本市の肉用牛を生産する畜産農家の多くが、この交雑種を生産しています。

平成10年に顔の見える安全安心な肉づくりを目指して、宮路さんを含めた当時の畜産農家9戸がブランド化に立ち上がり、平成19年に出荷先の事業者によって「枕崎牛」として商標登録されました。現在、「質にこだ



▲商標登録証

わり、味にこだわり」をモットーに、関東や関西など全国に供給を広げています。

試行錯誤を重ねて

生後から出荷されるまでの期間は、各農家によってばらつきがありますが、宮路さんが生産する枕崎牛は生後27カ月から28カ月後に出荷されます。その体重は約520キログラム。同じ場所でも同じ餌を与えても育ち方はそれぞれです。「親から与えられたもの以上には大きくならない。私たちの仕事は、そこまで大きく育てて出荷すること」と宮路さんは話します。

生まれてすぐの牛にはミルクを与え、生後8カ月を迎える頃には、胃袋を大きくしてたくさん餌を食べられる牛にするため、消化が良く養分が多く含まれるチモシーと呼ばれる牧草と、とうもろこしや麦などの穀類を餌として与えます。生後14カ月頃になると、しっかりとした肉質



をつくるための餌を与えます。チモシーからあえて消化の悪い稲わらへと餌を替え、胃の中で噛み返しをさせることで、胃を活性化させ、健康状態を保ちます。同時に、養分の少ない稲わらを与えることで、摂取するビタミンの量を減らし、日持ちのするしっかりとした脂をつくり出します。脂の旨みを残しつつ、形の崩れないしっかりとした肉、試行錯誤を重ねてたどり着いた宮路さんの枕崎牛です。

「仲間とともにブランド化して、全国に枕崎の名を知ってもらえることはありがたい。食べたくださった皆さんが美味しい、また食べたいという気持ちになってもらえたら」と胸を張って宮路さんは話しました。