



Kagoshima brand  
県内各地から  
かごしまブランド

# 鹿児島黒牛



# とろける食感と広がる旨み 口に入れるとみんな笑顔に

**鹿** 鹿児島県が生産量日本一を誇る黒毛和牛。その中でも特に肉質の良い牛が「鹿児島黒牛」と呼ばれている。

鹿児島黒牛育成の歴史は古く、明治時代に全国に先駆けて県の畜産試験場を設立し、おいしい牛肉づくりのための研究を始めていた。

鹿児島で古くから飼われていた牛をもとに、長年にわたり改良を重ねて生まれたのが現在の「鹿児島黒牛」。きめ細やかなやわらかい肉質と、ほどよく脂肪がのった霜降り(サシ)が特徴で、平成4年にかごしまブランドに指定されており、国内はもちろん、アメリカやカナダ、香港、シンガポールなど海外にも出荷され、各地で好評を得ている。

平成21年9月には、九州各県の和牛の肥育技術の向上を目的に開催された九州管内系統和牛枝肉共励会において、鹿児島県が団体部門で優勝に輝いた。



また、個人部門においても、鹿児島市喜入町の(有)上久保畜産代表取締役 上久保操さんが見事金賞を受賞している。

「鹿児島黒牛の魅力は、やはり肉のやわらかさですね。口の中でとろける食感が味わえますよ」と上久保さん。

安心・安全について伺うと、「生産者として当然です。安全な飼料を使用し、丹誠こめて育てています。安心して食べていただきたいですね」と自信たっぷり。

牛肉に含まれるたんぱく質は、血液や筋肉など体を作るために重要な栄養素で、健康な体作りには欠かせない。また、最近では今まで敬遠されがちだった動物性脂肪も、長生きのためには一定量必要であるとされている。

上久保さんのお薦めの食べ方は、「程よく焼いた牛肉を、シンプルに塩を付けて食べると、素材本来の風味が味わえておいしいですよ」とのこと。お薦めのとおり、牛肉を塩でいただいてみると、肉の旨みと甘みが際立ち、肉本来の風味が口中に広がる。肉のとろける食感も相まって、本当においしい。しばらく余韻に浸っていたくなる。

生産者の長年にわたる努力によって作り上げられた、まさに「本物」の味。このおいしさを一人でも多くの方にぜひ味わってほしい。



## 取材地(喜入地区)周辺のおすすめスポット



せんがんびらしぜんこうえん  
**千貫平自然公園**

千貫平自然公園は指宿スカイライン沿いの標高577mの尾巡山を中心とした高原に整備された自然公園で、北は錦江湾に浮かぶ桜島、その奥はるかに霧島連峰、西は野間岳をはじめとする薩南山地の山並み、南東には開聞岳、大野岳、池田湖、さらに遠く洋上には硫黄島、竹島を望むことができます。また、春のツツジをはじめ、さまざまな低木が群生しており、さわやかな高原の散策も楽しむことができます。

鹿児島市観光振興課 099-216-1327



**マリニピア喜入(道の駅喜入)**

マリニピア喜入は国道226号沿いの、八幡川が錦江湾に流れ込む河口にあります。最大の特長は八幡温泉保養館内の天然温泉で、長旅の疲れを明るい大浴場で癒すことができます。レストラン・売店のほか、サウナ・寝湯など施設も充実。1年中泳げるプールは、全長53mのウォータースライダーが子供に限らず大人にも大人気。また、道路情報、観光情報などを案内するサービスも行っています。

●営業時間:午前10時~午後9時  
(レストランのみ午前10時30分~午後9時)

●休館日:第2月曜日(休日の場合はその翌日)

鹿児島市喜入 0993-45-1117



鹿児島市  
喜入町