



霧島連山をのぞむ
御池農場

安久農場



鼻先、手足、尾の先以外の全身が
黒いのがパークシャー種の特徴



口溶けさっぱり、 やさしい甘さの 霧島黒豚

きめの細かい赤身と、雪のような白さの脂身。
かみ締めると、口の中でまろやかに溶けて、
ほのかな甘みとさっぱりとした旨みを残していく。
霧島黒豚で上質な豚丼を味わってみませんか。



今月の産地・
メーカー
霧島黒豚
ファーム(株)



日本最大級の 黒豚専用農場で育成

「霧島黒豚」はキシマドリームファーム(株)の自社農場で生まれ育ったイギリス系パークシャー種の黒豚です。霧島山麓の雄大な自然の中で、健康を最優先に考えた環境で育成されています。

農場は、霧島連山の麓となる宮崎県都城市の安久町と御池町にそれぞれ一カ所ずつの計2カ所にあります。

安久農場は周囲を全て山に囲まれた都城市南部にあり約5万3千坪、御池農場は都城市北部の霧島山麓にあり約4万2千坪の広さで、合わせて年間約5万頭の生産数を誇る日本最大級の黒豚専用農場です。

霧島黒豚の特徴 「白肉」ってなあに？

霧島黒豚の最大の特徴は、雪のように白く、ほどよいかみ応えのある脂身にあります。この良質でおいしい脂身は、肉と呼ばれなくなってしまう魅力から「白肉」と呼ばれています。脂肪の溶ける温度が比較的高いため口当たりが良好で、柔らかいお肉のようにとろけます。

また、黒豚の筋繊維は他の品種に比べて細く保水力と締まりが良く、「赤身」の部分に独特の食感と旨みを感じられます。

2カ所ある日本最大級の専用農場で、自社開発の専用飼料を与え、生産から販売まで一元管理しているこだわりの黒豚が「霧島黒豚」です。

純粋種は気難しくて 育てるのが大変？

パークシャー純粋種の黒豚は、野性的な体質が多く残されており、気性が荒く、ストレスに敏感なため、飼育管理が非常に難しくなります。毎日の点検業務の中で二頭一頭の豚の体調を確認し、それぞれの日齢に合った豚舎の温度・湿度を調整して快適な環境を整えています。

東都生協との取引は、ハンバーグなどの加工品から始まり、2001年5月より生肉の出荷が始まりました。2023年5月と6月に国際的な食品安全マネジメント規格の一つであるSQF(P3コラム参照)認証を取得しました。

肥育期間は一般的な白豚より 2カ月ほど長くなります

キシマドリームファーム(株)では、1981年4月にイギリスから原種豚の直輸入を始めました。1996年11月までに合計65頭を導入し、現在の霧島黒豚の基となる豚の繁殖を行ってきました。

パークシャー種は他の白豚と比べ体型が小さく脂肪が付きやすい特徴があります。そのため、当初は「肉量が少ない」「脂身が多い」という問題が多



配合飼料

く発生しました。

そこで、2003年より宮崎大学との共同研究を開始し、現在では枝肉重量をスタート時よりも約10%増量させることができました。この活動は現在も継続しており、「ロース芯の面積が大きく背脂肪が薄い豚」を育成するため、超音波機器を用いて測定し、成績の良い豚を選別して種豚にしています。

黒豚の成長は白豚よりも2カ月ほど遅く、その分飼料も必要になり、コストがかかってしまいます。また、与える飼料によりおいしさが大きく変化します。

30年以上の研究により開発したこだわりの黒豚専用飼料



生産者のみなさん

MOGMOGレシピ

霧島黒豚の旨み極まる「和風だししゃぶ」

材料(2〜3人分)
和風だし
(白だし…75〜80ml 醤油…小2
みりん…大1・小2 水…900ml)
しゃぶしゃぶ用肉…300〜400g
長ねぎ…4本 レタス…1個

白髪ねぎやレタスと一緒に食べるのがお薦めです。残っただしで、雑炊や麺などの締めで、旨みを余さず楽しんでください。

作り方
1 肉を冷蔵庫で解凍します。
2 白髪ねぎを作り、レタスは食べやすい大きさにちぎります。
3 調合しただしを沸騰させて白髪ねぎとレタスを適量入れ、肉をしゃぶしゃぶします。
4 肉に火が通ったら、野菜と一緒に召し上がってください。

SQF
(Safe Quality Food)
認証について

SQFはGFSI(世界中の小売り業者やフードサービスプロバイダーで組織された団体)に認められている厳格な食品安全のプログラムです。生産農場であるキシマドリームファーム(株)の2カ所の農場はSQFの認証を取得し、SQFのプログラムの中に組み込まれているHACCPシステムを活用して食品の安全を脅かす危害を予防しながら飼育管理を徹底し、安全・安心で高品質な霧島黒豚を供給しています。

「白肉」と呼ばれる脂肪が魅力 /

霧島黒豚小間切(バラ凍結)
300g 10月5回参考価格:
¥788円(税込851円)

霧島黒豚
バラしゃぶしゃぶ用 200g
10月5回参考価格:
¥668円(税込721円)