

# 生産履歴確認書

## 《生産履歴》

生産者	鹿児島県立市来農芸高等学校
生産地	鹿児島県いちき串木野市湊町160番地
品種・性別	パークシャー種（鹿児島黒豚）雌
肥育期間	2014年2月5日～2014年11月20日（約9か月）
出荷日・と畜日	2014年11月20日
加工日	2014年11月27日
加工場	スターゼンミートプロセッサー（株）加世田工場

## 《飼料》

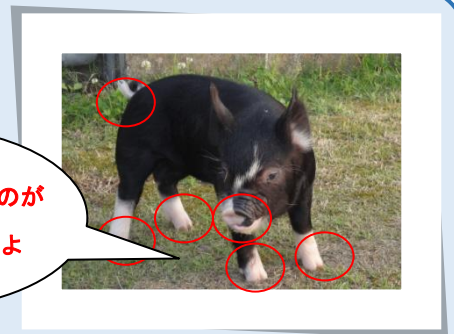
離乳期 （生後5日～28日）	粗たん白質21.0%以上，粗脂肪4.0%以上，粗繊維2.0%以下，粗灰分8.0%以下，カルシウム0.6%以上，りん0.5%以上，可消化養分総量88.0%以上
子豚期 （生後29日～体重30kg）	粗たん白質18.0%以上，粗脂肪3.0%以上，粗繊維4.0%以下，粗灰分9.0%以下，カルシウム0.6%以上，りん0.5%以上，可消化養分総量80.0%以上
肥育前期 （体重30kg～体重70kg）	粗たん白質15.0%以上，粗脂肪2.5%以上，粗繊維5.0%以下，粗灰分8.0%以下，カルシウム0.5%以上，りん0.35%以上，可消化養分総量77.0%以上
肥育後期 （体重70kg～体重110kg）	粗たん白質14.0%以上，粗脂肪2.5%以上，粗繊維5.0%以下，粗灰分8.0%以下，カルシウム0.5%以上，りん0.35%以上，可消化養分総量76.0%以上 ⇒ <u>甘藷（サツマイモ）が配合された飼料を仕上げに給与しています。</u>

## 《豚の飼育に関して》

### （1）“鹿児島黒豚”について

“鹿児島黒豚”とは、鹿児島県内で飼育された純粋パークシャー種のブランドで、体毛が黒く、四肢（4本の足）、鼻、尾の先の6カ所に白斑があるのが特徴で、通称“六白（ろっぱく）”とも呼ばれています。肉質はととてもやわらかく、歯切れも良く、うま味もあると全国的にも大変高い評価を得ています。

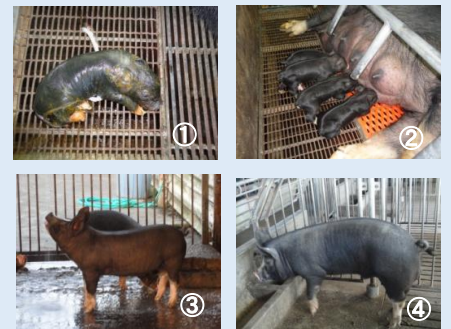
6カ所に白斑があるのが  
鹿児島黒豚の特徴だよ



### （2）学校での管理について

本校で飼育している豚は全て“鹿児島黒豚”です。生物工学科養豚班2、3年生を中心に、日ごろの授業だけでなく、放課後や長期休みも含めて、豚舎での管理や給餌、体重測定、繁殖管理、衛生管理、出荷などを行っています。平成24年度からは鹿児島県黒豚指定種豚場に認定され、鹿児島黒豚の親豚のもとになる種豚の育成にも取り組んでいます。飼育・衛生管理を徹底し、薬に頼らない、安心、安全かつ高品質な黒豚の生産に努めています。

ブタの成長過程



### （3）消費者の皆様へ

私たちは、学校での座学や実習を通じて養豚の基礎知識から、経営的な部分まで幅広く学んできました。今回その学習の成果として、自分たちが飼育管理した豚を精肉として販売することで、“鹿児島黒豚”のおいしさを少しでもPRできればうれしいです。どうぞご賞味ください。