

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2
肥育期間	2015年4月16日～2016年2月8日 約10か月
出荷・と畜日	2016年2月8日
と畜場	株式会社クイリティーミート，鹿児島食肉センター

《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>

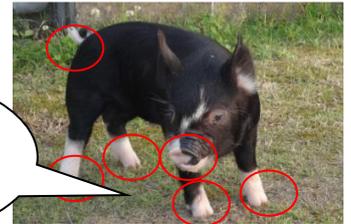
《豚の飼育に関して》

本校で飼育している豚は全て“鹿児島黒豚”です！！

(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バークシャ一種のブランドで、体毛が黒く、四肢(4本の足)、鼻、尾の先の6

6カ所に白斑があるのが鹿児島黒豚の特徴だよ！



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。



私たち、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、愛情をこめて、豚舎での管理を行っています。



(2) 飼育施設について

愛情を込めて育てています！



✿ 生産豚舎

母豚や哺乳中の子豚, 離乳後の子豚を飼育しています。



✿ 肥育豚舎

およそ40kg(80日齢)の豚が生産豚舎から移動して出荷(110kg)までここで過ごします。



✿ 放牧場

優秀な種雄豚や種雌豚として育てるために, 広い場所で足腰を鍛えて丈夫にします。



(3) 日ごろの管理について

✿ 給餌

豚の成長に合わせて餌の種類を変えています。健康に育て、良質な肉に仕上げるために重要です。



たくさん食べて大きくなってね！

✿ 体重測定

発育状態や出荷適期を把握するために定期的に行います。



何キロになったかな？

✿ 繁殖管理

元気な子豚をたくさん産ませるために種付けや分娩管理を行います。



生まれたたての子豚です

✿ 衛生管理

病気を予防し、健康に育てるために、豚舎の消毒や健康観察を徹底します。



隅々まできれいに洗淨します！

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！



(4) 本校の特色ある取り組みについて

本校は鹿児島黒豚指定種豚場に認定されています！

平成24年度からは鹿児島県畜産協会の審査を受けて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。



- ❁ この写真は、私たちが普段の実習を通して飼育している豚を年2回開催される原種豚市場に出品している様子です。

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**安心・安全**な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。

養豚班一同

