

鹿児島黒牛



生産地：鹿児島県内

登録団体：鹿児島県肉用牛振興協議会

農林水産大臣登録第58号



特性

肉質はきめ細かく柔らかい。霜降りのバランスが良く、融点が高い不飽和脂肪酸を含むため、とろけるような食感が特徴。統一的な指導方針のもと、飼養管理技術や種雄牛の改良を継続して推進してきた結果、第11回全国和牛能力共進会（H29）において、最優秀枝肉賞を受賞し、総合優勝。

地域との結び付き

昭和37年より種雄牛の県有化を進め、昭和60年に鹿児島県種雄牛協会を設立。飼養管理マニュアルを作成・普及するとともに、研修会を毎年開催するなど、県をあげて生産技術の向上に取り組んでいる。昭和61年に「鹿児島黒牛」としてブランド化。