

# 熊本市の農産物

## 養豚

豚は、世界中に300以上の品種があると言われていますが、国内では主に6品種が飼養されています。肉用となる豚の多くは3品種の雑種で、三元豚と呼ばれています。肉用豚は生後約6ヶ月間肥育され、体重110kgほどで出荷されます。

本市では、植木・城南などで多く飼養されており、近年は、繁殖から肥育まで同一農場で行う一貫経営が増えていきます。

豚肉には、疲労回復に効果があるという、ビタミンB<sub>1</sub>が豊富に含まれています。

飼養頭数(頭)	産出額(百万円)
42,787	3,220



## その他畜産

### 【馬】

馬は、朝鮮半島から乗用馬として伝わったといわれています。競走馬などに適する軽種馬と食用の重種馬の2つに大きく分けられ、重種馬で大きいものは1トンを超えます。

本市では城南・小山戸島などで飼養されています。

馬肉は、低脂肪、低コレステロール、高たんぱく質であることに加え、ミネラルやビタミンを多く含むことが知られています。熊本の郷土料理に欠かせない食材の1つであり、特に「馬刺し」は全国的にも有名です。

飼養羽頭数(羽・頭)			産出額(百万円)	
採卵鶏	肉用鶏	馬	鶏卵	鶏肉・馬など
149,896	59,800	679	620	180



### 【養鶏】

養鶏は、採卵鶏と肉用鶏の2つに大きく分けられます。

採卵鶏は、城南・植木・天明などで飼養されています。鶏卵は、良質なたんぱく質やビタミン、ミネラルなど、私たちの体に必要な栄養分のほとんどが含まれる重要な食品です。

肉用鶏は、植木で飼養されています。大規模な鶏舎で飼養されるブロイラーは、短い間で出荷できるように改良され、通常ふ化して50~56日で出荷されます。鶏肉は、九州では「かしわ」とも呼ばれます。



# 集出荷貯蔵施設

熊本市内の各地にはJA等により大規模な集出荷貯蔵施設が整備されています。集出荷貯蔵施設に持ち込まれた農作物は、必要に応じて品質調整等のため一時貯蔵された後、機械や人の手によって大きさや形状、品質（着色、糖酸度等）に応じて仕分けされ、流通のダンボールやコンテナ等に詰められます。その後、鮮度・品質が保たれるよう適切な環境下に置かれて適期に出荷され、市場や卸業者、小売店等を通じて消費者のもとに届けられます。

集出荷貯蔵施設には以下のような効果が挙げられ、消費者に農作物を安定供給するとともに、農家経営の安定化に寄与しており、行政も整備を支援しています。



野菜の集出荷貯蔵施設（熊本市南区会富町）

## 集出荷貯蔵施設の主な機能・効果

- 出荷物の品質管理・品質向上
- 選果・出荷に係る労力の軽減
- 流通拠点の確立
- 生産、出荷、販売に関する各種データの集積
- 輸送コストの削減
- 生産力・ブランド力の強化
- 地域雇用の創出



なすの選果



すいかの集果



うんしゅうみかんの選果



すいかの箱詰め