

熊本市の農産物

養豚

現在の肉用豚は、イノシンを家畜化し、品種改良したものです。日本では江戸時代の1609年ごろに長崎の出島にいたオランダ人が飼い始めたものを日本人が譲り受け、その後、全国に拡がりました。

本市では植木・城南などが主な産地で、都市化が進むなか、環境にも十分配慮しつつ飼養されています。生後約6ヶ月間、肥育されて出荷されます。

豚肉には、疲労回復に効果があるビタミンB₁が豊富に含まれています。

飼養頭数(頭)	産出額(百万円)
44,471	3,520



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。

飼養頭数(頭)	産出額(百万円)
689	100

※農林水産省の推計上、項目「馬」がないため「その他畜産物」(馬を含む)の値を記載



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。

飼養羽数(羽)		産出額(百万円)	
鶏卵	鶏肉	鶏卵	鶏肉
163,100	57,600	710	115



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、流通用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