



Berkshire

Pork niche market

鹿兒島黑豬－豬肉利基市場的黑珍珠

王旭昌 組長 中央畜產會

前言

近期畜衛所李淑慧組長到日本鹿兒島參加東北亞地區口蹄疫聯繫會議，回國後敘述鹿兒島黑豬的美味。把 8 年前（民國 92 年）已塵封的報告調出來重新整理，當時與莊銘城博士（當時任中央畜產會顧問）、池雙慶博士（時任農委會參事）及王政騰副主任委員（時任畜產試驗所所長）等一行 4 人赴鹿兒島參訪，雖然沒有如願引進當地的盤克夏（Berkshire）種豬，也對日本國際聞名的鹿兒島黑豬有完整與深入的瞭解，當然也吃了當地的黑豬料理，令人難忘的美味，只有待您去親身體會了。

豬肉利基市場發展趨勢

國際養豬產業由於穀物價格高漲，為了要降低成本多朝大規模商業飼養發展，小規模的農民只有往豬肉利基市場（Pork niche market）發展，強調豬肉的特殊風味或是地產地銷、自然養殖、動物福利及有機或是環境友善等。在國際或日本市場追求利基市場，強調各家品牌的激烈競爭下，日本鹿兒島黑豬儼然成為品牌豬肉의 宗師，成為好吃豬肉的主流，必有其特殊之道。

鹿兒島黑豬是以單一品種生產肉豬，完全使用純系盤克夏種豬育種與繁殖肉豬，可以把握住肉豬的遺傳特色，盤克夏種豬的肉質甜美是世界公認，惟日本人以細膩認真的態度，在鹿兒島將品種純化發展，將盤克夏種豬的特有肉質，淋漓盡致的發展成特作品

牌。鹿兒島黑豬好吃的原因，除了盤克夏豬種肌纖維較細較多外，肌間脂肪較多，飼養期長也是好吃的原因，鹿兒島黑豬以一般飼料飼養至 70-80 公斤體重後，開始改變飼糧，於飼料中添加甘薯，並飼以甘薯藤葉等，養到 9 月齡體重達 110 公斤屠宰。

鹿兒島黑豬的肉質甜美，有四大原因，第一是肌纖維較細較多，入口後容易咬斷；第二是肉的保水性高，肉質彈性高，不會太硬亦不會太軟；第三是中性糖與氨基酸含量高，肉質較甘甜；第四是脂肪中不飽和脂肪酸較少，脂肪融點較高，脂肪較甘美。鹿兒島黑豬的價格是一般豬肉的 2 倍，固然消費者對豬肉的肯定，縣政府亦努力做好行銷工作，由機場道路的巨幅廣告、空港巴士的車身廣告、餐廳的黑豬肉廣告，與機上雜誌及推廣專刊等，隨時隨地行銷鹿兒島的特產－鹿兒島黑豬，並以「安心、安全、美味」為訴求。

發展豬肉認證

鹿兒島縣黑豬生產者協議會對黑豬肉的認證，有三大部份，包括鹿兒島黑豬證明書、販賣指定店看板及販賣指定店證等，另外由於黑豬是純種盤克夏培育，所以於超市擺設的黑豬肉，定期抽驗 DNA，由財團法人畜產生物科學安全研究所執行驗證，對消費者有更多的品質保證。鹿兒島黑豬的商標是一頭盤克夏種豬立於一座火山前面，這座火山正是鹿兒島的地標－櫻島，盤克夏種豬以頭部略微向上的姿態，顯示孕藏火山的動力，引導鹿兒島黑豬向上發展的潛能。極具特色的商標－結合特殊品種與地理特點，由地方政府推廣的商標，是一個成功的典範。

日本之行已經 8 年，曾將日本鹿兒島黑豬由「品種」、「品質」、「品牌」創造「價值」的制度於國內宣導，期間也有企業或團體想引入日本鹿兒島黑豬的系統，可惜多無法成功，國內雖有許多品牌豬肉誕生，多無法像日本鹿兒島黑豬一般獨特美味。國內有特殊品種的豬種如「畜試一號黑豬」、「高畜黑豬」、高肉質基因杜洛克等，應該有空間發展成特殊品牌。日本九州較少有台灣的觀光客造訪，鹿兒島除了黑豬聞名外，當地的櫻島與往北的熊本城與丹頂鶴也是著名景點，如果以畜產而言，宮崎縣是日本和牛的育種大本營，另宮崎縣養雞業者與發電廠合股經營雞糞發電也是值得一看的典範。