

# 大人の 社会 見学

鹿屋の地で育まれた  
名品・名産・名所などの  
よかもんをご紹介します

## 日本キジ



日本キジ  
養殖センター小倉  
串良町細山田3683-10  
☎0994-62-3242



ナビゲーター

日本キジ養殖センター小倉  
小倉直樹さん



「けんもほろろ」「頭隠して尻隠さず」といった言葉の由来になっているキジ。中でも特に貴重な日本キジが、鹿屋で生産されています。今回は、日本キジの生産・加工・販売を行う、日本キジ養殖センター小倉の小倉直樹さんにお話を伺いました。

「県が自然保護のために実施していた「放鳥事業」を、昭和50年ごろから父が受託したのがきっかけで、一家で日本キジを育てるようになりました。現在はオスとメスの合計で、年間約



3,000羽を生産しています。そして8月には専用の加工施設を整備して、生産に加えて加工・販売も本格的に始めました。

日本キジの飼育はとても難しいです。ストレスを感じやすく、気性が激しい鳥なので、互いに喧嘩をして、死んでしまうこともあります。そのため、オスとメスを分けて広い小屋で平飼いで育てています。食べさせる餌も、鶏等とは違います。よく運動するキジには、たんぱく質が豊富な餌が必要です。このため、

キジに適した餌を独自に研究したほか、さつまいも（鹿屋産紅

はるか）などを与えています。

食材としてのキジは流通量が少なく、しかもそのほとんどは外国の品種。日本キジは成長に約8か月かかり、1羽から取れる肉は約400グラムと、本場に貴重な食材と言えます。食べ方は、基本的に鶏肉と同じ調理法で食べられますが、刺身やしゃぶしゃぶなどにすると、口の中で脂が溶けて、濃厚な味を感じられます。卵は、卵焼きにすると巻くのが難しいぐらいにきめが細かいことと、肉と同様の濃厚な味わいの特徴です。

私たちの日本キジの希少性と品質を認めていただき、観光寝台列車や東京のホテル内レストランなどで使っていただけのようになりました。ですが、食材としてはまだマイナーだと思います。これからも日本キジを守るとともに、日本キジの知名度を上げていきたいと思えます」