

# Livestock

## Livestock Raising in Hamamatsu

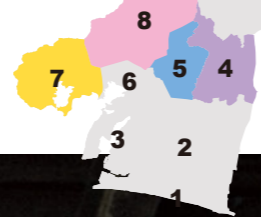
### ▶浜松市の畜産業

There are currently about 120 ranchers in Hamamatsu. The Hamakita, Miyakoda and Mikkabi areas of Hamamatsu are home to cattle, pig and poultry farmers. We have the highest number of livestock farms and poultry in Shizuoka Prefecture. Shizuoka

Prefecture has many famous brands including "Select Shizuoka Wagyu Beef," "Mikkabi Beef" and "Topia Hamamatsu Pork" as well as private labels. Husbandry is promoted in Hamamatsu regionally in collaboration with agricultural cooperatives.

#### Main Production Areas 主な生産地

- 4 Hamakita area  
浜北地区
- 5 Mikatahara-Miyakoda area  
三方原・御田地区
- 7 Mikkabi area  
三ヶ日地区
- 8 Inasa area  
引佐地区



浜松市には現在、約 120 戸の畜産農家が存在します。浜北区や都田地区、三ヶ日地区では牛や豚、養鶏などの畜産が盛んに行われ、畜産農家戸数、家畜飼養頭羽数ともに静岡県内で上位を占めています。静岡県の銘柄牛「特選和牛 静岡そだち」をはじめ、「三ヶ日牛」や「とびあ浜松ポーク」のような地域ブランド、また、個人銘柄も多く、浜松市では農協などと連携し、地域一帯となって畜産振興をしています。



## Beef

### 牛肉

Cattle raised with no stress burden in a well-managed environment and provided with good feed to eat and deliberate, loving care results in great tasting beef. In Hamamatsu, the famous "Select Shizuoka Wagyu Beef" and "Mikkabi Beef" brands are produced.

ストレスを与えないよう徹底管理された環境と飼料のもと、じっくりと愛情を込めて丁寧に育てられた牛は、肉質も味も格別です。市内ではブランド牛の「特選和牛 静岡そだち」や「三ヶ日牛」などを飼育、生産しています。

Delivery Times **All year**  
出荷時期…通年

## Pork

### 豚肉

In Hamamatsu, known for centuries as a pork production area, pork raising is a lively industry where meticulous management produces safe, high-quality pork. We have several famous local brands such as "Topia Hamamatsu" whose producer is also well-known. Producers are highly motivated.

古くから豚の生産地として知られる浜松では、現在も盛んに養豚が行われ、行き届いた飼養管理のもと、安全で高品質な豚の生産に取り組んでいます。生産者の意識も高く「とびあ浜松ポーク」など銘柄豚の種類が多いのも特徴です。

Delivery Times **All year**  
出荷時期…通年



## Poultry

### 鶏肉

In Hamamatsu, approx. 370,000 chicks are raised for meat production and delivered as broilers. A "broiler" is a young chicken raised for its meat. Selective breeding sped up growth to about 7 to 8 weeks to full maturity to produce edible meat.

浜松では約 37 万羽の肉専用種のヒナが飼養され、ブロイラーとして出荷されます。ブロイラーとは食用として飼育されている若鶏の総称です。品種改良により成長がとても早く、7～8 週間で成鶏に達し、食肉となります。

Delivery Times **All year**  
出荷時期…通年

