

全国飼養頭数別の順位				令和5年2月1日現在
区分	都道府県別順位			
	1	2	3	
肉用牛	北海道	鹿児島県	宮崎県	
豚	鹿児島県	宮崎県	北海道	
ブロイラー	鹿児島県	宮崎県	岩手県	

資料：宮崎県農政水産部畜産局「宮崎の畜産 2024」から

市町村別家畜飼養頭羽数（牛）		令和5年2月1日現在
市町村名	肉用牛合計	
中部	26,420 頭	
南那珂	18,940 頭	
北諸県	68,750 頭	
西諸県	78,770 頭 ※うち小林市は 42,040 頭	
児湯	49,380 頭	
東臼杵	9,470 頭	
西臼杵	8,470 頭	

資料：宮崎県農政水産部畜産局「宮崎の畜産 2024」から

市町村別家畜飼養頭羽数（豚）		令和5年2月1日現在
市町村名	豚合計	
中部	36,170 頭	
南那珂	61,290 頭	
北諸県	380,760 頭	
西諸県	144,980 頭 ※うち小林市は 69,600 頭	
児湯	-	
東臼杵	13,470 頭	
西臼杵	-	

資料：宮崎県農政水産部畜産局「宮崎の畜産 2024」から

市町村別家畜飼養頭羽数（鶏）		令和5年2月1日現在
市町村名	ブロイラー合計	
中部	847 千羽	
南那珂	671 千羽	
北諸県	8,199 千羽	
西諸県	5,236 千羽 ※うち小林市は 3,430 千羽	
児湯	6,396 千羽	
東臼杵	-	
西臼杵	-	

資料：宮崎県農政水産部畜産局「宮崎の畜産 2024」から

担当者 ～ INTERVIEW ～

第2期プロジェクトが
はじまります！

こばやし肉井プロジェクト担当者
小林まちづくり株式会社

くろき ようこ
黒木 陽子 さん ①

なかはら れい
中原 鈴 さん ②



「食」の魅力を使って誘客を進めていきたい

和牛のオリンピックと言われる全国和牛能力共進会で最高賞となる内閣総理大臣賞を史上初の4大会連続で獲得するほどおいしい宮崎牛。小林勢も3大会連続で日本一に貢献しました。加えて、小林市産の豚肉、鶏肉は非常に質が高く、生産数も全国トップレベル。この小林市の魅力がたっぷり詰まったオリジナルの丼メニューを市内の複数の飲食店に開発していただき、統一したプロモーションで「食」をテーマに市内への誘客を促進する狙いでこのプロジェクトは始まりました。

取り組みから1年。肉井の輪が少しずつ広がっています

昨年3月末ごろから各店舗で肉井の提供が始まり、市内で提供された肉井は1月末までの期間で、なんと約1万食。実際に肉井を食べたお客様からは「おいしくて感動しました」、「肉井の存在を知る良いきっかけになりました」、「各店舗を食べまわりたいと思いました」など、うれしい感想が多く届き、この「こばやし肉井」が本当に少しずつですが、知られ、広がってきていることを実感します。

4月からは第2期スタート。みんなで盛り上げましょう

4月1日からは第2期こばやし肉井プロジェクトがスタートします。第1期での取り組みに加え、店舗ごとにさまざまな食べ方を楽しめる「こばやし肉井」の強みを生かし、それぞれの店舗の特徴を多くの人に知ってもらえるようなプロモーションを行うことで「小林に来たから肉井を食べよう」「小林に肉井を食べに行こう」と言われるようなプロジェクトにしたいです。

プロジェクトに参加する店舗を募集しています！

「第2期こばやし肉井プロジェクト」への参加店舗を募集しています。小林市を“肉井”で一緒に盛り上げませんか？詳細は小林まちづくり(株)に問い合わせください。



参加店舗
大募集



「畜産のまち」小林市の新しい名物「こばやし肉井」を知っていますか。
牛肉や豚肉、鶏肉を使用した丼メニューで、市内複数の飲食店などで、それぞれの店舗の特徴を生かした「オリジナル肉井」を食べることが出来ます。
この「こばやし肉井」は、小林まちづくり株式会社と市、商工会議所が合同で立ち上げたプロジェクト。肉の消費拡大に加え、観光客を呼び込む観光資源として企画されました。
実際に提供がスタートしたのは令和6年3月。レアの牛肉にだしをかけて食すひつまぶしや地鶏の刺し身

を使った鶏さし井、巨大なとんかつが乗ったカツ丼など、多種多様な肉井が各店舗で提供されました。
第1期では肉井の周知を図るため、各店舗を周遊するスタンプラリー企画やレシートキャンペーンなどを実施。同時に行ったアンケートでは、実際に食べた人の95%以上が「大変満足」、「やや満足」と回答するなど、小林の「肉」の質の高さが評価されました。
4月1日から、第2期プロジェクトが始まります。
今号では、こばやし肉井の狙いや実際に提供する事業者から聞いた、肉井の魅力などを伝えていきます。

●問Ⅱ小林まちづくり株式会社 Tel 22・8684

こばやし
肉井

もう食べた？
小林の新名物



事業者 ～ INTERVIEW ～



霧島サービスエリア
ありま せいしろう
有馬 誠一郎 さん

それぞれのお店のこだわり 詰まった肉井を食べてみて

第2期から新規で参加します。この肉井プロジェクトは、各店舗の特徴を生かした多様なメニューが楽しめる企画だと思います。当店で出すメニューは「宮崎和牛の牛すじ煮込み丼」。サービスエリアでの提供という性質上、お客様を待たせず提供できるおいしい肉井は何かと考えた時に、煮込み丼を思いつきました。牛すじとネック、すねの3種類の部位を使用しています。すじのトロっとした食感だけでなく、しっかりと肉を感じることできる丼です。味付けは醤油ダレで

**細野地区（牧場演芸場付近）からサービスエリア
方面に進むと、施設を一般道からも利用できます！**



霧島サービスエリアには、一般道からでも施設を利用できるよう設けている出入口「ウェルカムゲート」があります。付近には駐車場もありますので、気軽にご利用ください。

煮込む甘めの味付けです。味変を楽しめるように温泉卵、辛味ネギなどを付けているので子どもから大人までおいしく食べることができます。高速道路からだけでなく、一般道からでも施設は使用できますのでぜひ食べに来てください。



宮崎和牛の牛すじ煮込み丼 1,800 円

霧島サービスエリア（上下線）

小林市細野 4263-232（上り）
小林市細野 4263-231（下り）
☎ 0984-23-1193（上り線）
0984-23-1194（下り線）

提供時間（上下線共通）
11:00～なくなり次第終了
休 上下線ともに無休



ひらこじどり 飛来幸地鶏の鶏飯 極 2,200 円

自社で丁寧に育てた「飛来幸地鶏」の雌鶏だけを使用した特別な鶏飯。分厚いももとむねのたたき、宮崎県産の寒干し大根の漬物、甘辛く炊いた肉厚な椎茸、錦糸卵、ねぎをお好みで。飛来幸地鶏と鰹で取った旨味たっぷり出汁をかけていただく…。さまざまな食感とおいしさが楽しめます。

宮崎小林 地鶏の里

小林市南西方1247-1
☎ 0984-22-0262
提供時間 11:00～19:30LO
休 12/31～1/2



西諸牛サーロインステーキ丼 2,680円

小林のファミリーレストランの丼は、年齢・男女問わず人気の自家製照り焼きソースが味の要！西諸牛のサーロインのうまみを引き立てる、濃厚ながらもあっさりとしたソースで、ブラックペッパーの風味も効いています。+400 円でうどん・そばを付けることも可能です。

コーヒー&レストラン待夢

小林市堤3089-14
☎ 0984-22-8754
提供時間 11:00～15:00、17:00～21:00
休 月曜日



第2期

こばやし

4月から
スタート!!

肉井プロジェクト

店舗
紹介

肉井が食べられるのは 市内の10店舗です

※令和7年3月15日現在

牛・豚・鶏のいずれかの“肉”を使用した丼が、市内各地で堪能できます。4月1日から始まる第2期プロジェクトで食べられるのは次の10店舗。店内飲食はもちろん、テイクアウトができる店舗もあります。予約が必要な場合もあるので、要確認。各店舗で提供される肉井の特徴も載せていますので、好みの肉井を食べてみませんか。



提供される

肉井のルール

CHECK!!

その1

**西諸産の牛肉、豚肉、
鶏肉を使用する**

肉井に使用されている肉はすべて西諸産。1種類のみはもちろん、全種類の肉の使用もOK。各店舗が趣向を凝らした丼をお楽しみに。

その2

**宮崎県産の米を
使用する**

丼の要とも言える米は、県産です。みずみずしくふっくらとしたごはんは、うまみと甘みが特長で、肉のジューシーさを際立ててくれます。

事業者 ～ INTERVIEW ～



街の洋食屋さん キッチンマカロニ
すずき たいし
鈴木 大志 さん

美味しいものがたくさん 肉井で小林を味わって

第1期から引き続きの参加です。肉井プロジェクトは小林にはおいしいものがたくさんあることを知ってもらえる良い企画。ぜひ市内に定着して続いてほしいです。第2期では、「西諸ハンバーグのロコモコ丼」を提供します。メインは肉肉しい赤身のうまみが楽しめる小林産の富永牛と、えびの市のいもこ豚を使用したハンバーグ。周りを地元の野菜で彩ります。野菜は季節でおいしいものが変わるので、今の時期だとさつまいもの紅はるかなど。1度蒸してから揚げることで驚くほどの甘みを感じる



ことができます。味の要は牛のテールや野菜を焦がし、煮込んで作るフンドボー。開業当時から継ぎ足して作っているもので、丼のソースとなるデミグラスソースの元となっています。小林、西諸のうまみが詰まっている肉井をぜひ食べに来てください！



西諸ハンバーグのロコモコ丼 1,000 円

街の洋食屋さん キッチンマカロニ

小林市細野466-12 ☎ 0984-27-3083
提供時間 11:30～13:30LO
(土曜・日曜日・祝日は14:00LO)、
18:00～(要問い合わせ)
休 月曜日(不定休)





黒毛和牛赤身レアステーキ重 1,800 円

ごはん・刻みのりのの上には、レアで焼き上げた黒毛和牛が 150 ㍓。最初はそのまま食べ、締めは出汁と薬味とともに、ひつまぶし風でどうぞ。黒毛和牛のいろいろな食べ方が楽しめるメニューです。サッパリとした赤身肉にも合う、甘めの特製ダレも食欲をそそる味付けに。

炭火焼 牛心 堤店

📍 小林市堤3116
☎ 0984-23-5055
🕒 提供時間 11:00～13:30LO
🚫 休なし



明太だし巻き豚丼 1,280 円

脂の甘みとコクが絶妙ないもこ豚を焼き、にんにくを使った甘辛いソースで絡めた肉の上に、鰹節で取った一番出汁を贅沢に使用しだし巻き卵と明太子をプラス。この3つに野尻産のお米が合わさると、得も言われぬおいしさに！地元産にこだわったボリューム満点な丼。

天下一手羽先 小林店

📍 小林市細野116-3
☎ 0984-27-4649
🕒 提供時間 17:30～21:30LO
🚫 日曜・月曜日(不定休)



霧島連山ふてもふてカツ丼 韓国岳 3,280 円

厚さ 5 ㍓、500 ㍓のとんかつです！！地元小林市／野尻産のかんしょ豚を低温調理し、肉厚ながらもやわらかさを実現しました。平日限定 3 食、土・日・祝日限定 5 食。2 日前までの予約で、数量問わず提供可能。カツは 500 ㍓、300 ㍓、120 ㍓から選べます。

道の駅ゆ～ぱるのじりこばやし味彩

📍 小林市野尻町三ヶ野山4347-1
☎ 0984-44-2210
🕒 提供時間 11:00～14:30LO
🚫 水曜日



なかにし和牛サーロインステーキ丼 3,000 円

自社牧場で育てたなかにし和牛のサーロイン 150 ㍓は、あっさりとしながらも、コクのある肉質が自慢。皿に入った醤油ベースの特製ダレは、お肉をつけて食べても、丼に直接かけても OK。一味が効いたピリ辛味は、ごはんが進むこと間違いナシ。1 日限定 10 食。

焼肉アンドステーキ なかにし

📍 小林市細野1889-1
☎ 0984-22-4649
🕒 提供時間 11:30～14:00、
18:00～21:00LO
🚫 水曜日



多
い
こ
と
が
分
か
り
ま
し
た
。

そ
し
て
、『
肉
井
を
知
っ
た
き
っ
か
け
は
何
か
』
の
問
い
で
は
、『
知
人
の
紹
介
』
で
知
っ
た
人
が
最
も

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

多
い
こ
と
が
分
か
り
ま
し
た
。

そ
し
て
、『
肉
井
を
知
っ
た
き
っ
か
け
は
何
か
』
の
問
い
で
は
、『
知
人
の
紹
介
』
で
知
っ
た
人
が
最
も

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
く
、第
1
期
で
行
っ
た
ア
ン
ケ
ー
ト
で
は
、食
べ
た
人
の
95
㍓

に
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』
と
回
答
。こ
の
地
域
の
肉
の
質
の

高
さ
を
再
認
識
し
ま
し
た
。

以
上
が
『
大
変
満
足
・
や
や
満
足
』