

様式1

明 細 書

令和4年2月16日

1 作成者

住所（フリガナ）：（〒501-3928）岐阜県関市西田原字大河原^{ギフケンセキシニシタワラアザオオカワラ441}441

名称（フリガナ）：飛驒牛銘柄推進協議会^{ヒダギユウメイガラスイシンキョウギカイ}

代表者（管理人）の氏名及び役職：会長 山内 清久

ウェブサイトのアドレス：<http://www.hidagyu-gifu.com/>

2 農林水産物等の区分

区分名：第二類 生鮮肉類

区分に属する農林水産物等：牛肉

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：飛驒牛（ヒダギユウ）、Hidagyu、Hida Beef

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：岐阜県

5 農林水産物等の特性

飛驒牛とは、飼養期間が最も長い場所が岐阜県であり、飛驒牛銘柄推進協議会登録農家制度にて認定・登録された生産者により14ヶ月以上肥育された黒毛和種の肉用牛のうち、公益社団法人日本食肉格付協会が実施する牛枝肉格付により肉質等級5等級・4等級・3等級と格付けされたものであることを協議会事務局が確認し、認定したものである。

（公社）全国和牛登録協会主催の「全国和牛能力共進会」で2大会連続最優秀枝肉賞を受賞するなど全国的に高い評価を得ている。

5・4等級のいわゆる上物率が90%を超えており、東京都中央卸売市場食肉市場の和牛去勢、5等級・4等級・3等級平均価格と比較し、5・4等級で約2割、3等級で約1割近く高い価格で取引されている（平成29年度～平成31年度）（協議会調べ）。

6 農林水産物等の生産の方法

（1）生産者及び最長飼養地

飛驒牛銘柄推進協議会登録農家制度にて認定・登録された生産者により14ヶ月以上肥育され、飼養期間が最も長い場所が岐阜県であること。

(2) 枝肉規準

公益社団法人日本食肉格付協会が実施する牛枝肉格付により肉質等級5等級・4等級・3等級で、歩留等級がA又はBと格付けされたものであること。

(3) 最終製品としての形態

飛驒牛の最終製品としての形態は、牛肉である。

7 農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由

古来、牛は農耕や物資の輸送に使用されてきたが、農業、輸送の機械化、食文化の変化により次第に役用牛から肉用牛に転換されてきた。

岐阜県においても個々の農家による雑駁な改良が行われてきたが、昭和20年代に入ると集団的改良がなされ、兵庫の田尻系、広島の深川系、岡山の中屋系などによる造成が進められ、役用牛から肉用牛への転換が図られた。

県内で生産される肉用牛は、地域ごとの様々な名称で呼ばれていたが、昭和50年代初頭、飛驒牛の系統固定化と肉質の安定化を目指す改良とともに、岐阜県内において各地域で銘柄化を意識した動きが活発になった。

昭和54年に岐阜牛（その後飛驒牛）系統固定推進事業が始まり、指定交配や優良牛保留対策等の事業もあり、岐阜県内各地で銘柄牛づくりの取組みが進められる中、昭和56年に兵庫県から岐阜県畜産研究所に「安福号」が種雄牛として導入され、その産子が良好な産肉成績を出すようになり、以降、「安福号」とその血統を中心とした繁殖及び肥育が進められるようになってきたこと、「安福号」産子は牛枝肉格付の「上」物率が高く全国から注目され、岐阜県の子牛価格は、全国一の高値で取引されたこと、県内の各種枝肉共進会等で上位を独占するようになったこと、産子数は約2万5千頭（平成3年度）にのぼり「安福号」産子を中心に飛驒牛の銘柄が定着したこと、「安福号」の血を引く「白清85の3」「花清国」「花清光」など数多くの種雄牛（父牛）が現在も県内で活躍していることなどから、「安福号」は「飛驒牛の父」と称され、飛驒牛ブランド確立の立役者となった。

昭和61年には、肥育技術の向上による長期的・安定的に優秀な肉用牛の生産体制の確立を図るとともに、産地間競争に打ち勝つために全国的に販売できる銘柄牛として、県内で生産される肉用牛の銘柄を統一すべく、肉用牛の生産、流通に係る関係機関により検討され、県内で主に子牛が生産され肥育される生産・出荷体制や、銘柄牛の定義などが定められた。

昭和63年1月には「飛驒牛」の銘柄確立を図り、消費者に喜ばれる優れた銘柄牛の生産、肉用牛経営の安定、銘柄牛の販売普及促進に資する目的から、「飛驒牛銘柄推進協議会」が発足され、「飛驒牛」が県統一銘柄として決定された。その後、平成に入り、安福の優良遺伝子の活用と保留推進や枝肉情報を基にした育種価による種雄牛造成、ま

た、枝肉情報について先端技術を用いた科学的な改良事業の推進がなされるなど、現在も県内において飛騨牛の改良が進められている。

これらの岐阜県における取り組みによって「飛騨牛」は全国的に高い評価を得ており、高価格での取引がされている。

8 農林水産物等がその生産地において生産されてきた実績

- (1) 昭和63年、「飛騨牛」の銘柄確立を図り、消費者に喜ばれるすぐれた銘柄牛の生産、肉用牛経営の安定、銘柄牛の販売普及促進に資する目的から「飛騨牛銘柄推進協議会」が発足し、本協議会により「飛騨牛の定義」が定められ、枝肉販売時における飛騨牛表示を開始した。
- (2) 年間で約1万頭が飛騨牛に認定されている。
- (3) 飛騨牛販売指定店制度が平成元年度に、飛騨牛料理指定店制度が平成2年度に導入され県内、県外に数多くの店舗が認定された。また飛騨ミート農業協同組合連合会が輸出食肉施設認定されたことで、飛騨牛の海外輸出も増え、平成20年度には飛騨牛海外推奨店制度も導入され、海外においても数多くの推奨店が認定されている。令和4年1月末、飛騨牛販売指定店は168店、飛騨牛料理指定店は193店、飛騨牛海外推奨店は59店舗となっている。
- (4) 平成19年6月には地域団体商標として「飛騨牛」が登録され、地域ブランドの信頼性を高めている。

9 法第13条第1項第4号ロ該当の有無等

(1) 法第13条第1項第4号ロ該当の有無

申請農林水産物等の名称は、法第13条第1項第4号ロに

該当する

① 商標権者の氏名又は名称：全国農業協同組合連合会

登録商標：飛騨牛

指定商品又は指定役務：第29類

指定商品 岐阜県内で肥育された和牛の牛肉

商標登録の登録番号：第5056350号

商標権の設定の登録の年月日：平成19年6月22日

商標権の存続期間の更新登録の年月日：平成29年1月24日

商標権の存続期間の満了の年月日：令和9年6月22日

② 商標権者の氏名又は名称：全国農業協同組合連合会

登録商標：図形＋文字（飛騨牛）

指定商品又は指定役務：第 29 類

岐阜県内で肥育された和牛の牛肉

岐阜県内で肥育された和牛の加工済み牛肉他

商標登録の登録番号：第 5935515 号

商標権の設定の登録の年月日：平成 29 年 3 月 24 日

商標権の存続期間の満了の年月日：令和 9 年 3 月 24 日

該当しない

(2) 法第13条第2項該当の有無（(1)で「該当する」欄にチェックを付した場合に限る。）

法第13条第2項第1号に該当

【専用使用権】

専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

専用使用権は設定されていない。

法第13条第2項第2号に該当

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

専用使用権は設定されていない。

法第13条第2項第3号に該当

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：令和4年2月4日

【専用使用権】

専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

専用使用権は設定されていない。

■ [REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]
[REDACTED] [REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]