特定農林水産物等登録簿

登録番号	第 2 号	登録年月日	平成 27 年 12 月 22 日
申請番号	第 16 号	申請年月日	平成 27 年 6 月 1 日
特定農林水産物等の区分	第二類 生鮮肉類 牛肉		
特定農林水産物等の名称	タジマギュー タジマ 但馬牛、但馬ビーフ、TAJIMA BEEF		
特定農林水産物等の生産地	兵庫県内		
特定農林水産物等の特性	<p>「但馬牛」「但馬ビーフ」「TAJIMA BEEF」は兵庫県で生産される優れた但馬牛（たじまうし）を素牛として、最低月齢 28 か月以上、平均 32 か月程度かけて仕上げていく牛肉である。</p> <p>牛肉の良し悪しはその素牛できまると言われているが、「但馬牛」「但馬ビーフ」「TAJIMA BEEF」の素牛である但馬牛（たじまうし）は、約 1,200 年も昔から兵庫県北部の但馬地方の山あい、澄みきった空気、清らかな溪流、豊富な山野草など恵まれた自然環境にはぐくまれながら、長い歳月をかけ、多くの人々の努力により、改良に改良を重ねた結果、薄く弾力に富む皮膚と、羽毛のように柔らかい毛、引き締まった筋肉をもち、肉の味のよさはもちろんのこと、骨が細く皮下脂肪が少ないため可食部が多く、まさに食用には資質に恵まれた良質な肉質を有する肉用牛として作り出されたものである。</p> <p>このような但馬牛（たじまうし）の肉質を有する牛肉の中で、公益社団法人日本食肉格付協会が実施する枝肉格付において、A・B 2 等級以上に格付された枝肉にのみ「但馬牛」「但馬ビーフ」「TAJIMA BEEF」称号が与えられる。</p> <p>「但馬牛」「但馬ビーフ」「TAJIMA BEEF」の肉質は、肉そのものが柔らかく、他の産地の一般的な牛肉と比べて、脂質の良さを決定する成分であるモノ不飽和脂肪酸割合（別紙のとおり）が高い。</p> <p>平成 24 年 10 月に長崎県で開催された「第 10 回全国和牛能力共進会」においても、脂質の良さを決定する成分となるモノ不飽和脂肪酸割合が一番高かったことから「脂肪の質賞」を受賞した。</p>		
特定農林水産物等の生産の方法	<p>「但馬牛」「但馬ビーフ」「TAJIMA BEEF」の生産の方法は、以下のとおりである。</p> <p>(1) 素牛 「但馬牛」「但馬ビーフ」「TAJIMA BEEF」は、但馬牛（たじまうし）を素牛とする。但馬牛（たじまうし）は、兵庫県の県有種雄牛のみを歴代に亘り交配した牛である。</p> <p>(2) 肥育期間及び牛の種類</p>		

	<p>兵庫県内において、肉牛として出荷するまで肥育を行う。</p> <p>肥育農家は、兵庫県が奨励する「但馬牛肥育管理マニュアル」（別紙のとおり）を参考に肥育を行い、平均 32 か月程度かけて良質な肉質に近づけていく。</p> <p>肥育期間及び牛の種類については生後 28 か月齢以上 60 か月齢以下の雌牛・去勢牛であり、と畜場については、兵庫県内の食肉センター（神戸・加古川・姫路・西宮・三田・但馬）に出荷され処理された牛のみとする。</p> <p>ただし、共進会・共励会に出展した場合等は、必要に応じ上述のと畜場以外の場所だと畜する。</p> <p>(3) 枝肉の基準</p> <p>以下の基準を遵守すること。</p> <p>① 歩留・肉質等級</p> <p>「A」「B」2 等級以上</p> <p>(4) 最終製品としての形態</p> <p>「但馬牛」「但馬ビーフ」「TAJIMA BEEF」の最終製品としての形態は、牛肉である。</p>
<p>特定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理由</p>	<p>「但馬牛」「但馬ビーフ」「TAJIMA BEEF」の素牛である但馬牛（たじまうし）は、兵庫県の県有種雄牛のみを歴代に亘り交配した牛である。</p> <p>「但馬牛」「但馬ビーフ」「TAJIMA BEEF」の脂質の良さを決定する成分であるモノ不飽和脂肪酸割合（別紙のとおり）が高いといった特性は、素牛である但馬牛（たじまうし）によるところが大きい。</p> <p>牛肉の良し悪しはその素牛できまると言われているが、「但馬牛」「但馬ビーフ」「TAJIMA BEEF」の素牛である但馬牛（たじまうし）は、約 1,200 年も昔から兵庫県北部の但馬地方の山あい、農耕用の役牛として、澄みきった空気、清らかな溪流、豊富な山野草など恵まれた自然環境にはぐくまれてきたが、明治期においてその遺伝子が肉牛としての良質な血統であることが認識されるようになり、それ以降長い歳月をかけ、多くの人々の努力により、改良に改良を重ねた結果、良質な肉質を有する肉用牛としてつくり出されたものである。</p> <p>その血統からは、性質温順で、身体つきも気立てもよい牛が代々生まれ、しだいに但馬地方のみならず兵庫県内各地で飼育されるようになった。</p> <p>但馬牛には強い遺伝力があり、全国の和牛品種改良の「もと牛」として使われている。なかでもとくにすぐれた資質が固定している系統を「つる」と呼び、その系統から生まれた牛を「つる牛」と呼んでいる。</p> <p>但馬牛には「あつたづる」「ふきづる」「よしづる」の三大つる牛が現存しており、優れた特長を代々受け継ぐ牛として君臨して</p>

	<p>いる。</p> <p>「もと牛」として重宝され、現在国内各地の銘柄牛に受け継がれるようになった但馬牛の遺伝子。そんな中、兵庫県産但馬牛は今もなお他府県産の和牛との交配を避け、完全な純血を守り続けている。</p> <p>このような但馬牛（たじまうし）の肉質を有する牛肉の中で、公益社団法人日本食肉格付協会が実施する枝肉格付において、A・B 2 等級以上に格付された枝肉にのみ「但馬牛」「但馬ビーフ」「TAJIMA BEEF」の称号が与えられる。</p>
<p>特定農林水産物等 がその生産地において生産されてきた実績</p>	<p>もともと但馬牛（たじまうし）は、日本海に面し、平野が少ない兵庫県北部の山地・但馬地方において農耕用の役牛として飼育されていた。奈良時代の正史である「続日本紀」の巻二九には、「但馬牛（たじまうし）は農耕用だけでなく牛車にも最適である」と書かれている。また、延慶三年（一三一〇年）に甯直麿が描いたとされる「国牛十図」という書物には、但馬牛が絵入りで紹介されている。小柄で引き締まった身体をもち、狭い棚田で農作業や荷物の運搬に小回りよく動けるために重用されてきた但馬牛。昼と夜の気温差が大きく、夜露が降りるこの地方で育つ柔らかい牧草と、またミネラル分豊富な水のおかげで、但馬牛特有の肉質が作られた。</p> <p>大切な遺産「但馬牛」を守ろうとする農家の愛情と誇りに支えられ、品質が伝承されてきた。</p> <p>食肉として、但馬牛（たじまうし）が食べられるようになったのは、1859 年の横浜港、1868 年の神戸港の開港がきっかけである。当時日本へ来た外国人が但馬牛（たじまうし）を食べ、その美味しさのとりこになったといわれている。</p> <p>明治時代以降、都会に「牛なべ屋」ができ、大正時代には「すきやき」が家庭の食卓に出るようになり、「但馬牛」「但馬ビーフ」が、ご馳走の代名詞となっていった、といわれている。</p> <p>そのころには、どんな肉が「但馬牛」「但馬ビーフ」であるのかという定義（上記 6. 農林水産物等の生産の方法の生産方法に合致した牛のこと、以下同様）がはっきりしていなかったことから、昭和 58 年に生産者・食肉流通業界・消費者が協力し、申請者が設立され、「但馬牛」「但馬ビーフ」「TAJIMA BEEF」の定義を明確にし、「定義にあった肉に「但馬牛証明書」を発行し「但馬牛」「但馬ビーフ」「TAJIMA BEEF」であることを証明する。」「販売店及び生産者を指定する。」「指定登録店にブロンズ製のメニューメントを置き、消費者に「但馬牛」「但馬ビーフ」「TAJIMA BEEF」が売っていることがわかるようにする。」ことを行った。</p> <p>申請者は、昭和 58 年に設立され、現在に至るまでその定義を守り続けている。</p>

<p>規則第5条第2項各号に掲げる事項</p>	<p>法第13条第1項第4号ロの該当の有無：該当する 商標権者の氏名又は名称：兵庫県食肉事業協同組合連合会 登録商標：「但馬牛」「但馬ビーフ」 指定商品又は指定役務：29.兵庫県産の和牛の肉 商標登録の登録番号：「但馬牛」第5083161号、「但馬ビーフ」第5083160号 商標権の設定の登録及び存続期間の満了の年月日（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、当該商標権の存続期間の更新登録及びその存続期間の満了の年月日についても記載する。） ：「但馬牛」及び「但馬ビーフ」の2商標について [登録年月日]平成19年10月12日 [更新登録日]平成29年6月13日 [存続期間の満了年月日]令和9年10月12日 専用使用権者の氏名又は名称：専用使用権は設定されていない 商標権者等の承諾の年月日：平成27年6月1日</p>
<p>登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名</p>	<p>神戸肉流通推進協議会 兵庫県神戸市西区玉津町居住88番 会長 福本 博之</p>
<p>備考 変更履歴</p> <p>【変更年月日：平成29年1月25日】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名 (変更前) 会長 上羅 堯己 (変更後) 会長 大竹 雅彦 <p>【変更年月日：令和元年6月14日】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・特定農林水産物等の区分 (変更前) 第六類 生鮮肉類 牛肉 (変更後) 第二類 生鮮肉類 牛肉 ・特定農林水産物等の生産の方法 (変更前) 「但馬牛」「但馬ビーフ」の生産の方法は、以下のとおりである。 <p>(1) 素牛 「但馬牛」「但馬ビーフ」は、但馬牛（たじまうし）を素牛とする。但馬牛（たじまうし）は、兵庫県の県有種雄牛のみを歴代に亘り交配した牛である。</p> <p>(2) 肥育期間及び牛の種類 兵庫県内において、肉牛として出荷するまで肥育を行う。 肥育農家は、兵庫県が奨励する「但馬牛肥育管理マニュアル」（別紙のとおり）を参考に肥育を行い、平均32か月程度かけて良質な肉質に近づけていく。 肥育期間及び牛の種類については生後28か月齢以上60か月齢以下の雌牛・</p>	

去勢牛であり、屠畜場については、兵庫県内の食肉センター（神戸・加古川・姫路・西宮・三田・和田山）に出荷され処理された牛のみとする。

(3) 〔略〕

(4) 最終製品としての形態

「但馬牛」「但馬ビーフ」の最終製品としての形態は、牛肉である。

(変更後)

「但馬牛」「但馬ビーフ」「TAJIMA BEEF」の生産の方法は、以下のとおりである。

(1) 素牛

「但馬牛」「但馬ビーフ」「TAJIMA BEEF」は、但馬牛（たじまうし）を素牛とする。但馬牛（たじまうし）は、兵庫県の県有種雄牛のみを歴代に亘り交配した牛である。

(2) 肥育期間及び牛の種類

兵庫県内において、肉牛として出荷するまで肥育を行う。

肥育農家は、兵庫県が奨励する「但馬牛肥育管理マニュアル」（別紙のとおり）を参考に肥育を行い、平均 32 か月程度かけて良質な肉質に近づけていく。

肥育期間及び牛の種類については生後 28 か月齢以上 60 か月齢以下の雌牛・去勢牛であり、屠畜場については、兵庫県内の食肉センター（神戸・加古川・姫路・西宮・三田・但馬）に出荷され処理された牛のみとする。

ただし、共進会・共励会に出展した場合等は、必要に応じ上述のと畜場以外の場所でも畜する。

(3) 〔略〕

(4) 最終製品としての形態

「但馬牛」「但馬ビーフ」「TAJIMA BEEF」の最終製品としての形態は、牛肉である。

・登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名

(変更前) 会長 大竹 雅彦

(変更後) 会長 森 紘一

【変更年月日：令和 4 年 6 月 1 日】

・登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名

(変更前) 会長 森 紘一

(変更後) 会長 神澤 友重

【変更年月日：令和 4 年 6 月 22 日】

・農林水産物等がその生産地において生産された実績

(変更前)

食肉として、但馬牛（たじまうし）が食べられるようになったのは、1886年の神戸港の開港がきっかけである。

(変更後)

食肉として、但馬牛（たじまうし）が食べられるようになったのは、1859年の横浜港、1868年の神戸港の開港がきっかけである。

・規則第5条第2項各号に掲げる事項

(変更前)

商標権の設定の登録及び存続期間の満了の年月日(当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、当該商標権の存続期間の更新登録及びその存続期間の満了の年月日についても記載する。): いずれも平成19年10月12日

(変更後)

商標権の設定の登録及び存続期間の満了の年月日(当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、当該商標権の存続期間の更新登録及びその存続期間の満了の年月日についても記載する。): 「但馬牛」及び「但馬ビーフ」の2商標について

[登録年月日] 平成19年10月12日

[更新登録日] 平成29年6月13日

[存続期間の満了年月日] 令和9年10月12日

【変更年月日: 令和5年8月4日】

・登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名

(変更前) 会長 神澤 友重

(変更後) 会長 福本 博之