

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第164号	登録年月日	令和7年3月18日
申請番号	第180号	申請年月日	平成30年7月17日
特定農林水産物等の区分	第2類 生鮮肉類 牛肉		
特定農林水産物等の名称	十勝若牛（トカチワカウシ）、Tokachi Wakaushi		
特定農林水産物等の生産地	北海道上川郡清水町		
特定農林水産物等の特性	<p>「十勝若牛」は、乳用に供用されているホルスタイン種の雄牛を主とし、生後14か月齢を中心に16か月齢までに出荷する若齢肥育牛である。</p> <p>脂肪交雑に由来する黒毛和種特有の柔らかさとは異なり、きめ細かさによる柔らかい肉質で、噛みしめると旨みに富む肉のジューシーさが特徴の赤身牛肉である。</p> <p>ヘルシーな赤身肉として需要者からの引き合いも強く、一般的なホルスタイン種の牛肉と比較して高値で取引されている。</p>		
特定農林水産物等の生産の方法	<p>「十勝若牛」の生産方法は以下の通りである。</p> <p>(1) 素牛</p> <p>「十勝若牛」の素牛は乳用種である「ホルスタイン種」の雄牛であるが、一部に繁殖能力のない異性双子の雌牛（フリーマーチン）や通常肥育生産では出荷までもたない、潜在精巢（精巢の一方が腹腔内にとどまっているもの）の雄牛を含む。基本としては地域資源の有効的な活用として町内の初生牛を十勝清水町農業協同組合（以下「JA十勝清水町」という。）が集荷を行い生後約1か月までに導入した牛、又は同等月齢での市場での導入牛を主とし、一部生後数か月齢までに導入した素牛を含むものである。</p> <p>(2) 肥育</p> <p>「十勝若牛」は生産地において、肉牛として出荷するまでの飼養管理をJA十勝清水町が定めた「十勝若牛肥育管理表」に従って行う。</p> <p>(3) 出荷規格</p> <p>「十勝若牛肥育管理表」に定める基準に達したものを「十勝若牛」とする。</p> <p>(4) 最終製品としての形態</p>		

	<p>「十勝若牛」の最終製品としての形態は生鮮肉類（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の理由</p>	<p>北海道十勝平野の西部、日高山脈の裾野に位置する清水町は、明治31年に近代日本経済の父と言われる渋沢栄一が起こした十勝開墾合資会社によって開拓が始まり、その会社の農場の初代農場長には北海道に近代酪農を広めた町村金弥が就任し、欧米型の大規模農業を推進した歴史がある。</p> <p>明治40年の北海道中央鉄道（現根室本線）の開通を契機として、清水町における酪農は発展を遂げ、令和6年現在は全国でも有数の酪農地帯となっており、酪農業の副産物として年間約3,900頭あまりの仔牛が出生する中で、雄牛は肉用牛の素牛として販売・活用されるなど、肉牛生産も盛んな地域である。</p> <p>通常ホルスタイン種の肥育牛は、約19から20か月齢で出荷されているが、約16か月齢を過ぎると脂肪増体量の割合が増え、牛肉特有の臭気が増し、水分量も減少する傾向にあることが知られている。</p> <p>「十勝若牛」は、主としてホルスタイン種の雄牛を14から16か月齢という限られた期間内に十分な品質を獲得した生体重まで仕上げ出荷する若齢肥育牛で、品質的にも経済的にも最も効率的な生産方法であるが、JA十勝清水町の生産者は、生産牧場に仔牛を導入した時点からのストレスの軽減、発育に影響を及ぼす感染症への対策、理想的な増体のための各月齢に最適な粗飼料と統一規格の濃厚飼料を給餌するなど、これまで肉牛生産の経験から蓄積したノウハウを基に独自の肥育技術を確立している。</p> <p>これらの取組は、JA十勝清水町が生産から販売までを一括管理する中で、生産者で組織する十勝若牛生産組合が生産方法や飼料の共通化を図っている。</p>
<p>特定農林水産物等の特性が確立したものであることの理由</p>	<p>昭和61年に始まった「GATT（関税・貿易に関する一般協定）ウルグアイ・ラウンド」での協議によって、平成3年に牛肉の輸入自由化が決定し、赤身肉が特徴である乳用種雄牛の牛肉は、安価な輸入牛との競合が懸念された。</p> <p>また、牛枝肉格付けのルールでは脂肪交雑（霜降り）が重視されるため、赤身肉であるホルスタイン種の食肉市場での評価は低く、格付けに頼らない新たな価値を創造することが求められた。</p> <p>これに対し、全国でも有数の酪農地帯である清水町では、豊富な酪農資源であるホルスタイン種の雄仔牛を効率的かつ有効に活用し、高度経済成長期を過ぎた経済のもと消費者に</p>

	<p>受け入れられる特徴を備え付加価値を高めるための構想として、平成2年から若齢肥育牛の研究・開発の取組を開始し、平成3年頃には、ホルスタイン種肥育の一般的な生産方法である肥育期間約20か月齢前後の飼養方法から、より経済的で赤身の旨みがピークとなる生産方法である若齢肥育への転換を図り、平成4年に食肉加工会社「株式会社十勝清水フードサービス」を設立して、若齢肥育牛の生産から食肉加工までを一貫して実施することで更なる付加価値の創出を図れる体制を構築した。</p> <p>その後、赤身肉の品質向上に向けた飼養方法の開発や評価を繰り返し、平成8年から現在の「十勝若牛」としての特性を確立した若齢肥育牛の出荷を開始しており、平成21年に名称を「十勝若牛」と定め、出荷頭数は増加を続け、令和5年の年間出荷頭数は約4,000頭となっている。</p> <p>平成24年8月に滋賀県で開催された「第2回牛肉サミット」では、「十勝若牛のローストビーフにぎり」が他県の有名ブランド和牛を抑えて優勝し、平成27年には「十勝若牛」を使ったご当地グルメ「十勝清水 牛玉ステーキ丼」が「新・ご当地グルメグランプリ北海道」で3連覇を果たし殿堂入りしている。</p> <p>平成24年から、十勝若牛と十勝清水町の特産品であるアスパラガスの収穫を祝う「十勝若牛アスパラまつり」を開催し、毎年、多くの来場者を集め、清水町内でも多くの飲食店が「十勝若牛」のメニューを提供するなど、「十勝若牛」は北海道内外で認知も広がり、平成24年11月には、地域団体商標にも登録されている。</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号口該当の有無：有 商標権者の氏名又は名称：十勝清水町農業協同組合 登録商標：十勝若牛 指定商品又は指定役務：第29類 北海道上川郡清水町（十勝管内）で肥育されたホルスタイン種による早期肥育牛の牛肉 商標登録の登録番号：第5535749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を含む。）： [登録日]：平成24年11月16日 [更新登録日]：令和4年5月24日 [存続期間の満了年月日]：令和14年11月16日</p>

登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名	十勝清水町農業協同組合 北海道上川郡清水町南2条1丁目8番地 代表理事組合長 今野 典幸
備考	