

## 明 細 書

作成日：平成 29 年 7 月 19 日

更新日：令和 3 年 7 月 1 日

### 1 作成者

住所（フリガナ）：シガケンオウミハチマンシタカカイチョウキタヨンチョウメ  
〒523—0896 滋賀県近江八幡市鷹飼町北四丁目12-2

名称（フリガナ）：イッパンシャダンホウジン シガケンチクサンシンコウキョウカイ  
一般社団法人 滋賀県畜産振興協会

代表者（管理人）の氏名及び役職：会長 高橋 滝治郎

ウェブサイトのアドレス：<http://shiga.lin.gr.jp/>

### 2 農林水産物等の区分

区分名：第 6 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）：近江牛（オウミウシ、オウミギュウ）、OMI BEEF

### 4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：滋賀県内

### 5 農林水産物等の特性

近江牛は、滋賀県内で最も長く飼育し、かつ最終飼養した黒毛和種の牛肉である。

#### ① 品質

霜降り度合いが高く、芳醇な香りと、脂質の口溶けのよさが特徴である。近江牛は、融点が低く、牛肉の香りや風味に関与しているといわれる不飽和脂肪酸であるオレイン酸を他の産地の黒毛和種に比べて多く含んでおり（別添 1）、このことが香りの良さや脂質の口溶けの良さといった近江牛の特徴につながっている。

#### ② 社会的評価

近江牛の起源は約 400 年前の江戸時代に遡ることができ、名だたるブランド牛の中でも古い歴史を持つ。当時の日本では幕府により牛肉を食べることを禁止されていたが、彦根藩では将軍家へ「養生肉」、いわば薬用の肉として、牛肉の味噌漬けを献上するなど、全国で唯一、牛肉の生産が許されていた。

明治の文明開化以降は、牛肉食の普及にあわせ、明治初期には徒歩で東京まで牛をひき、その後は汽船での輸送、そして 1889 年（明治 22 年）の東海道線開通後は鉄道による出荷が始まり、明治の後半には年間約 6,000 頭の近江牛が東京・横浜に出荷されるようになり、「近江牛」という呼称が使われるようになった。また、1914 年（大正 3 年）には、東京の上野公園で開催された全国大博覧会で滋賀県蒲生郡の牛が第一位となったことで、「近江牛」の名はますます有名となるなど、1944 年（昭和 19 年）に黒毛和種が日本固有の肉用種として認定される以前から、銘柄牛肉として広く認知されていた。さらに、1951 年（昭和 26 年）には、地元の家畜商と東京の卸売業者らが、近江牛ブランドの確立と販路拡大を目指し、銘柄牛肉を振興する団体と

しては日本で初めて「近江肉牛協会」を設立しており、「近江牛」は日本有数の伝統的な銘柄牛肉であると言える。

また、肥育技術についても、江戸時代より農耕用の牛を肉用牛として肥育し、現代においても、(一社)日本食肉格付協会の枝肉格付結果では、4等級以上率が全国平均を大きく上回る高い技術を有しており(別添2)、松阪牛、神戸ビーフ、飛騨牛などのブランド牛が一堂に会する近畿東海北陸連合肉牛共進会においても4度の農林水産大臣賞(平成10、11、15、18年)の受賞歴がある。

このように、肉牛肥育の先進地である滋賀県で育まれてきた「近江牛」は、日本の牛肉食文化発展への貢献や、現在まで受け継がれてきた肥育技術の高さから、日本三大和牛の一つとも称され、高い社会的評価を得ている。

## 6 農林水産物等の生産の方法

### (1) 品種

黒毛和種とする。

### (2) 生産地における飼養期間および最終飼養地

滋賀県内で最も長く飼育され、かつ最終飼養地であること。

### (3) 飼養管理

「近江牛飼養管理マニュアル」(別添3)に準じて肥育する。粗飼料については、肥育中期以降は稲わらを中心に給与する。(ただし、天候等の状況により、稲わらの入手が困難な場合は同等品質の粗飼料を給与する。)

### (4) 最終製品としての形態

「近江牛」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

近江の地(滋賀県)は、大小約460本の川が流入する琵琶湖を有しており、豊かな水に恵まれた自然環境のもと、古くから水稻を中心とした農耕が盛んに行われ、農耕用に牛が多数飼育される“牛の使役地帯”であり、稲作の副産物として発生する稲わらが飼料として用いられてきた。稲わらは、繊維分が豊富でビタミンAの含有量も適度であるため肥育期の粗飼料として適しており、他の乾草と比べて牛肉の不飽和脂肪酸の含有量が多くなるといったデータもある。こうした地域環境のもと、豊富に存在する稲わらを中心に粗飼料として給餌してきたことが、肉質の霜降り度合いが高く、芳醇な香りを有する牛肉の生産が連綿と続けられてきた素因となっている。

また、近江の地において、江戸時代、西国を抑える拠点として数多くの武士を抱えていた譜代大名の代表格である彦根藩にとって、武具に使う牛皮は不可欠であった。彦根藩は、全国で唯一、牛肉生産が許され、使用後の農耕牛をと畜し、牛皮の製造と、牛肉を食する文化があり、意識的に「肥育」がおこなわれていたことも知られている。

その後、滋賀県では、1917年(大正6年)には畜牛肥育試験が行われるとともに、1920年(大正9年)には合理的な肥育法を指導監督するための「肥育指導牛」、1926年(昭和元年)には個別農家への指導によって得られた肥育方法を頭数がまとまった地域に実践させる「畜牛団体肥育指導」の制度が整備されるなど、大正・昭和初期の時代から肥育振興策が行われ、我が国の牛肥育技術の基礎を形成した産地のひとつとして、その発展に貢献してきた。

現在においても、滋賀県においては、近畿東海北陸連合肉牛共進会へ出品する近江牛の県代表牛の生体集合選考会を20年以上実施し、また、県知事賞を授与する枝肉共進会や枝肉研究会も年間約15回開催するなど、地域全体で生産技術の向上に意欲的に取り組んでいる。

## 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

滋賀県では約 400 年前の江戸時代から肉牛を生産しており、明治期に入り東京への大量出荷が始まったことで滋賀県から出荷された牛肉であるということが知られるようになり、「近江牛」という呼称が使われるようになった。1951 年（昭和 26 年）に銘柄牛肉を振興する団体としては日本で初めて「近江肉牛協会」が設立され、初代会長には当時の滋賀県知事・服部岩吉が就任した。その後も滋賀県内で牛肉の生産は続き、平成の今なお、東京や地元滋賀への定時・定量・定質出荷が連綿と継続されている。

※ （参考図書・文献）

- ・瀧川昌宏 「近江牛物語」（サンライズ出版）
- ・京都大学 野間万里子「滋賀県における牛肥育の形成過程」  
（『農林業問題研究』第 178 号、2010 年 6 月）

## 9 法第 13 条第 1 項第 4 号口該当の有無等

### (1) 法第 13 条第 1 項第 4 号口該当の有無

申請農林水産物等の名称は、法第 13 条第 1 項第 4 号口に

該当する

商標権者の氏名又は名称：滋賀県食肉事業協同組合  
滋賀県家畜商業協同組合  
全国農業協同組合連合会

登録商標：近江牛

指定商品又は指定役務：滋賀県産の牛肉

商標登録の登録番号：第 5044958 号

商標権の設定の登録（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、商標権の設定の登録及び存続期間の更新登録）の年月日

商標権の設定の登録：平成 19 年 5 月 11 日

存続期間の更新登録年月日：平成 29 年 4 月 11 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：滋賀県食肉事業協同組合 平成 29 年 7 月 11 日  
滋賀県家畜商業協同組合 平成 29 年 7 月 11 日  
全国農業協同組合連合会 平成 29 年 7 月 14 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。

10 連絡先

[Redacted contact information]