

近江牛

OMI-BEEF



農林水産大臣登録第56号

◆地理的表示(GI)保護制度への登録

「近江牛」は、歴史が古いことや、品質が高いことなどが評価され、農林水産省により地理的表示 (GI) 産品に登録されています。

“歴史と伝統” に、国のお墨付きという“信頼”が加わりました。

地理的表示保護制度

生産地の特性と産品の特性が結びつき、生産工程管理がされている産品について、農林水産省（国）がその名称（地理的表示）を知的財産として登録し、保護する制度。

- | | |
|-----------|--|
| <登録年月日> | 平成29年12月15日（農林水産省登録第56号） |
| <登録生産者団体> | 一般社団法人 滋賀県畜産振興協会 |
| <生産方法> | ・滋賀県内で最長かつ最終肥育された黒毛和種
・肥育中期以降は稲わらを給与すること等を定めた「近江牛飼養管理マニュアル」に準じて肥育 |



GIで認められた近江牛の3つの特性

①歴史と伝統

江戸時代から牛肉生産されるとともに、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」が設立されるなど、**日本有数の伝統的な銘柄牛肉**



(c)近江肉牛協会

②高品質

枝肉格付け上物率が高く、脂の口溶けや牛肉の香り・風味に関与しているといわれるオレイン酸を多く含む。



③地域との結びつき

琵琶湖を有する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、稲わらなどが飼料として利用。



(c)Biwako Visitors Bureau

◆「最高のおいしさ」をつくる滋賀の風土

「近江牛」の美味しさの理由に、日本最大の湖であり、世界有数の古代湖である琵琶湖の存在があります。

琵琶湖を囲む山々を源流とする400以上の清流は、古来より農業や畜産の産地として名高い肥沃な土壌を作り出し、近江米や近江の地酒を生み出してきました。



(c)Biwako Visitors Bureau

◆手間ひまかけて牛を育てる

滋賀県東部を中心に、県内の幅広い地域で近江牛が生産されています。

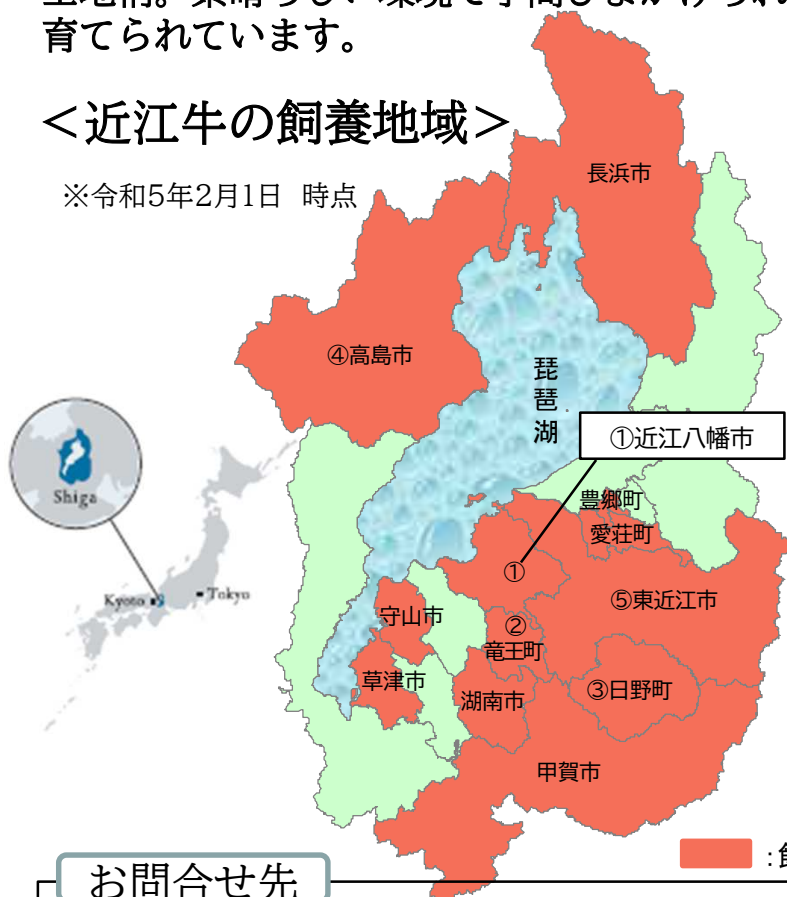
一帯は、農業の盛んな地域であり、昔から農耕用に多くの牛が使役されてきました。

牛を健全に肥育するための、豊富な稲わらをはじめとした飼料と、気候条件に恵まれた土地柄。素晴らしい環境で手間ひまかけられ、牛たちはストレスなく健やかに育てられています。



<近江牛の飼養地域>

※令和5年2月1日 時点



地域		飼養頭数	農場数
肥育牛 飼養 上位 5市町	①近江八幡市	4,944	37
	②竜王町	3,240	9
	③日野町	2,502	5
	④高島市	2,408	6
	⑤東近江市	1,597	16
県全体		15,944	85

安全安心な「近江牛」の生産
履歴は、このQRコードから
商品ラベルの牛個体識別番号
を入力して確認できます。



お問合せ先

■近江牛を提供いただける販売店の情報

近江肉牛協会 (TEL 0748-37-3830)
「近江牛」生産・流通推進協議会 (TEL 0748-37-2635)
滋賀県食肉事業協同組合 (TEL 077-526-0477)

■近江牛のGI運用に関すること

(一社)滋賀県畜産振興協会 (TEL 0748-33-4345)

滋賀県農政水産部畜産課 (TEL 077-528-3853)