

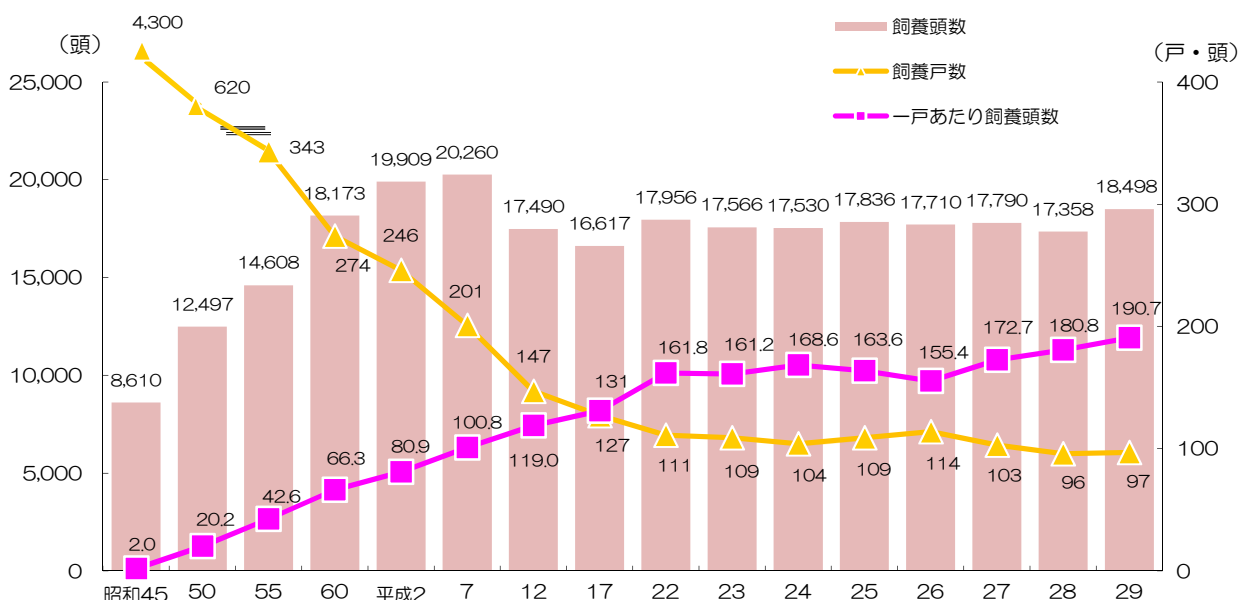
畜種別の動向

肉用牛

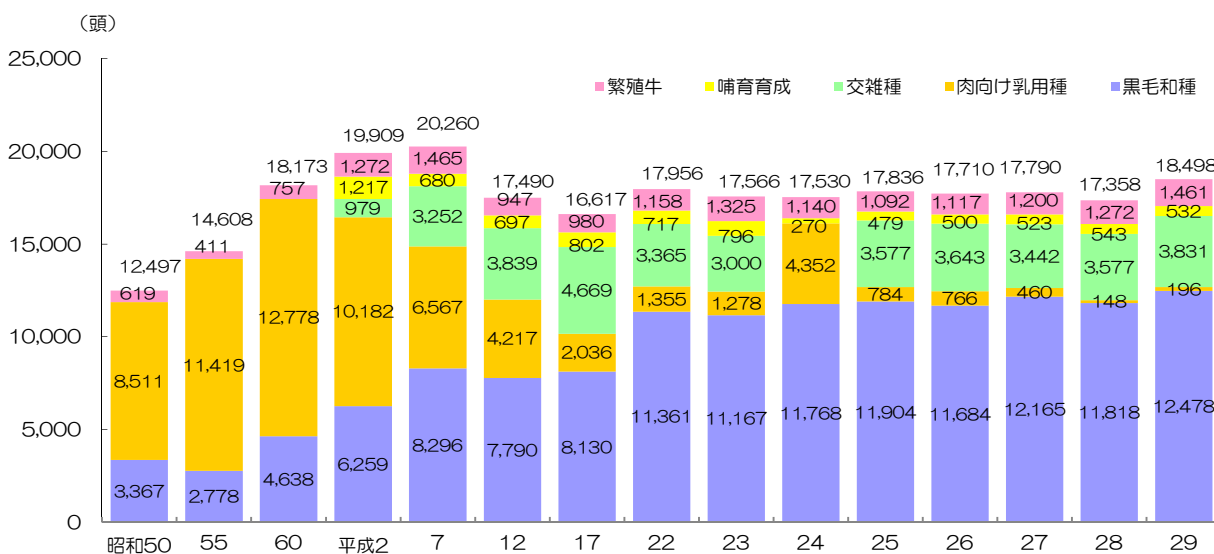
本県の肉用牛は、1戸あたりの飼養頭数が全国第1位(※)となっています。また、飼養されている肉用牛の約7割が、本県を代表するブランド「近江牛」となる黒毛和種です。
 「滋賀県農業・水産業基本計画」において、黒毛和種の飼養頭数を平成32年度に14,000頭とすることを目標としています。

※)平成29年畜産統計(農林水産省調べ)

(1) 飼養状況



(2) 品種別飼養頭数の推移



※昭和60年までの哺育育成牛は肉向け乳用種および黒毛和種に含む。平成2年以降の哺育育成牛は黒毛和種・乳用種を含む。(県畜産課調べ)

※平成24年は調査方法変更により交雑種と肉向け乳用種の合計数値を記載。

(3) 近江牛のブランド向上に向けた取組

- 平成28年（2016年）に策定した「近江牛」ブランド・販売戦略に基づき、ブランド向上、販売拡大をすすめています。
- 平成29年12月15日、県内産品では初めて地理的表示法（特定農林水産物等の名称の保護に関する法律）に基づく地理的表示（GI）に登録されました。
- GI登録を機に、ブランドのさらなる磨き上げを図ります。

近江牛のGI登録

★地理的表示保護制度に基づく近江牛の登録内容

登録年月日	平成29年12月15日
名称	近江牛（登録第56号）
区分	生鮮肉類
登録生産者団体	一般社団法人 滋賀県畜産振興協会

近江牛

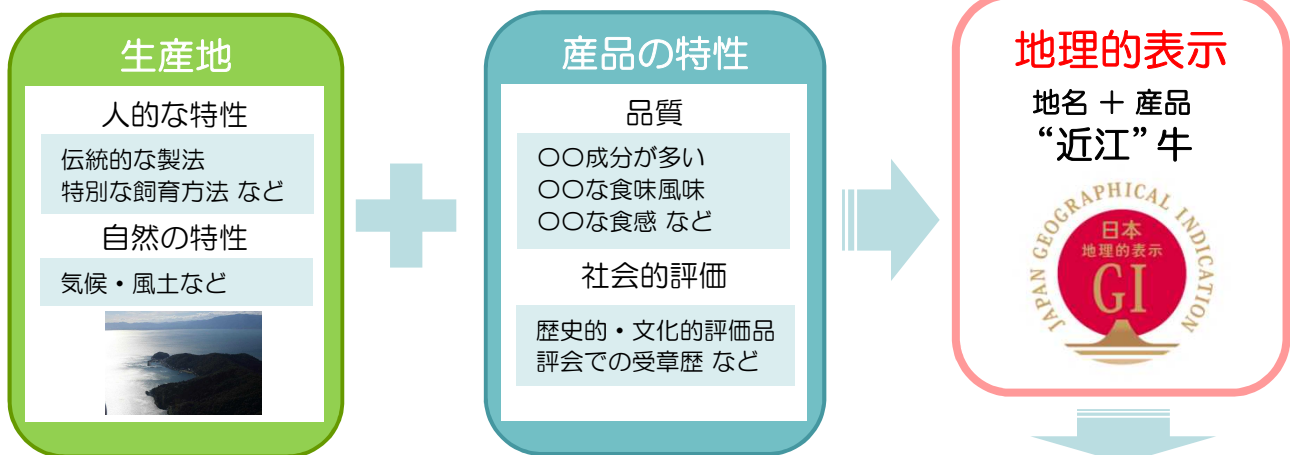


農林水産大臣登録第56号

★地理的表示保護制度とは

品質等の確立した特性が生産地と結びついた産品について、農林水産省（国）が品質の基準とともに、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。

登録されることにより、品質特性がある産品として国のお墨付きが得られるとともに、消費者の信頼確保にもつながる。



登録生産者団体は基準を守るための品質管理を実施

★地理的表示に登録された近江牛の品質特性

<歴史と伝統> 日本で最も古い歴史を持つブランド和牛

<高品質> 霜降り度合いが高いとともに、脂の口溶けが良く、牛肉のおいしさに関与しているといわれるオレイン酸を多く含む。

<地域と結びついた生産>

世界有数の古代湖「琵琶湖」を有する滋賀県で豊かな水と自然環境の中、稲わらの給与など、安全・安心を基本に地域と結びついた生産がされている。

