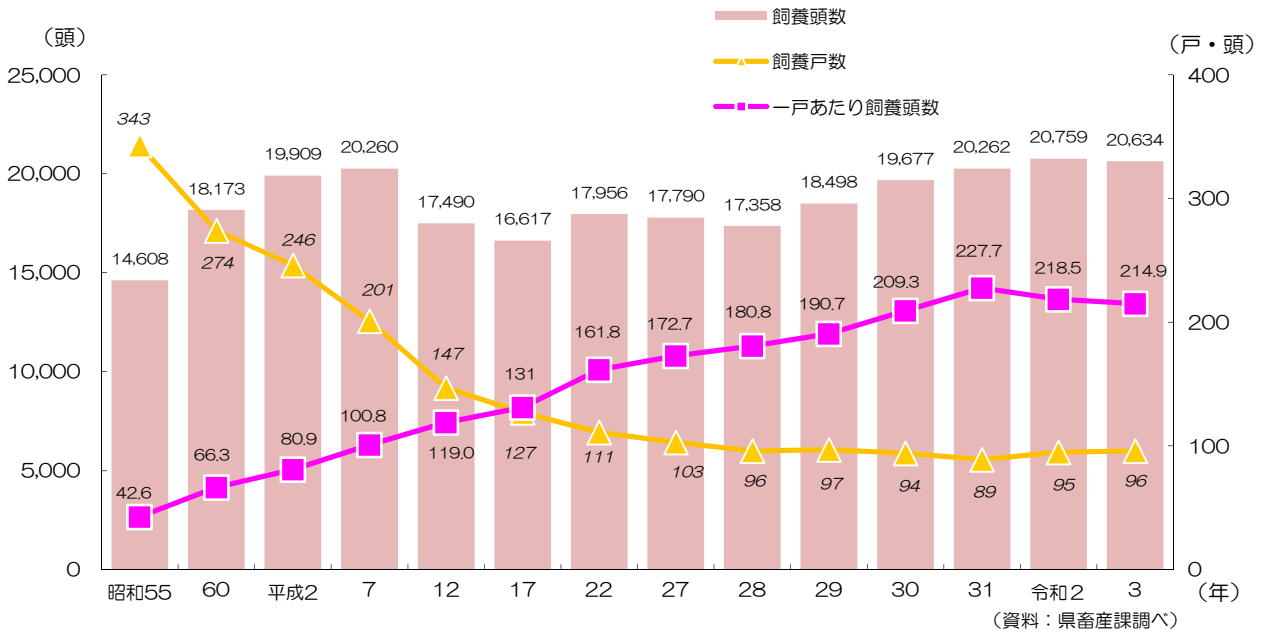


畜種別の動向

肉用牛

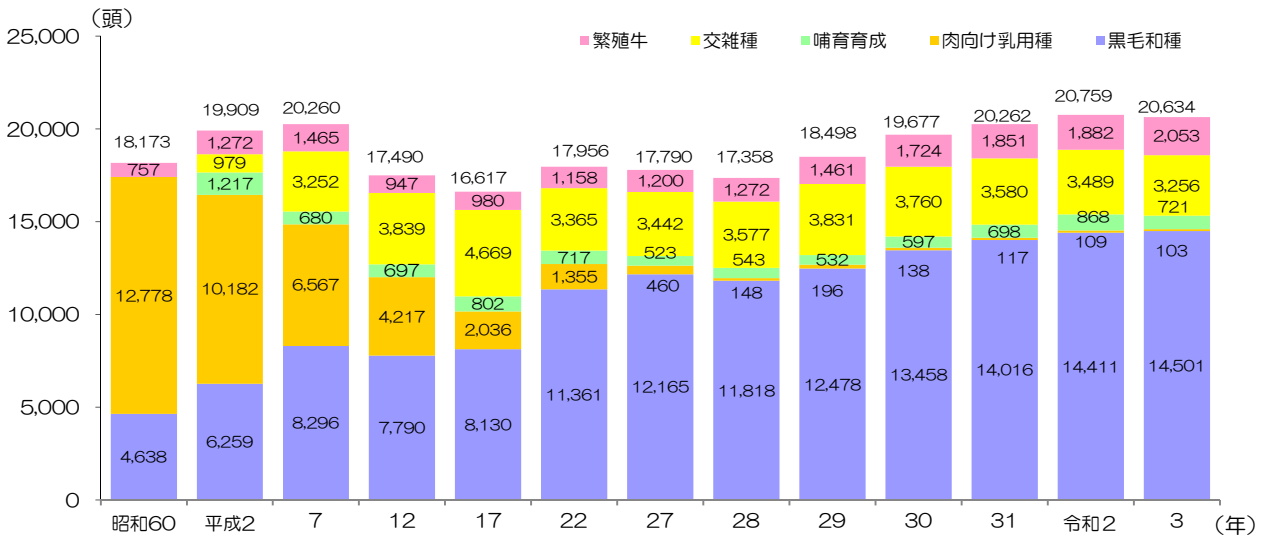
本県の肉用牛は、1戸あたりの飼養頭数が全国第2位(※)となっています。また、飼養されている肉用牛の約7割が、本県を代表するブランド「近江牛」となる黒毛和種です。「滋賀県酪農・肉用牛生産近代化計画」において、黒毛和種の飼養頭数を2030年度に16,500頭とすることを目標としています。※) 畜産統計令和3年2月1日現在(農林水産省調べ)

(1) 飼養状況 (各年2月1日時点)



・令和3年2月1日時点の飼養頭数は20,634頭で、前年に比べ125頭(0.6%)減少した。

(2) 品種別飼養頭数の推移 (各年2月1日時点)



・黒毛和種の飼養頭数は14,501頭で、前年に比べ90頭(0.6%)増加した。

(3) 近江牛のブランド向上に向けた取組

- ・令和3年（2021年）に策定した「近江牛」ブランド振興基本方針に基づき、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、OMI BEEF
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

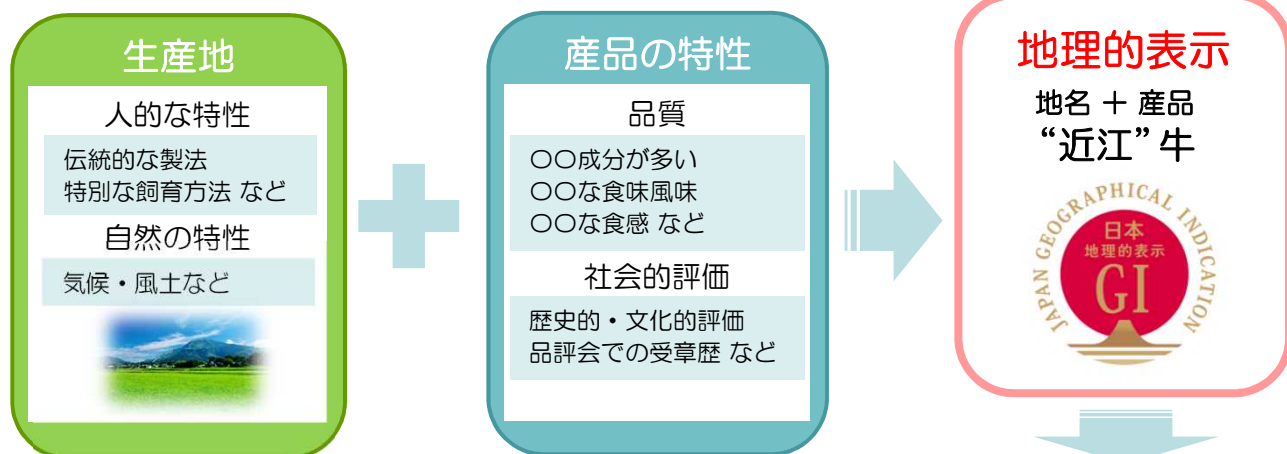
近江牛



農林水産大臣登録第56号

★地理的表示保護制度とは

品質等の特性が確立し、かつその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。

