

# 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

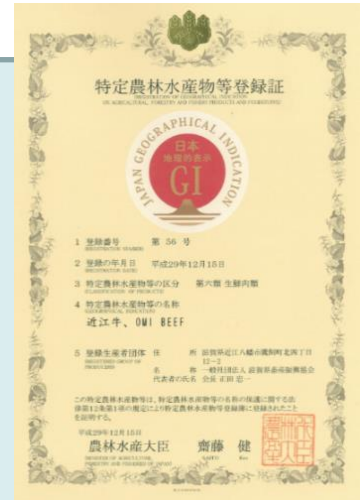
「近江牛」は、歴史が古いことや、品質が高いことなどが評価され、農林水産省により地理的表示 (GI) 産品に登録されています。

“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。

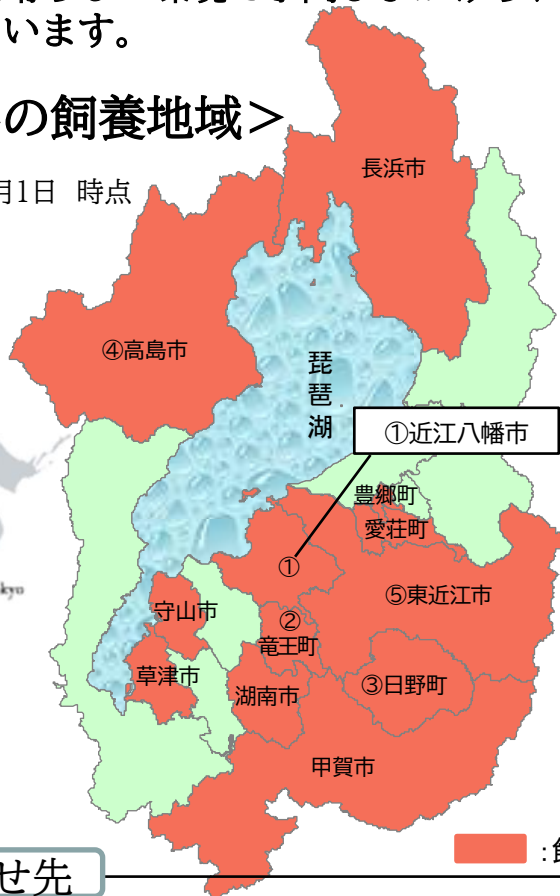
牛を健全に肥育するための、豊富な稲わらをはじめとした飼料と、気候条件に恵まれた土地柄。素晴らしい環境で手間ひまかけられ、牛たちはストレスなく健やかに育てられています。



牛たちはストレスなく健やかに

## <近江牛の飼養地域>

※令和6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	4,998	36
	②竜王町	3,809	9
	③日野町	2,696	5
	④高島市	2,542	6
	⑤東近江市	1,651	16
県全体		15,696	72

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

■ : 飼養農場のある市町

■ 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

滋賀県農政水産部畜産課 (TEL 077-528-3853)

(一社) 滋賀県畜産振興協会 (TEL 0748-33-4345)