

魅力を耕す

高山市では地域の特性を生かした農業生産が盛んです。広報たかやまでは、私たちの暮らしの重要な役割を担っている農業について、特色ある農作物の生産や特徴的な取組みなどをシリーズでご紹介しています。

飛驒牛発祥の地 地域で育てる全国ブランド

① 清見地域

清見町は昭和10年代より兵庫県から牛を飼い入れて改良を図るなど、古くから牛の経営が盛んだったこと、また飛驒牛ブランドの立役者「安福号」が育った地であることから「飛驒牛発祥の地」と呼ばれています。

飛驒牛は、岐阜県畜産研究所（清見町）で育った種雄牛「安福号」を系統とした長年の種雄牛づくりと熱心な生産技術の改良によりできたもので、平成14年に清見町で開催された第8回全国和牛共進会の肉牛部門では最優秀枝肉賞を受賞し、一躍全国ブランドとなりました。

清見町には子牛を大きく育て

る肥育農家が多くありますが、その素となる子牛を産み出す繁殖農家が減少し子牛の確保が難しい状況にありました。そこで平成元年に清見町の肥育農家で構成する「農事組合法人飛驒牛繁殖センター」を設立し、地域内で飛驒牛の素となる子牛の確保に取り組んでいます。現在繁殖センターでは、雌の親牛約350頭、後に親牛となる育成牛約20頭、子牛約240頭の計600頭余りの牛が飼育されています。繁殖センターで生まれた子牛は約10カ月間育てられた後、肥育農家で約19カ月間育てられ出荷されます。繁殖センターの子牛たちは、各種肉質の共進会で優秀な成績を収めるなどおいしい飛驒牛となっています。

飛驒牛の海外への輸出もアジア各地に広がるとともに、高山を代表する清見地域自慢の食材としてその魅力もますます大きくなっています。

飛驒牛の格付け豆知識

飛驒牛とは岐阜県内で14カ月以上飼育された黒毛和牛で、日本食肉格付協会が実施する枝肉格付で歩留等級がA、またはB、肉質等級が5・4・3等級に格付けされたものです。



JA飛驒ミートHPより

- 歩留等級 (枝肉から食べられる肉が採れる割合) A=標準より良い B=標準 C=標準より劣る
- 肉質等級 (肉の霜降の割合と光沢、締まり・脂肪の光沢) 5=かなり良いもの 4=やや良いもの 3=標準 2=標準に準ずるもの 1=劣るもの
- 問合先 畜産課 ☎35-3142



飛驒牛ブランドの立役者「安福号」



飛驒牛繁殖センター

飛驒高山まちの博物館

飛驒高山まちの博物館は、高山の魅力を感じてもらえるよう、城下町高山の歴史やその中で育まれた美術工芸、伝統文化などを紹介しています。展示室は、江戸時代の豪商矢嶋家、永田家の土蔵を活用しています。

- 開館時間 展示室 9:00-19:00 研修室 9:00-21:00 庭園 7:00-21:00
- 休館日/無休 ● 入場料/無料
- 問合先 ☎32-1205 (飛驒高山まちの博物館)



駐車場/空町駐車場 (市民は2時間無料) 市民であることを証明するものを持参いただき博物館受付で駐車券の無料処理を行います。(ただし、駐車場の特定日は、無料となりませんのでご注意ください)

4/11オープン
10:00~

開館記念特別展示

高山祭新発見!
「祭りにかける技と心」

期間 4月11日(月)~6月5日(日)

高山祭を彩る屋台やカラクリ、行列衣装など貴重な作品と高山祭の歴史を語る江戸時代の「屋台絵巻」などを公開します。