

飛驒牛

—その歴史経緯と
誇るべき特徴—

現在高山市内では、181戸の農家で約11,000頭の肉用牛が飼育されています。この飼養頭数は、県内全体の約3分の1に相当します。

地域が誇る全国ブランド「飛驒牛」について、関係機関のお二人にその歴史経緯と誇るべき特徴などについて、お話を聞きました。

●県畜産研究所

高山市清見町牧ヶ洞の「岐阜県畜産研究所（坂口慎一所长）」の飛驒牛研究部では、5年先を見据え目標とする優良種雄牛（父牛）の育種改良が推進されています。より体格が良く、よりおいしい牛肉を生産するための様々な研究に取り組みることにより、全国トップブランド「飛驒牛」の基盤確立が進められています。

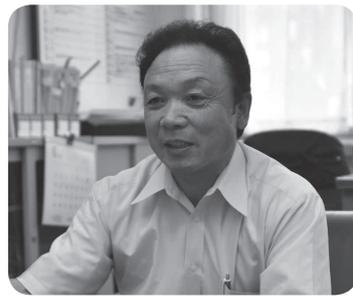


飛驒牛ブランドの立役者「安福」

●歴史経緯

飛驒地域の和牛は、かつては主に農耕用の役牛として飼育されていましたが、昭和30年代になると農作業の機械化の進展により肉用種へと転換され、肉質や体格の良さを求める改良が行われるようになりました。

昭和50年代には集団的な和牛の改良がスタートし、昭和56年に種雄牛（父牛）の充実を図るために兵庫県（但馬牛の産地）から岐阜県へ導入されたのが、飛驒牛ブランドの立役者となる「安福」でした。安福は、当時清見村の県種畜場（現・県畜産研究所）で種雄牛としての飼育が始まり、凍結精液の生産が行われました。昭和58年頃から人工授精により生産された「安福」の産子が飛驒子牛市場に出



岐阜県畜産研究所
飛驒牛研究部長 向島幸司さん

回るようになると、平均で25万円程度と低迷していた子牛価格を押し上げました。平成3年には、安福産子が70万円を超える価格で取引されるようになり、飛驒子牛市場を全国トップの座に押し上げました。

その後も県畜産研究所を始め、関係機関、生産農家の総力で育種改良が進められています。「安福」の遺伝子は息子牛の「飛驒白清」、孫牛にあたる「白清85の3」や「花清国」、現在ではひ孫に当たる「花清勝」「花清光」などに引き継がれ、飛驒牛ブランドの更なる発展に寄与しています。

●誇るべき特徴

昭和63年の牛肉輸入自由化等の対策のため関係者が一丸となった「飛驒牛銘柄推進協議会」が設立され、県内統一銘柄「飛驒牛」が誕生しました。

「飛驒牛」は協議会が認定した生産者により県内で14カ月以上肥育された黒毛和種の肉牛のうち、日本食肉各付協会が実施する牛枝肉格付けによる肉質等級が3以上（5段階で5が最上）のものと定義づけられ、品質が厳格化されています。

飛驒牛の肉質は、淡い肉色で、「小ざし」と呼ばれる網目のような霜降りがモモ肉にまで入るのが最大の特徴で、融点の低い脂質から、きめ細かでやわらかく、豊潤な味わいが高く評価されています。

また飛驒牛は、畜産業界のみならず食肉業界や観光産業などと共に発展してきたことも、更なる知名度アップに大きな相乗効果をもたらしています。



飛驒ミート農業協同組合連合会
業務部長 下出敏樹さん



2017.7.15

●飛驒食肉センター

「飛驒食肉センター」は、県の主要銘柄である「飛驒牛」を衛生的な畜処理と食肉加工を行う施設として平成14年に現在の高山市八日町に新築移転し、飛驒ミート農業協同組合連合会（駒屋廣行代表理事会長）で運営されています。

この施設では、国内の食肉市場では初となるFSSC 22000を認証取得するなど世界最高水準の衛生管理体制を實現し、食肉の生産から流通、消費者への供給に至るまで安全性が図られています。また、年間5,700頭の県内産黒毛和牛を取り扱い、うち約19トンの「飛驒牛」がアジアや欧米へ輸出されています。

問合せ先

飛驒牛心援実行委員会
（畜産課内）
☎35-3142