

飛騨牛

20年のあゆみ

草創期

昭和60年代から平成にかけて牛肉輸入自由化の外圧・内圧が高まる中、わが国の畜産は「国際化」の時代を迎えました。生産拡大から計画生産へ、そして量だけでなく質の充実へと流れは移ってきました。長期にわたって安定的に優秀な肉用牛の生産体制を図り、産地間競争に打ち勝つことでこれらの変化に対処しようと、関係機関が一体となった銘柄牛づくりがスタート。

その頃、歴代最高の産肉能力成績を収めた「安福」号の産子が昭和57〜58年度子牛価格が大暴落した際もいち早く回復し、全国一の価格となることができました。また、岐阜県が古くから培ってきた若齢肥育技術も相まって、昭和62年の第5回全国和牛能



飛騨牛の父「安福」号

飛騨牛銘柄推進協議会の構成



力共進会島根県大会では、肉牛の部門で「安福」産子が優等の2席に輝きました。さらに昭和61年には県下一本の生産者組織を新たに設立。また県内食肉店に対して牛肉販売アンケート調査を実施し、併せて各種イベントでの試食・販売によるPRを行ってきました。

また、肉用牛の生産から消費までの関係者及び関係団体の組織化を推進。消費者に喜ばれる銘柄牛の生産、肉用牛経営の安定、銘柄牛の販売普及促進を目的として、昭和63年1月に「飛騨牛銘柄推進協議会」が誕生しました。現在は9会員で構成されています。

成長期

岐阜県が全国に誇る「ふるさと日本一」の県産品・飛騨牛。協議会設立から今までの20年間は、食肉・流通販売業界、生産者団体、消費者団体、行政関係者など、たくさんの方の支援・協力がありました。そこで、この節目の年に飛騨牛銘柄化の軌跡を辿る「飛騨牛20年のあゆみ」をシリーズでご紹介。今回は草創期から成長期にかけての取り組みについて振り返ります。

飛騨牛の表示

- 枝肉販売時…表示ラベルに肉質等級、生産者住所氏名、市場開催日、個体識別番号を明記
- 店頭販売時…等級ラベルの表示

飛騨牛の特徴

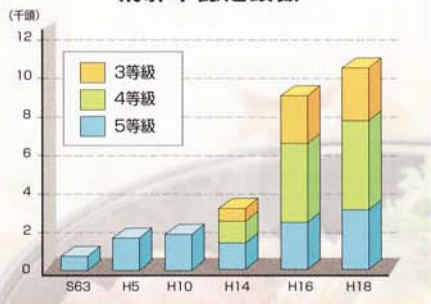
- ① キメは細かく、サシ(霜降り)が適当で柔らかく豊潤な味がする
- ② 肉色が鮮やかである
- ③ 無駄な脂肪が過ぎぎていない
- ④ 網の目のような霜降り
- ⑤ モモまで入る霜降り



飛騨牛は、岐阜県内で14か月以上肥育された黒毛和種。以前は5等級のみを指していましたが、供給できる量を増やすために平成14年12月から、4等級・3等級のものも飛騨牛として認定することに修正。これにより、多くの消費者に安定して供給されるようになりました。

飛騨牛の表示、特徴、指定店の定義については、次の様に定められています。

飛騨牛認定頭数



飛騨牛指定店とは？

銘柄の定着を目的に、飛騨牛のA5、B5を年間5頭以上取り扱うことが原則。平成元年度より「飛騨牛販売指定店」の認定、また平成2年度より「飛騨牛料理指定店」の認定を毎年行ってきました。これにより、消費者から最高級の「飛騨牛」を提供するお店として認識していただけるようになり、今日に至っています。



飛騨牛販売指定店 224店
飛騨牛料理指定店 132店
—平成20年1月現在—

