

もしも「美方郡産但馬牛」がなかったら…。

めざせ！ 世界・日本農業遺産 認定

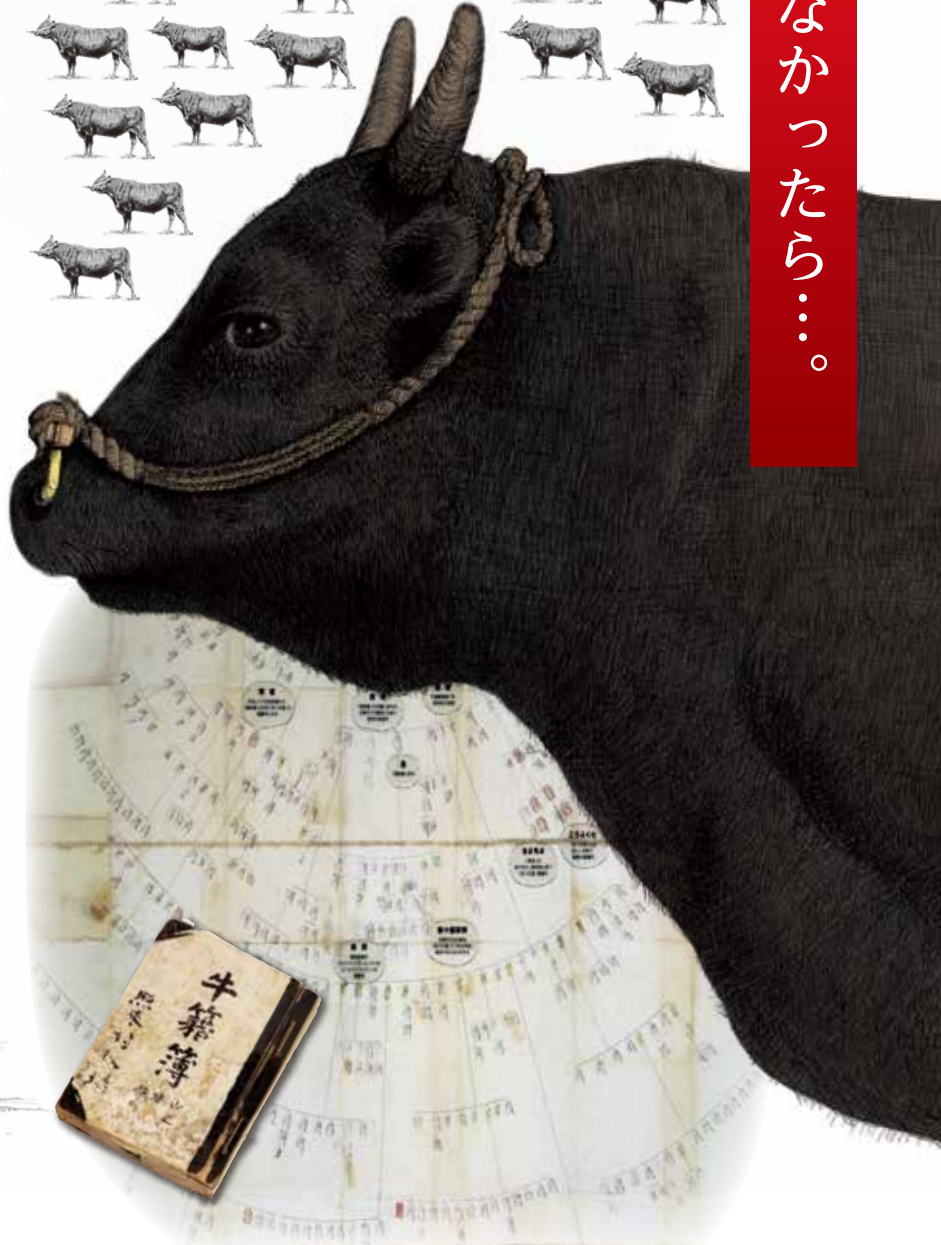
もしも「美方郡産但馬牛」がなかったら、全国の和牛の改良は進まず、美味しい霜降り肉もなかったのではないか。

「美方郡産但馬牛」は地域の気候、地形、風土、農家の深い愛情と長年の改良努力により育まれた美方郡の“農宝”です。

その歴史的価値を顕彰し後世に伝えるため、「世界・日本農業遺産」認定をめざします。



世界の舌を魅了する神戸ビーフ



「美方郡産但馬牛」世界・日本農業遺産推進協議会 設立趣意書

もしこの地域で牛が飼われていなかったら、もし「美方郡産但馬牛」の育種改良が進められていなかったら、“世界の舌を魅了する”神戸ビーフや特産松阪牛、WAGYU(和牛)もこの世に無かったのではないか。

農耕用役牛としての但馬牛改良の歴史は古く、中でも美方郡では水系ごとに飼育されていた牛群に他の水系の牛群を交配させることなく郡内にこだわった繁殖が繰り返され、江戸後期には「蔓牛」と呼ばれる牛群が形成されました。地域の気候・風土に根差した「農宝」として家族同様に愛育され、資質と品位を重視した育種改良が進められてきた結果、美方郡産但馬牛は“霜降り肉”と呼ばれる優れた産肉能力と強い遺伝力を持つこととなりました。

明治30年(1897年)に美方郡畜産会が組織され、その頃から郡内各町村において血統情報の基本となる『牛籍簿』が整備され始め、明治36年(1903年)には国内で初めて『牛籍台帳』として整備が完了し、飼育牛を一頭一頭正確に個体確認することが可能となりました。この『牛籍台帳』を活用して、血統、体型、繁殖能力の優秀な個体を「基礎雌牛」として選抜してきたことが、今日の但馬牛に繋がる“系統の礎”となっています。

優れた資質、品位、肉質を合わせ持つ但馬牛は、特産松阪牛や近江牛の肥育素牛として、また育種改良の種牛として全国の和牛生産地から求められることとなり、国内の黒毛和牛の99.9%が美方郡産の名牛「田尻」号の血統を引くともいわれています。

これら今日の但馬牛を造りあげてきた美方郡における伝統的な農林水産業システムを、今あらためて顕彰し後世に継承するとともに地域の活性化に資するため、このたび「美方郡産但馬牛」世界・日本農業遺産推進協議会を設立し、世界・日本農業遺産の認定と美方郡産但馬牛の振興及び地域の更なる発展を目指します。

平成30年2月14日

「美方郡産但馬牛」世界・日本農業遺産推進協議会

会長 (香美町長)	浜上 勇人
副会長 (新温泉町長)	西村 銀三
〃 (たじま農業協同組合代表理事組合長)	尾崎 市朗

■協議会の構成団体

香美町、新温泉町、たじま農業協同組合、美方郡和牛育種組合、香美町和牛振興会、新温泉町畜産振興会、豊岡農林水産振興事務所、県立北部農業技術センター、朝来家畜保健衛生所、香美町教育委員会、新温泉町教育委員会、香美町連合自治会、新温泉町連合自治会、香美町香住観光協会、香美町村岡観光協会、香美町小代観光協会、湯村温泉観光協会、浜坂観光協会、香美町商工会、新温泉町商工会、(株)むらおか振興公社、(株)温泉町夢公社、日本で最も美しい村香美町小代

(以上 23 団体)

