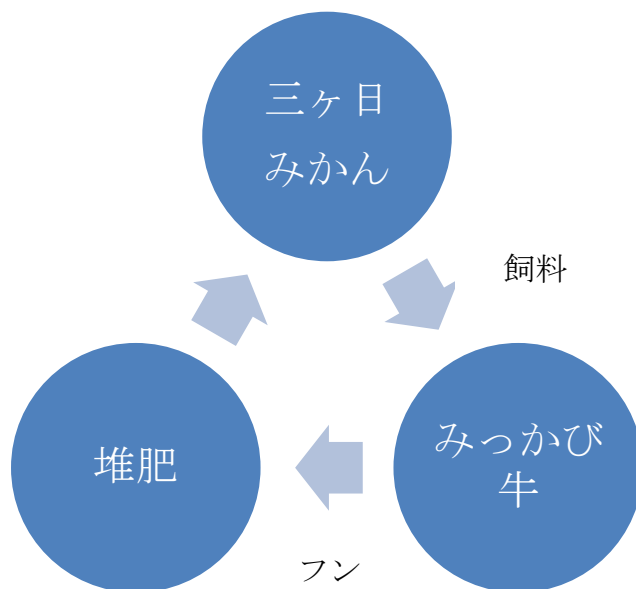


■コンセプト 「三ヶ日みかん」を食べて育つ牛の高品質な肉「みっかび牛」！

「みっかび牛」とは、静岡県浜松市北区の三ヶ日地区で肥育された牛の肉です。三ヶ日町はみかんの一大産地としても知られ、また、「三ヶ日みかん」は、機能性表示食品のみかんとしても販売されています。そして、三ヶ日町では、生育中の牛にビタミン源としてこの「三ヶ日みかん」を加工した飼料を与えています。豊富なビタミンと温暖な気候により牛をストレス無く健康に育むことで、肉質は脂の口解けの良い高品質なものとなります。そして、昨今、「みっかび牛」は、地域グルメの看板メニューや浜松市のふるさと納税の返礼品に採用されるなど地域の名産品として周知されています。

また、「みっかび牛」のフンは堆肥化されて「三ヶ日みかん」を栽培する土に還元されています。この堆肥も県の品評会で表彰され、高い評価を得ています。食べ物を作る農業に不可欠な持続性の観点から「地域循環型農業」を目指しています。



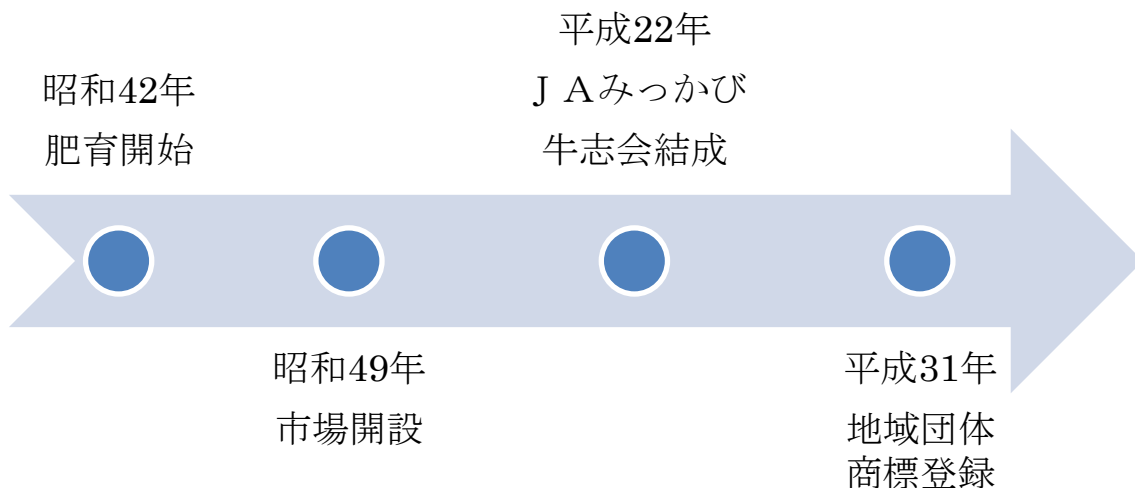
■歴史 「三ヶ日みかん」に続け！ 「みっかび牛」のはじまり SINCE 1967

昭和40年代、ミカンの全国生産量が200万トンを突破したことでミカンの価格が大暴落しました。これにより、若いミカン農家の後継者の中で、他品目との複合農業経営の気運が高まりました。そして、昭和42年（1967年）に三ヶ日町での肉牛の肥育が始まりました。昭和49年（1974年）には、三ヶ日町農業協同組合直営の生体市場[※]が開設され、「みっかび牛」を流通させる体制が整えられました。

その後、「みっかび牛」の更なる発展を目指し、平成22年（2010年）11月1日に有志の「みっかび牛」生産者が「JAみっかび牛志会」を結成しました。「JAみっかび牛志会」は、肥育技術の研鑽に努める一方で牛串の販売イベントで消費者の声とニーズを直接聞いたり、メディアに向けたPRを行ったりするなどして積極的にブランド価値の向上に取り

組んできました。

※流通環境が変化したため、現在、「みっかび牛」は生体ではなく枝肉で流通しています。



■品質 「三ヶ日みかん」だけじゃない！ 「みっかび牛」を支える技術水準の高さ

三ヶ日の肥育牛農家の技術水準は非常に高く、近年、品評会でも好成績を残しています。

平成 29 年（2017 年）には、三ヶ日町の肥育牛農家が和牛のオリンピックと称される 5 年に一回の「全国和牛能力共進会」に参加し、初挑戦にもかかわらず出場部門で東海 4 県の中で最高の成績を残しました。また、同年、「松阪」「神戸」などの銘柄牛が集う名門の近畿東海北陸連合肉牛共進会でも、三ヶ日町の肥育牛農家が上位 3 位を独占するなど高い評価を得ています。

このような高い技術水準が評価され、平成 30 年（2018 年）9 月には、大日本農会総裁の秋篠宮殿下が「みっかび牛」の牛舎と堆肥舎を視察されました。

■生産者の思い 「みっかび牛」、いざ全国ブランドへ！

これまでの取り組みにより認知度の高まった地域ブランド「みっかび牛」の信用を守り、よりブランド価値を高めるために今回の出願に至りました。

三ヶ日町農業協同組合は、今後も肉牛の肥育技術向上と「みっかび牛」の P R 活動を続けます。「地域団体商標」としての登録を契機に、ここまで作り上げてきた「みっかび牛」のブランドを地域資源、観光資源としてさらに活用していきます。そして、地域の枠を超えて全国のブランドへとブランド価値をより高め、地元の魅力向上、地域の持続的発展に貢献していきたいと考えています。

【データ】

年間出荷頭数：約 720 頭 / 飼育頭数：約 1200 頭

主な出荷先：小笠食肉センター・浜松食肉市場（地元を中心に県内外へも出荷）

「ただ育てる」だけでなく、食べる人の声を聞きながら。

みっかび牛の生産者は、「JAみっかび牛志会」を結成。
牛串の販売イベント等を通して直接、消費者の声を聞き、さらに上質なみっかび牛の育成に励んでいます。



井口 洋介 河合 将暢 山本 悟 和田 勝美

若い後継者が活発に活動



全共に出品した「みっかび牛」



黒い毛並みの肉牛



牛志会の販売会の様子



黒毛和種のマーク



F1(交雑種)のマーク



地元の名品を贈るギフトに