



## ➤ 広島県内初登録！ ～ 「比婆牛」地理的表示保護制度（GI）へ登録 ～

### 比婆牛，広島県内初のGI登録！おめでとうございます！！

令和元年9月9日（月），「比婆牛」が地理的表示（GI）保護制度に登録されました。

「比婆牛」は，広島県内初のGI登録産品となります。また，全国では83件目，和牛肉では10件目の登録産品でもあります。

この取組は，比婆牛ブランドの価値を高めつつ，ブランド価値の適切な保護を図るため，庄原市，JA庄原，生産者団体及び関係機関で組織する「あづま蔓振興会」が，平成28年3月31日に農林水産省に対し，地理的表示保護制度の申請を行いました。申請後は，農林水産省の現地確認，登録申請の公示，学識経験者意見委員会と約3年半の期間を経て，このたび登録されました。

あづま蔓振興会の木山耕三会長（庄原市長）から，「登録までは長い道のりとなりましたが，広島県内初の産品として「比婆牛」が登録されたことは誇りであり，大変喜ばしく思います。今回の登録を受けまして，「比婆牛」のさらなるブランド推進を図ってまいります。」とのコメントをいただきました。

ブランド価値向上や保護のため，様々な取組を諦めず続けていくことの大切さがよくわかります。



GIマーク

比婆牛のマーク

### 【地理的表示（GI）保護制度とは何じゃろ？】

地域には，伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地等の特性が品質等の特性に結びついている産品が多く存在しています。

これらの産品の名称（地理的表示）を知的財産として登録し，保護する制度が「地理的表示（GI）保護制度」です。

農林水産省は，地理的表示保護制度の導入を通じて，生産業者の利益の保護を図ると同時に，農林水産業や関連産業の発展，需要者の利益を図るよう取組を進めています。

詳しくは，「農林水産省」，「GI」で検索してください。★余談ですが，GIは「Geographical Indications」の略です。

### ★令和元年度牛舎づくり研修会開催★

令和元年9月6日（金）に，県三次庁舎（三次市十日市東）において，広島県西部畜産事務所と西部農業技術指導所の主催で，生産者，関係団体等約40名の参加のもと，牛舎づくり研修会が開催されました。

当日は，茨城県畜産農業協同組合連合会の中川徹さんから「作業性の良い牛舎づくりについて」講演がありました。牛舎づくりについて，①補助事業を活用せず地元の建築士に現地や希望の牛舎を見てもらい作る方が安価で良いものができる，②床面は砕石を多くして，砕石の上に金網を敷き，その上にコンクリートを流すと経費削減になる，③1頭当たり1.5～2坪で計算。狭すぎても広すぎても飼養効率が悪い，等，説明がありました。

さらに，①飼槽に糞が入らないよう飼槽手前の床面に出っ張りを付ける，②マセン棒は丸が良い，③ウォーターカップは飼槽に水が入らないよう飼槽と離して設置する，等，牛舎づくりの工夫点の紹介がありました。中川さんは，これまで和牛繁殖牧場や肥育牧場での農家指導に携わっておられ，経験に基づいたわかりやすい講演でした。

### ★畜産経営体生産性向上対策事業（畜産ICT事業）のご紹介★

スマート農業の推進を目的に，ICT（情報通信技術）等の先端技術を活用した省力化機器の導入を支援します。

・畜産ICT事業の補助対象機械（補助率1/2・上限30,000千円）

自動給餌機・自走式配餌車・エサ寄せロボット・稲わら細断機・ほ乳ロボット・バンスクレイパー・敷料散布機・発情発見装置・分娩監視装置

なお，機械装置の選定の注意点や要件がありますので，質問等はお問い合わせ先までお願いします。

◇お問い合わせ先◇ 一般社団法人 広島県畜産協会（082）244-1783，広島県農林水産局畜産課畜産経営グループ（082）513-3604

### イベント情報① ひろしまフードフェスティバル2019

「ひろしまの食をまるごと食べつくし！広島風土を楽しみ学ぶ2日間」

開催日 令和元年10月26日（土），27日（日）10：00～17：00

場所 広島城周辺

内容 広島県内の名産・特産品が一堂集結，広島牛モモの丸焼き試食など  
詳しくは，「ひろしまフードフェスティバル2019」で検索してください。

### イベント情報② グリーンヒル郷原「秋の収穫祭」

開催日 令和元年11月24日（日）10：00～14：00

場所 グリーンヒル郷原

内容 広島牛，地元で採れた新鮮野菜や地域特産物の販売など

詳しくは，「グリーンヒル郷原」で検索してください。

## 古美術 × 高級フレンチ × 広島和牛元就が初コラボ！～ ÉPURÉ で美を食す ～

令和元年9月2日(月)、3日(火)の2日間、京都の古美術商「kaji's antiques 梶古美術」主催のイベント「広島特別企画～ÉPURÉ で美を食す～」が、フレンチレストラン ÉPURÉ (エピュレ) で開催されました。

魯山人や備前ぼたもち大皿など、“美を食す”といってもおかしくないほどの器で、ÉPURÉ 浅田シェフのご指名で「広島和牛元就」を使用する料理が提供されました。古美術と高級フレンチと広島和牛の県内初のコラボレーションとなり、テレビや新聞等、メディアの取材もありました(※お皿の中には数百万円もする高価なものも含まれています)。

浅田シェフは、広島でフランス料理店「ル・ココ」を14年間営業後、2016年から渡仏。1年間修業し、帰国後、広島市南区に『ÉPURÉ』をオープンしました。平成31年2月に開催された「広島和牛の歴史と味覚の体験フォーラム2019」や「食肉市場見学会」に参加されており、「折角、広島でのイベントなら、是非、広島和牛を使ってみよう」とシェフ自らが希望して、今回のイベントで取り扱われることとなったそうです。

浅田シェフからは、後日「良い広島和牛を使うことができ、本当にありがとうございました。」とのことでした。広島和牛を飲食店で取り扱っていただき、料理人の方から消費者の方まで、広島和牛の良さを知っていただける良い機会となりました。



「元就」のパート包み焼き ジャが芋のミルフィーユ  
お皿は、北大路魯山人作 福ノ字皿です(上)。



浅田シェフによりローストされた広島和牛「元就」。もう、このまま食べたいです！！



パート包み焼き。「元就」この中に入ってます。

【エピュレ (ÉPURÉ)】☆所在地：広島県広島市南区京橋町4-14 ソル高松1階  
☆電話 (082) 576-2414 ☆営業時間：18時～21時(火曜日定休日)  
※あらかじめ、電話で御予約をお願いします。

ÉPURÉ

## 地域の宝、広島和牛の増頭を支える新たな技術～ 畜産技術センター 研究成果発表会 ～

畜産技術センター研究成果発表会が、令和元年9月20日(金)に県立広島大学庄原キャンパス(庄原市七塚町)で開催されました。県内外から100名を超える技術者が参加し、発表に熱心に聞き入り、活発な意見交換が行われました。

発表内容は、受精卵移植関連技術として、体外受精卵の生産効率を高める培養技術と生存率が高くかつ簡便に移植できる保存技術、の大きく2点について発表されました。

体外受精卵の生存効率を高める培養技術は、既に受精卵生産工程で実用化され、受精卵の発生効率の向上が達成されていることが紹介されました。また、保存技術は、令和元年10月から販売の受精卵で実用化が予定されており、1割程度の受胎率向上が見込まれるそうです。

ポスター発表では、全国で初めて開発したビタミンA簡易測定器が紹介され、乳牛や肥育牛の健康管理での活用が期待されており、発表者へ多くの質問が寄せられていました。

いずれの技術も生産現場の課題解決に繋がる技術であり、これら技術の活用が、広島和牛の生産体制にプラスとなることが大きく期待されます。



実物展示について多くの参加者が興味を持ち、担当者からの説明を受けていました。

### イベント情報③ 「浅野氏広島城入城400年」スタンプラリーで「広島牛」ゲット！！

開催期間 令和元年7月12日(金)～10月31日(木)

参加方法 県内の江戸時代の広島市の歴史や文化を学べる施設を訪ね、スタンプを集めよう。

8施設のスタンプを集めたら、応募してください！

「広島牛A5ランク肩ロース500g」が当たるかも！？

さらに、「浅野氏広島城入城400年」の節目の年、県内では様々なイベントが開催中です。

詳しくは、「浅野氏広島城入城400年記念事業」専用ウェブサイト (<https://www.asano400.jp/>) でご覧ください。浅野氏 400年 検索



### 【広島和牛のフェイスブック&インスタグラム開始】

県庁畜産課が運営する広島和牛のフェイスブックとインスタグラムがスタートしました。広島和牛の美味しい情報が発信されています！！

フェイスブック「広島和牛」@hiroshima.wagyu、インスタグラム「hiroshima.wagyu」で検索してください。いいね&フォローお待ちしております！

平成30年7月豪雨災害により被害を受けられたみなさまの復興を願っています。

広島和牛 NEWS が Web で閲覧可能になりました⇒「広島和牛 NEWS」で検索！

右のQRコードから広島和牛 NEWS パッケージをご覧ください。iPhoneの場合、標準カメラアプリをかざすだけで読み取り可能です。



今回は、11月11日発行予定！