



島ぐるみで取り組んだブランド化
循環型農業を目指し取り組んでいく



これも地団!

沖縄の地域団体商標(地団)活用事例

地域団体商標制度は、「地域の名称」と「商品(サービス)名」等の組み合わせからなる商標を地域ブランドとして保護することにより、地域経済の活性化を目的とした制度です。沖縄県内の取組を連載で紹介します。

商標登録:第5127806号 石垣牛(いしがきぎゅう)

沖縄県農業協同組合

指定商品又は指定役務

沖縄県石垣島で生産肥育された牛肉



大切なブランドを「地団」で保護

「石垣島に多くの観光客が訪れるようになり、石垣牛の知名度も次第に上がっていききました。そんな中、産地不明のものも石垣牛として売られるようになってしまったんです」と話すのは、JAおきなわ(沖縄県農業協同組合、以下「同組合」とする)八重山地区畜産振興センターの新垣亮太さん。危機感を感じた生産者や小売店、そして同組合が連携をとり、石垣牛のブランドデザインに取り組み、「石垣牛」のロゴマークを作成し、消費者に明確に伝わるようにしました。



石垣島の自然豊かな環境で大切に育てた牛

沖縄県の離島・石垣島で生まれ育てられている、黒毛和牛。もともと全国の銘柄牛の仔牛は石垣島産が多く、出荷用として仔牛を育てていましたが、今は肥育牛として生産されており、石垣島を代表する和牛「石垣牛」として認知されています。2000年7月、沖縄で開催されたサミットで各国の首脳陣に絶賛された和牛として一躍知名度を上げました。街では石垣牛のマークを掲げる店舗が数多く見られます。

石垣牛の定義

1. 「石垣牛」とは、八重山郡内で生産・育成された登記書及び生産履歴証明書を有し、八重山郡内で生後おおむね20ヶ月以上肥育管理された純粋の黒毛和種の、去勢及び雌牛のことをいう。
2. 出荷期間は、去勢で24～35ヶ月、雌で24～40ヶ月の出荷範囲以内とする。
3. 品質表示は、日本食肉格付協会の格付を有する枝肉特選:歩留等級(A・B)肉質等級(5等級・4等級)銘産:歩留等級(A・B)肉質等級(3等級・2等級)
4. 1～3までの条件を満たした枝肉に対し石垣牛ラベルを発行する。
5. 店舗販売業者においては、JAおきなわの発行する「石垣牛」ラベルで表示致します。



生産者の努力と地元企業の協力で信頼を築く

石垣島で飼育される黒毛和種は約3万5千頭。その中で石垣牛は厳密な定義のもと認定されています。20ヶ月以上肥育すること、純粋な黒毛和種の去勢及び雌牛であること、また枝肉の等級についても定めており、ロゴマークを明示することなどさまざまなルールを設け、味と品質を守ることで消費者の信頼を一つ一つ築いていきました。

また「沖縄県石垣島で生産肥育された牛肉」を「石垣牛」として地域団体商標に申請し、2008年に登録されたことで産地偽装の抑止に繋がったそうです。

生産者は同組合が提供するオリジナル配合の石垣牛専用の飼料を使用し、日々牛の健康管理を行っています。飼料は10年ほど前に組合に加盟する生産者で使用を統一し、品質の安定化をはかりました。現在95%が4〜5級の枝肉になることから徹底した品質管理の結果が伺えます。飼育期間が長く、その分コストもかかっていますが、組合を上げて石垣牛のブランド化を進めて行ったことが、今の高い認知度に繋がっています。「生産者、小売店、消費者、そして島の方のクチコミなどもあり、島全体でブランドを作り上げていきました。石垣牛は島の共有財産だと感じます」と新垣さんは語ります。



コロナ禍で感じた 地元消費者の力

観光地・石垣島では、高級食材の石垣牛の消費者は観光客がメイン。ブランド和牛として好評を得ていましたが、2020年から続くコロナ禍で消費量は一気にダウンしたそう。苦境に立たされた石垣牛でしたが、同組合ではこの機会に地元の方にもっと石垣牛を知ってもらうためのアイデアを出しました。出荷基準である月齢を超えそうな牛がいたため、本来1万円相当

の石垣牛を5千円の特価で販売したところ、買い求める地元客が殺到し、30分で完売したそうです。「気軽に食べる食材ではないため、地元の方にはそこまで認知されていないと思っていましたが、『やっぱり石垣牛は美味しいね』という島の方々の声を聞き、地元の方達にも愛されていることを実感できました」と新垣さんは嬉しそうに振り返ります。2020年5月には石垣牛を返礼品としたクラウドファンディングも実施し、首都圏を中心に支援が集まったそう。「石垣島に行けないから、家で楽しみます」といった声もあり、コロナ禍での巣ごもり食材として好評だったそうです。



石垣牛を使った料理



首都圏への流通を強化し、 消費拡大を図る

観光客が戻らない中でも石垣牛を守るために、同組合では2021年3月に石垣牛の流通協議会を立ち上げました。今までは石垣島に来てもらい現地地しか食べられないプレミアム感を打ち出してきましたが、首都圏を中心に商圏を広げていき、消費拡大・収入の安定化を目指しました。地団を取得していたこと、長年ブランド化に取り組んできたことで石垣牛は首都圏でも一定の認知度があり、今は4割程度が島外で消費されているそうです。



全て石垣島で完結する 石垣牛を目指して

石垣牛の付加価値を高めるために、同組合ではさまざまな取組を行っており、例えば国産の飼料を使った「稲WCS」を行っています。稲WCSとは国産の飼料用米や稲発酵粗飼料(稲ホールクロップサイレージ)の略称名称です。同組合では石垣島で生産した飼料で肥育した石垣牛に挑戦しています。まだ実験段階ではありますが、新垣さんは「石垣牛の生産が、地元で循環型農業として機能するようにすることが夢です」と話します。飼料価格が高騰する中

で、全て石垣島のものを使って石垣牛を育てることで、よりブランド力が高まると考えているそうです。「地産地消という言葉をよく耳にしますが、簡単なことではありません。輸入飼料に頼っていることもあり、世界情勢の影響で、石垣牛の安定供給が難しくなってしまうことも懸念されます。この取組では石垣島産の藁や稲を使用し、輸入に頼らない生産を模索していきます。そして石垣牛の出す堆肥で藁や稲を育て、新たな循環を生みだすことを期待しています。食料自給率の低い日本、そして沖縄の中で、循環型農業を目指すことは大きな挑戦で、やりがいがあります」と話す新垣さんからは志を感じます。

海に囲まれ、ミネラルが豊富な土壌の中、地元で生産された飼料でのびのびと育てられる石垣牛の姿が見られるのもそう遠くはないのかもしれない。島を支えるブランドとして成長していく姿が楽しみです。

DATA

JAおきなわ 八重山地区畜産振興センター

住所 沖縄県石垣市大浜391番地
電話 0980・83・2577
HP <http://ishigakigu.com/>

お問合せ先

経済産業部 地域経済課 知的財産室

☎098-866-1730