



記者発表（資料配付）				
月/日	担当課	TEL	発表者（担当主幹）	その他配布先
9/29	総務部 市町振興課	直通 078-362-3099	市町振興課長 細川 敬太 (主幹 新庄 敏也)	—

ふるさと納税指定制度を活用した兵庫県の地域資源認定

認定地域資源の需要が引き続き増加していることを踏まえ、次期指定期間においても、地域資源認定制度を下記の通り運用し、県内全市町でふるさと納税の返礼品として取り扱うことにより、県ブランド製品の更なる認知度向上と需要拡大を目指す。

※ 返礼品は、原則として、単一自治体内で生産、加工されたもの

1 地域資源認定の内容

- (1) 地域資源 但馬牛（ぎゅう）、神戸ビーフ
兵庫県産米を使った兵庫の清酒
兵庫県産特A米（当該制度期間は該当なし）
- (2) 認定区域 県内 40 市町（返礼品として活用するかは市町の任意）
※ふるさと納税の対象となる団体の指定を受けていない洲本市を除く
- (3) 認定期間 令和 5 年 10 月 1 日～令和 6 年 9 月 30 日（国指定期間と同じ）
※地域資源認定による事業効果を分析し、必要に応じて見直しを行う

2 各地域資源の概要

(1) 但馬牛、神戸ビーフ

但馬牛(うし)を素牛とし、繁殖から肉牛として出荷するまで兵庫県内で飼養・品質管理し、県内の食肉センターに出荷した牛肉を但馬牛（ぎゅう）、うち歩留・肉質等級 A・B 4 級以上等の枝肉格付けのものが神戸ビーフ。

きめ細やかなサシや科学的に裏付けられた脂肪の質などが美味しさの秘密。

歩留等級	「A」又は「B」											
肉質等級	1	2	3		4			5				
脂肪交雑	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ブランド	28～60ヶ月齢					雌：270～499.9kg 去勢：300～499.9kg 「神戸ビーフ」						
「但馬牛(ぎゅう)」												

※ 但馬牛（うし）：兵庫県内で生まれた黒毛和種で、先祖代々の血統をさかのぼってもその全てに兵庫県生まれの牛だけが出てくる牛。

牛籍簿により管理しながら和牛で唯一、但馬牛の純粋血統を 100 年以上に渡り守り続けてきた（兵庫美方地域の但馬牛飼育システムが世界農業遺産認定）。

(2) 兵庫県産米を使った兵庫の清酒

兵庫県産米（山田錦、五百万石等）を使用した日本酒であり、県内醸造所で製造された清酒。兵庫五国の各地域で製造された清酒2種以上5種以下（必ず自地域を含む）とし、同量の分量で、セットで提供。

(参考) 兵庫の清酒の特徴

- ・酒造業が盛んな兵庫県には約70の酒蔵があり、清酒生産量は全国1位（約25%）
- ・兵庫県の酒米生産量は全国1位（約25%）。中でも酒米の王者山田錦は、兵庫県が育成した品種。

(3) 兵庫県産特A米

兵庫県産米のうち日本穀物検定協会の食味ランキングで「特A」評価を受けた米。ただし、令和5年2月公表の令和4年産米の食味ランキングにおいて特A米を取得した兵庫県産米がなかったことから、当該指定期間においては、該当なし。

(参考①) 日本穀物検定協会「米の食味ランキング」

「外観」「香り」「味」「粘り」「硬さ」「総合評価」の6項目

「特A」基準米より特に良好、

「A'」基準米（全国複数産地コシヒカリのブレンド米）とおおむね同等

評価基準：特A > A > A' > B > B'

(参考②) 県産米の食味ランクについて

※ 日本穀物検定協会 HP より

地 区	品 種 名	食味ランク		
		R2	R3	R4
県北産	コシヒカリ	特A	特A	A
県南産	ヒノヒカリ	A	A	A
	きぬむすめ	特A	A	A

3 参考：認定地域資源の活用状況（下線部は、R4年度開始）

但馬牛、神戸ビーフ	17市町	姫路、尼崎、明石、西宮、芦屋、伊丹、 <u>相生</u> 、 <u>豊岡</u> 、高砂、 <u>川西</u> 、小野、養父、猪名川、多可、 <u>市川</u> 、福崎、 <u>神河</u>
県産米を使った兵庫の清酒	6市町	姫路、三木、加西、たつの、市川、 <u>福崎</u>
兵庫県産特A米	4市町	<u>伊丹</u> 、小野、 <u>市川</u> 、福崎