



兵庫県は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

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
9/30	総務部 市町振興課	直通 078-362-3099	市町振興課長 梅田 孝雄 (主幹 吉田 卓司)	—

## 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

新型コロナウイルス感染症の影響により認定地域資源の需要が減少していることも踏まえ、県ブランド製品の更なる認知度向上と需要拡大を目指し、ふるさと納税指定制度に基づく地域資源認定を継続し、県内全市町でふるさと納税返礼品として取り扱えるようにする。

※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  
兵庫県北産コシヒカリ（兵庫県産特A米）
- (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4年10月1日～令和5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」													
	1			2			3			4			5	
肉質等級	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
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システムが日本農業遺産認定）。

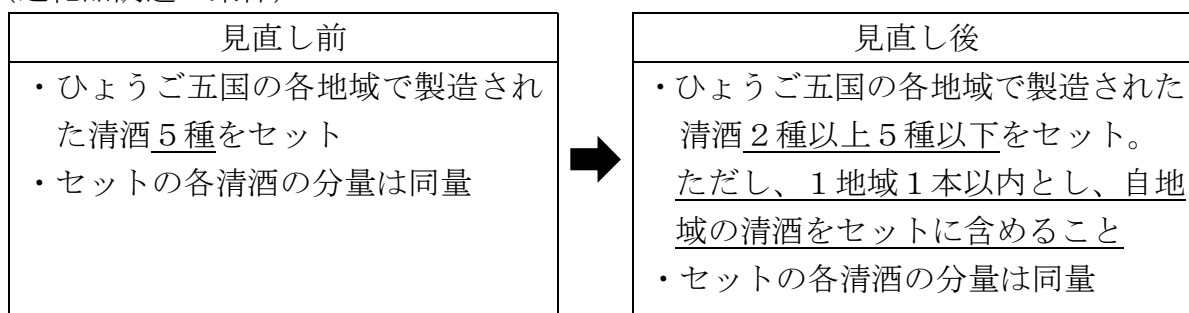
(2) 兵庫県産米を使った兵庫の清酒

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。

○ 調達条件の緩和について

兵庫の清酒のさらなる活用を促進するため、以下のとおり調達条件を緩和。

(返礼品調達の条件)



(参考) 兵庫の清酒の特徴

- ・酒造業が盛んな兵庫県には約70の酒造があり、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) 兵庫県北産コシヒカリ

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

兵庫県北産コシヒカリ	9年連続特Aを受賞。粘り・香り・つや・食味に優れ、お米の中で最も高い知名度を持った人気と実力を兼ね備えた良質米
------------	---

※県北：但馬・丹波

※兵庫県南産きぬむすめは「特A」でなくなったため、対象外

(参考) 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'

3 参考：認定地域資源の活用状況（下線部は、R3年度開始）

但馬牛、神戸ビーフ	13市町	姫路、尼崎、明石、 <u>西宮</u> 、芦屋、伊丹、 <u>豊岡</u> 、高砂、 <u>小野</u> 、養父、多可、福崎、 <u>猪名川</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	2市町	小野、福崎