報　道　資　料

発表日　令和８年 11 月 24 日
所 属　食農部畜産課
担 当　防疫衛生・畜産振興係
宮﨑、中山
連絡先　内線 63440、63441
ダイヤルイン　0742-27-7450

第６６回 大和牛枝肉共励会が開催されます

良質な牛肉を生産するための肉用牛の飼養技術を確立する事を目的に、「第６６回奈良県肉牛枝肉共励会」が奈良県食肉センターで開催されます。

平成 28 年 12 月に『奈良県プレミアムセレクト』※1の大和牛での認証がスタートし、これまでに 441 頭（令和８年 11 月 24 日現在）が認証されました。今回の共励会においても、認証を受けた大和牛が出品されることが期待されています。

共励会では生産者や買受人から、「風味」や「口溶け」が良くなると言われるオレイン酸含有量が高い牛の消費者評価、オレイン酸含有量を上げる肥育技術等も聞くことができますので、是非取材にお越しください。

県では、共励会を大和畜産ブランド及び認証制度を PR する場の一つとしており、県が認証した『奈良県プレミアムセレクト』が消費者に浸透するよう、取材をお願いしたいと考えています。

＜大和牛＞



＜審査風景＞



第６６回大和牛枝肉共励会について

１．開催日時

令和８年 12 月８日（火）

１）審査	８：３０	～　９：３０
２）研修会	９：３０	～１０：００
３）審査講評	１０：００	～１０：１０
４）生産者表彰	１０：１０	～１０：２０
５）挨拶	１０：２０	～１０：３０
６）せり	（せり終了後、お買上賞贈呈）	

２．場所　奈良県食肉センター（大和郡山市丹後庄町４７５－１）

３．主催　奈良県大和牛流通推進協議会

４．出品頭数　３０頭（調整中のため変動することがあります）

５．出品資格　大和牛指定生産農家が飼育する大和牛認定要件を満たす黒毛和種


大和牛の詳細はコチラ　http://yamatoushi.com/

※１

「奈良県プレミアムセレクト」とは、従来の出荷基準に、品質面の認証基準を加え、優れた特徴を持つ「とびきり」の産品を県が認証する取組みです。大和牛流通推進協議会では、平成２８年１２月より、「奈良県プレミアムセレクト」の大和牛の生産に取り組んでいます。

「奈良県プレミアムセレクト」の大和牛

大和牛の中でも、奈良県が定めた厳しい品質基準（以下のとおり）を満たした最高品質のものだけが、「奈良県プレミアムセレクト」に認証されます。

【品質基準】

１．オレイン酸の含有率：５５%以上

２．肥育期間：３２ヶ月以上



＜オレイン酸＞

不飽和脂肪酸の一種で、豊富に含むほど口溶けや風味が良くなり、さらに動脈硬化や心臓病、高血圧等の予防に役立つと言われています。

＜肥育期間＞

長期間肥育するほど、熟成された味わいのある牛に仕上がります。