



報道関係者各位

**岡山県産豚肉の価値を、未来へ。
県内6農場の個性が光る、初のブランド豚肉試食会を開催**
～ 腕利きシェフの特別料理8種を食べ比べながら、
未来のファンづくりを語り合う ～

岡山県産豚肉の生産振興と消費拡大を目指す、岡山県養豚振興協会（会長：梶田謙二、構成員：生産者、関係機関）は、2025年7月16日（水）、初の試みとして、加盟する6農場の豚肉を用いた試食会兼意見交換会を、津山市内の「キッチンヒトゴハン」にて開催します。

消費者の食に対するニーズが多様化する中、それぞれの農場が持つ独自のこだわりやブランドの魅力を、より効果的に伝えていくことが求められています。

本イベントは、生産者同士が互いの豚肉の個性を確かめ合うことで、日々の生産技術や品質の向上に活かすとともに、関係機関と連携しながら、岡山県産豚肉の多彩な魅力を「どうすれば、もっと多くの人に届けられるか」を語り合うことを目的としています。6つの農場のこだわりが集結し、岡山県産豚肉の新たな魅力を創造、発信していくための重要な一歩となります。



センスが光るシェフの通常メニュー。当日に期待！

当日は、県産食材の魅力を知り尽くした「キッチンヒトゴハン」の高瀬シェフが、6農場それぞれの豚肉が持つ肉質や脂の甘み、旨味といった個性を最大限に引き出す、和洋中8種の特別料理を提供します。

【提供メニュー（一部抜粋）】

- ・ 岡山 JA 畜産(株) 哲多ポークのひき肉 「味噌クリームソースのロールキャベツ」
- ・ 新田養豚 北房三元豚のロース肉 「ローストポークとリンゴのマリアージュ」
- ・ (有)日笠農産 津山黒豚バラ肉 「豚バラと地中海野菜のグリル ゴマ酢あんかけ」
- ・ (有)協和養豚 おかやま黒豚バラ肉 「極厚豚カバ丼」 など

【関係者コメント】

・ 養豚振興協会 会長 梶田謙二氏

私達はそれぞれこだわりをもって丹精込めて豚を育てており、それが豊かな味わいとなります。このイベントを、生産者自身がその価値を再認識し、自信と誇りを持って消費者の皆さまにお届けしていくための、新たな出発点としたいと考えています。

・ 生産者代表 (有)日笠農産 日笠靖十郎氏

他の農家さんが育てた豚肉を、こうして食べ比べる機会は本当に貴重です。ライバルであり仲間である皆さんから良い刺激をもらい、自分の豚づくりに活かしたいと思います。そして、消費者の皆さまに、「岡山県の豚肉は、こんなに豊かで美味しいんだ！」と知ってもらえるための、アイデアを皆で出し合いたいです。

・ キッチンヒトトゴハン 高瀬貴広氏

このようなイベントに料理で参加でき、大変うれしく思います。生産者の皆さまの情熱に応えられるよう、6つの素材の個性を最大限に引き出せる調理をしたいと思います。

【開催概要】

日 時：2025年7月16日（水）15時～17時

場 所：キッチンヒトトゴハン 津山市林田 767-1

主 催：岡山県養豚振興協会

参加者：岡山県養豚振興協会加盟生産者6農場、全国農業協同組合連合会岡山県本部、晴れの国岡山農業協同組合、岡山県農業共済組合、岡山県、一般社団法人岡山県畜産協会、その他関係機関担当者

内容： 1. 開会あいさつ、趣旨説明
2. 県内6農場の豚肉を使用した料理（8種類）の試食
3. 食味やブランド戦略に係る意見交換会
4. 閉会

【岡山県養豚振興協会について】

岡山県内の養豚農場と、農協や共済、県などの関係機関で構成される任意団体。

高品質な県産豚肉の安定生産に向けた技術交流や、県産豚肉の魅力を伝えるための消費拡大活動等に、互いに連携しながら取り組んでいる。

【お問い合わせ先】

岡山県養豚振興協会事務局 （一社）岡山県畜産協会内
〒700-0826 岡山県岡山市北区磨屋町 9-18 岡山県農業会館 5階
TEL：086-232-8442 FAX：086-234-6031
Email：shoko_ishikawa@ps4.harenet.ne.jp（担当：石川）