



報道関係者各位

**岡山県産豚肉の価値は、「ストーリー」で向上。
試食会で93.8%が価値の高まりを実感
～ 「生産者のこだわり・想い」が価格への納得感へつながる ～**

岡山県養豚振興協会（会長：梶田謙二）は、7月16日（水）、津山市内で、「岡山県産豚肉試食会・意見交換会」を開催しました。県内6農場の個性を再発見し、今後の魅力発信などのあり方を探るもので、生産者や関係者など約30人が参加、地元新聞社2誌も取材に訪れました。

アンケートでは、生産者の話を聞いた後、93.8%が、豚肉への価値の高まりを実感。「ストーリー」が消費者の価格需要度を高めることが示唆され、今後の消費拡大に向け、手応えを得ることができました。



参加者が熱心に試食・意見交換を行う様子

【イベント概要と主な示唆】

県内6農場の豚肉を用いた8種の料理を試食。アンケート（n=16）から、以下の示唆を得ました。

1. 価値の源泉は味覚への感動

参加者が高い価値を感じる理由として、「ジューシーさ、肉汁の豊富さ（6名）」、「旨味の強さ（5名）」、「脂の質の良さ・甘味（3名）」など、味や食感への具体的な評価が上位を占め、県産豚肉が持つ品質の高さが重要であることが再確認されました。

2. 「ストーリー」が価値を高める

生産者の話を聞いた後、93.8%もの参加者が価値の高まりを実感。理由として、87.5%が「生産者のこだわりを感じたから」と回答、以下「情熱を感じた（62.5%）」、「苦労や努力に頭が下がる（62.5%）」といった項目が続きました。生産者のこだわりや哲学、ひたむきな姿勢が、価格への納得感につながりうることが示されました。

3. 求められるのは「週末のごちそう」

利用シーンについては、半数が、「週末など、少しだけ特別な日の食事に」と回答。日常使いというよりは、少し特別な場面で楽しむ「ご褒美」としての需要が示唆されました。

【関係者コメント】

・ 養豚振興協会 会長 梶田謙二氏

今回のイベントを通じて、私達の豚肉が、生産者の「ストーリー」によって、価格の壁を超える大きな可能性を秘めていることがデータでわかりました。この結果を受け止め、関係者の皆さんとともに、消費者により愛される豚肉づくりを進めていき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

津山市内でも野生イノシシでの豚熱の発生があり、非常に気をつかいながら仕事をしています。このような状況でも、皆さんと集まって、これからの養豚・豚肉をどうしていくのか、明るい未来を向きながら話をできたのは大きな収穫です。今後も、生産者・関係者一丸となって取り組んでいきましょう。

【今後の活動について】

今回の結果を踏まえ、飼養技術・衛生管理の勉強会を継続するとともに、消費者へ各農場のこだわりや想いをどのように伝えればいいのか、検討していきます。また、マルシェやイベントへの共同出展を通じ、消費者との直接交流する機会をつくります。

【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)