



報道関係者各位

**人気シェフと地域の養豚農家から学ぶ美味しい食育  
小学生親子向け「おかやまの豚肉親子クッキング」を開催  
～本日より参加者募集開始！奈義町・津山市産の  
ブランド豚でつくるミラノ風カツレツとお土産付き～**

岡山県内の養豚農家や関係機関で構成される岡山県養豚振興協会（会長：梶田謙二）は、8月19日(水)に夏休み特別企画として、津山市中央公民館にて、小学校の親子を対象とした「おかやまの豚肉親子クッキング」を開催いたします。本日より先着10組限定で参加者の募集を開始いたします。

本イベントは、子どもたちが地元岡山県産の豚肉を楽しく調理し、味わうだけでなく、実際に豚を育てている養豚農家との対話やクイズを通じて、命をいただくことや地産地消について学ぶ体験型食育イベントです。夏休みの思い出づくりや、自由研究のテーマとしてもぴったりの内容となっています。

※本リリースには、イベントの詳細を記載した案内チラシを添付しております。併せてご参照ください。

**【開催概要・応募方法】**

- ・名称：夏休み特別企画 おかやまの豚肉親子クッキング
- ・開催日時：2026年8月19日（水）10時～13時（開場：9時30分）
- ・場所：津山市中央公民館（岡山県津山市大谷600）
- ・参加費：おひとり500円(税込) ※大人・子ども共通 当日受付にてお支払い
- ・対象・定員：原則小学3年生以上の子どもと保護者 先着10組  
※保護者1名につき子ども2名まで参加可能
- ・申込方法：以下のいずれかの方法でお申込みください  
電話：086-232-8442（受付時間：平日8時30分～17時）  
WEBフォーム：<https://forms.gle/VefXZC9HBULpd7VQ9>
- ・参加特典：オリジナルデザインのラップ、ドロップ、豚肉加工品をプレゼント

## 【イベントの魅力とポイント】

### 1. 人気シェフ直伝 地元ブランド豚を使った本格レシピ

ヒトゴハン株式会社の沼本吉成シェフ監修のもと、奈義町・黒藪牧場のロース肉を使用した「ミラノ風カツレツ～特製ケッカソース添え～」や、津山市・日笠農産の黒豚肉オリジナルソーセージのグリルを親子で調理します。

### 2. 育てた人の顔が見える 養豚農家さんとの交流

当日は、こだわりの豚を育てる2人の養豚農家（黒藪忠章氏、日笠靖十郎氏）が来場します。「どんなものを食べて育つの?」「どんな想いで育てているの?」など、普段は聞けない農家さんのお話を直接聞くことができます。

### 3. 楽しく学べるクイズ大会&うれしいお土産付き

畜産業や豚肉について楽しく学べるクイズコーナーを設けます。さらに参加特典として、オリジナルデザインのラップやドロップ、県産豚肉の加工品などの嬉しいお土産もご用意しています。

## 【岡山県養豚振興協会について】

岡山県内の養豚農場と、農業協同組合や岡山県などの関係機関で構成される団体。会員が相互に連携し、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に取り組んでいます。

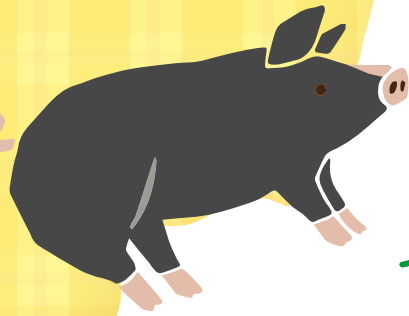
当協会は、岡山県の養豚業の振興と、安全・安心で美味しい県産豚肉の魅力発信に努めており、今回の出展もその活動の一環です。

## 【報道関係の皆様へのごお願い】

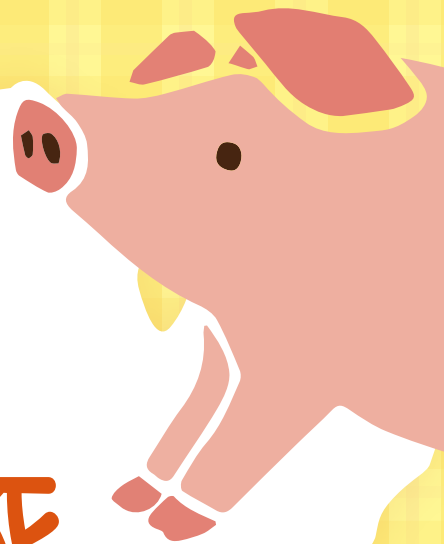
本件は、地域の親子に向けた「夏休みの体験・食育イベント」の案内となります。御社のイベント情報コーナーや地域ニュース等でのご紹介、情報掲載にご協力いただけますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

### 【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：s\_ishikawa@oka-chikukyo.jp（担当：石川）



地域の農家さんと一緒に、  
見て、知って、味わう特別な1日



夏休み特別企画

# おかやまの豚肉 親子クッキング



フードプロデューサー  
hitotogohanさん

ケータリングやクッキング  
スクール、廃校のリノベー  
ション等幅広く活躍。  
「食」を通じて、人と人、  
人と地域をつなぎたい。

人気フードプロデューサー hitotogohanさんの  
レシピに、親子で挑戦してみませんか？

先着  
10組  
限定

津山市日笠さんの  
津山黒豚肉

2026年 **8月19日** 水  
10:00～13:00 (開場9:30)

奈義町黒藪さんの  
コース肉



## Menu

旨味あふれる  
ソーセージのグリル

ミラノ風カツレツ  
～特製ケッカソース添え～

ごはん

味噌汁

フルーツポンチ

嬉しいおみやげつき!



※写真はイメージです

**会場** 津山市中央公民館2階調理室(津山市大谷600)

**参加費** おひとり500円(税込) ※大人・子ども共通

**対象** 小学生(原則3年生以上)と保護者  
※保護者1名につき子ども2名まで

**持ち物** エプロン、三角巾、マスク

お申込みは  
二次元バーコードから



締切 **8月10日** 月

主催:岡山県養豚振興協会

協賛:岡山県馬事畜産振興協議会

お問い合わせ先: 一般社団法人岡山県畜産協会内事務局 TEL:086-232-8442(受付時間:8:30～17:00)

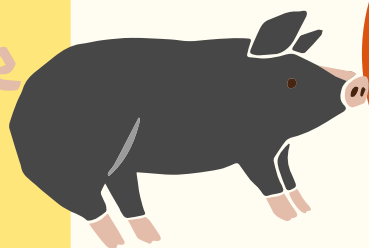
いつも食べている豚肉は、  
どんな農家さんが、どんな思いで育てているのかな？

## 地域で育てられた豚肉を、 親子で楽しく「学び・つくり・味わおう！」

岡山県産の美味しい豚肉の魅力を五感で体験できる、特別な親子イベントです。

私たちの食を支える「養豚業」を身近に感じながら、地域の魅力を再発見してみませんか？  
夏休みの思い出づくりにぴったりの体験をお届けします。ぜひ親子でご参加ください！

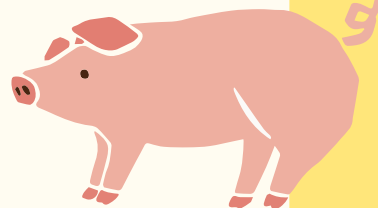
農家さんから  
直接お話を聞いたり、  
楽しい豚肉クイズに  
挑戦！



聞く  
&  
学ぶ

つくる  
&  
味わう

hitotogohanさん直伝！  
おうちでも再現できる  
プロの味に親子で  
挑戦！



### 農家さん紹介

今回のゲストは、奈義町の黒藪さんと津山市の日笠さん。豚づくりへの思いやこだわりを直接伺います。  
イベント後も楽しめるよう、「おうちで味わう」「お店で味わう」情報もあわせてご紹介します。



津山市

ひかせいじゅうろう

日笠靖十郎さん

自然豊かなところで、ストレスを感じないよう、まごころを込めてゆっくり大切に育てています。

おうちで  
味わう

有限会社日笠農産（@津山市）

お店で  
味わう

いぶし銀（居酒屋 @津山市）  
櫓（焼肉 @津山市） 他



奈義町

くろやぶただあき

黒藪忠章さん

自然豊かな那岐山のふもと、澄んだ空気の中かで、すくすくと、元気に育まれた健康な豚をお届けしています。

おうちで  
味わう

グランドマート津高店（@岡山市） 他

お店で  
味わう

Café&Deli CHURRO（洋食@奈義町）  
すわき後楽中華そば各店舗  
（ラーメン @岡山市等） 他

ご注意  
ください

お子様には包丁作業を練習していただけます。安全には十分配慮いたしますが、保護者様の見守りをお願いいたします。  
メニューの構成上、アレルギー対応はしていません。恐れ入りますが、アレルギーのある方は参加をご遠慮いただきますようお願いいたします。