



報道関係者各位

**【8/19（水）津山で開催】子ども達が地元ブランド豚の調理に挑戦
「おかやまの豚肉親子クッキング」取材のご案内
～人気シェフの本格カツレツ調理、養豚農家との交流～**

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、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。

当日は、子ども達が地元岡山県産のブランド豚を使った料理（ミラノ風カツレツ、豚肉オリジナルソーセージのグリル等）に挑戦する姿や、実際に豚を育てている養豚農家さんとのふれあいを通じて、命をいただくことや地産地消について学ぶ様子をご取材・ご撮影いただけます。

夏休み終盤の地域イベント・食育の取材テーマとして報道関係の皆様におかれましては、ぜひ当日のご取材をご検討いただけますようお願い申し上げます。

※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】

- ・ 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
- ・ 主催：岡山県養豚振興協会

【取材の注目ポイント】

1. 10 時 10 分頃～ 子ども達の真剣で楽しそうな調理シーン

ヒト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に挑戦します。親子で協力して料理をつくる生き生きとした表情が撮影できます。

2. 12 時頃～ 育てた人の顔が見える 養豚農家さんとの交流・試食

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）を交えた試食タイムで

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?」といった、子ども達からの質問や農家さんとのコミュニケーションの様子をご取材いただけます。

3.【メディア様向け】試食のご用意

当日は、ご取材にお越しいただいた報道関係の皆様にも、子ども達が調理する県産ブランド豚（奈義町産・津山市産）の味をお楽しみいただけるよう、取材者様用の試食をご用意しております。

【当日のスケジュール】

- ・ 9：30～ 受付開始
 - ・ 10：00～ 開会・養豚に関するクイズ、説明
 - ・ 10：10～ 調理開始（沼本シェフによる実演・親子調理）
 - ・ 12：00頃～ 試食開始・養豚農家さんとのコミュニケーション
 - ・ 13：00 終了・参加者へお土産配布
- ※お土産：県産豚肉を使ったレトルト豚丼、オリジナルドロップ、ラップ

【取材のお申込み・お問い合わせについて】

ご取材にお越しいただける場合は、担当者まで事前にご連絡いただけますとスムーズにご案内が可能です。

※当日の急なご取材・飛び込み取材也大歓迎いたします！

「当日の状況やスケジュール次第で取材したい」という場合も、事前連絡なしでそのまま会場にお越しいただけます。

ぜひお気軽にご来場ください。

【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、今回のイベント開催もその活動の一環です。

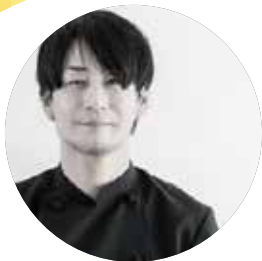
【お問い合わせ先】

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？

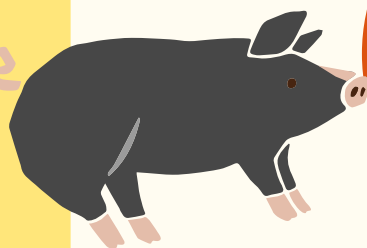
地域で育てられた豚肉を、 親子で楽しく「学び・つくり・味わおう！」

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！

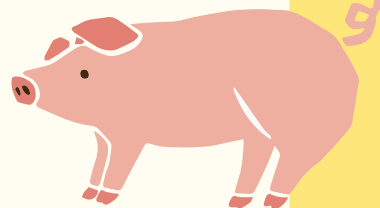
農家さんから
直接お話を聞いたり、
楽しい豚肉クイズに
挑戦！



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、奈義町の黒簀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に、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

黒簀忠章さん

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きます。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。