



報道関係者各位

【開催報告】小学生親子8組が地元ブランド豚の調理を体験！**「おかやまの豚肉親子クッキング」を津山で開催、盛況のうちに終了****～地元ブランド豚の本格調理と農家との交流で学ぶ「命と食」～**

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、小学生の親子を対象とした食育イベント「おかやまの豚肉親子クッキング」を開催いたしました。

当日は、親子8組が参加し、会場は終始活気に包まれ、盛況のうちに終了いたしました。なお、当日は地元メディア2社にもご取材いただくなど、地域に根ざした食育・地産地消の取り組みとして注目を集めました。

【当日の様子】**1 人気シェフ直伝！地元ブランド豚を使った本格調理に挑戦**

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を調理しました。子どもたちは慣れない手つきながらも真剣な表情でとんかつ肉に衣をつけて揚げたり、ソーセージを丁寧に焼き上げたりと、親子で協力しながら楽しく調理に取り組みました。



ミラノ風カツレツ・ソーセージのグリル

2 「育てた人の顔が見える」養豚農家との交流・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）を交えて試食を行いました。参加者からは「昔はどんな飼い方で苦労したか」といった質問が寄せられ、農家さんから「美味しいと喜んでくれるのが一番の励み」という率直な想いが語られるなど、温かい対話を通じて命をいただく感謝や生産の現場への理解を深めました。



真剣に調理する参加児童

【参加者からの声（インタビュー・アンケートより抜粋）】

- ・自分で衣をつけて揚げたり焼いたりするのが大変だったけど楽しかったです（参加児童）
- ・普段は豚肉の脂身が少し苦手だったけれど、今日のお肉はあっさりしていて本当に美味しかったです。（参加保護者）
- ・農家さんに直接質問して、苦労ややりがいを知ることができました。「美味しいと喜んでくれるのが嬉しい」



農家さんとの交流の様子

と言ってくださったので、これからも大切に豚肉を食べたいです。（参加児童）

【開催実績】

- ・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）
- ・参加者：小学生親子8組
- ・主催：岡山県養豚振興協会
- ・講師監修：沼本吉成シェフ（ヒトトゴハン株式会社）
- ・ゲスト農家：黒藪忠章氏（奈義町・黒藪牧場）、日笠靖十郎氏（津山市・有限会社日笠農産）
- ・お土産配布：県産豚肉を使用したレトルト豚丼、オリジナルデザインのドロップ・ラップ

【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。今後も継続して取り組んでまいります。

【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）