

## 里海食材で Let's Cooking!!

### 「里海」ブランド食材を使った料理教室を1月26日（日）開催

- 主催：JA 晴れの国岡山
- 日時：2025年1月26日(日)午前10時～（正午ごろ閉会の予定）
- 場所：旬感広場2階「キッチンスタジオ」（岡山県総社市岡谷23）

JA 晴れの国岡山は、JA 全農おかやま、名水美人ファクトリー株式会社と共同で1月26日（日）、総社市に新設した大型複合施設「旬感広場」で料理教室を開きます。JA グループ岡山が進める循環型農業推進プロジェクト「瀬戸内かきがらアグリ」の一環。牡蠣の殻を活用して育てた「里海野菜」や「里海黒豚」を使って、公募で選ばれた親子6組と一緒にとんぺい焼きを調理・試食し、「里海」ブランドの普及・発展を図ります。ぜひ貴社にて取材いただきたく、お願い申し上げます。

#### ■料理教室の概要

里海ブランドをさらに普及・発展させるには一層のPRが欠かせませんが、その社会的意義をご理解いただくには、実際に里海食材を使って調理・試食いただくのが効果的です。調理に先立ち、まずは岡山県内の牡蠣養殖の現状や里海ブランドのあゆみを分かりやすくプレゼンします。その後、里海野菜と里海黒豚を使って「里海とんぺい焼き」を作り、炊飯した里海米と一緒に試食いただきます。参加するのは、一般から公募で選ばれた親子6組。先月グランドオープンしたJA 晴れの国岡山のランドマーク「旬感広場」にお迎えして、楽しく、おいしく、関心を深めていただきます。

#### ■「里海」ブランドとは

岡山県は広島、宮城に次ぐ牡蠣の産地です。身をむいた後の殻が毎年大量に発生しており、これをどう活用するかが喫緊の社会的課題になっています。JA グループ岡山では、殻がカルシウムやミネラルを豊富に含むことに着目し、殻を粉砕して土壌改良剤や飼料として活用するよう県内の農畜産業者に提案。その産品を「里海米」「里海野菜」「里海黒豚」などの名称で商品化してきました。SDGs（持続可能な開発目標）に対する関心の高まりと相まって、これら里海ブランド商品は全国的に注目を集めています。



#### 【発信元・問い合わせ先】

JA 晴れの国岡山  
営農部販売戦略課 板野(0866-93-2338)  
総務部企画課 別所(086-476-1830)