#### 岡山県食品新技術応用研究会 岡山県地域産業活性化基金事業

# 視察見学会のご案内

このたび岡山県食品新技術応用研究会と公益財団法人岡山県産業振興財団では、食品に関する新技術・新商品開発等の技術力向上及び販路開拓等のレベルアップを図ることを目的として県内企業を視察する「岡山県食品新技術応用研究会第377回研修会(視察見学会)」を開催いたします。

なお、岡山県食品新技術応用研究会会員以外の方もご参加いただけますので、皆様、奮ってご参加くださいますようご案内申し上げます。

▶ 開催日 令和4年11月9日(水)

> 対 象 岡山県食品新技術応用研究会会員及び県内食品関連企業

▶ 集合解散 JR 岡山駅西ロバスロータリー(8:20 集合、17:00 解散)

▶ 見学先 · MS ファーム株式会社(新見市唐松 2292 番地)

・株式会社いろりカンパニー くまのファーム (新見市法曽 4313 番地)

・農業生産法人ひるぜんワイン有限会社 ひるぜんワイナリー (真庭市蒜山上福田 1205-32)

▶ 主 催 岡山県食品新技術応用研究会・公益財団法人岡山県産業振興財団

▶ 行 程 以下のとおり

| 1E %107C03       | • •                                    |
|------------------|--|
| 時 間              | 行程                                     |
| 8 : 20           | 岡山駅西ロロータリー集合                           |
| 8:30~            | 岡山駅出発                                  |
| 10:00~10:50      | MS ファーム㈱ 見学・試食 (視察 50 分)               |
| 11 : 00~12 : 00  | 昼食 JA あしん                              |
| 12 : 30~13 : 00  | (株)いろりカンパニー くまのファーム 見学 (視察 30 分)       |
| 14 : 30~15 : 30  | 農業生産法人ひるぜんワイン(有) ひるぜんワイナリー 見学(視察 60 分) |
| <b>~</b> 17 : 00 | 岡山駅到着・解散                               |

▶ 参加費 無料

≫ ※但し、昼食代については、当日集金させていただきますので、各自ご準備ください。

▶ 募集定員 15名(定員になり次第、締切させていただきます。また応募多数の場合は、1社1名▶ にお願いする場合もございますのでご了承ください。)

▶ 参加申込 参加申込書に必要事項をご記入の上、FAX またはメールにて事務局宛てにお申し込みください。
※申込期限 11月2日(水)17:00

ホームページからのお申込は、こちら→→

▶ 事務局 (公財)岡山県産業振興財団 ものづくり支援部 研究開発支援課 担当:勝野、宮地 TEL 086-286-9651 FAX 086-286-9676 E-mail:sangaku@optic.or.jp

#### MS ファーム株式会社(10:00~10:50)

チョウザメの養殖からキャビアの製造・販売までを一貫して行なっています。新見市は、高梁川の源流があり地下からの湧水はカルスト地形特有の日本でも珍しい硬水です。チョウザメの原産地に水質が近いため国内でも養殖に向いている環境であり、現在 15,000 尾を超えるチョウザメを育成しており、年間100kg以上のキャビアを生産しています。また近年では、チョウザメの肉を使用した商品開発にも力を入れています。





## 株式会社いろりカンパニー くまのファーム(12:30~13:00)

黒毛和種の地域ブランド・千屋牛の生産を柱に事業を展開しており、現在、新見市法曽熊野に13ha、新見市千屋花見に22haの土地を借入し、親子周年放牧で91頭の繁殖親子を飼養しています。地域産業として不可欠な農業分野で、新見市が全国に誇れる新しい価値(竹の谷蔓牛の保存と活用)を創造し、限界集落問題・耕作放棄地・荒廃する山林・害獣問題・人口減少問題の解消に「和牛の親子放牧」で取り組むことで、地域の活性化に貢献しています。





### 農業生産法人ひるぜんワイン(有) ひるぜんワイナリー(14:30~15:30)

果実酒および加工品の製造・販売を行っています。ひるぜんワイナリーでは、蒜山高原に自生していた 1,000 本もの野生の木から、糖度が高く酸味が少ない木を 10 年かけて選抜し、数々の試行錯誤をしなが ら安定的な供給を実現しました。蒜山産の山葡萄は、日照時間などの気候の違いから、本場とされる東北 地方のものよりも甘みが強く、また皮の色が濃いのが特徴です。

