

記者発表（発表→資料配布）				
月／日 （曜日）	担当事務所名 担当課名	TEL	発表者名 （担当課長名）	その他の 配布先
7／26 （金）	豊岡農林水産振興事務所 （農政振興課）	(0796)26-3694	所長 松岡 浩司 （小林 哲也）	

令和6年度農業遺産「但馬牛（うし）」アンバサダー育成講習会の開催

世界農業遺産「但馬牛（うし）」の講義・実習を通じ、その素晴らしさを地域内外に対し発信することができる人材等を育成し、但馬牛のブランド力向上および地域観光の活性化につなげることを目的として、標記の講習会を下記のとおり開催します。

記

- 1 場 所 但馬牧場公園（新温泉町丹土1033番地）
- 2 主 催 「美方郡産但馬牛」世界・日本農業遺産推進協議会
（新温泉町、香美町、JA たじま、観光協会、商工会、教育委員会など構成23団体）
- 3 日時および講座の内容：

回	開催日時	講義名	講師名	備考
第1回	9月25日（水）	世界農業遺産認定について	「美方郡産但馬牛」世界・日本農業遺産推進協議会	
		但馬牛の基礎知識（1）	県立但馬牧場公園但馬牛博物館 主任研究員 戴上剛	
		但馬牛の味の特徴	県立但馬牧場公園但馬牛博物館 副館長 野田昌伸	
第2回	10月16日（水）	但馬牛の基礎知識（2）	県立但馬牧場公園但馬牛博物館 副館長 野田昌伸	但馬牛の生体を用いた講義
		五味（甘味、塩味、酸味、うま味、苦味）テスト	県立農林水産技術総合センター 北部農業技術センター所長 岩本英治	味覚に対する自分の感性を知る
		但馬牛と他県産黒毛和牛の比較（焼き）	同上	但馬牛と他県産黒毛和牛を美食
第3回	10月23日（水）	但馬牛・神戸ビーフのブランド管理と個体識別情報の見方	兵庫県農林水産部畜産課	但馬牛・神戸ビーフのブランド管理と個体識別情報の見方
		但馬牛のおいしさの伝え方	但馬牛を扱うレストラン等の接客経験者	現場での接客経験をもとにした事例の紹介
		但馬牛と他県産黒毛和牛の比較（ゆで）	県立農林水産技術総合センター 北部農業技術センター所長 岩本英治	但馬牛と他県産黒毛和牛を美食
第4回	11月5日（火）	但馬牛を育んだ但馬地域の環境・文化	小代ガイドクラブ 奈良教育大学教育学部地理学研究室 准教授 河本大地	小代でのガイド活動をととしての経験の共有 講義およびワークショップ
		理解度確認試験		協議会バッジ交付

- 4 募集対象 兵庫県内在住者で但馬牛の素晴らしさを地域内外に対し発信したい方
- 5 募集人数 30名（募集締切は8月30日（金）、定員超過の場合は抽選にて決定）
- 6 参加費 3,000円（4回分）
- 7 申込方法 チラシ裏面の申込書を期日までに郵送・FAX・E-mailにて下記担当あて送付
- 8 問合せ先 豊岡農林水産振興事務所（担当：浦滝）電話 0796-26-3697