

# 「まち」の企業訪問 元気じるし登場

220

(有)ファームランド・木落 (川西商工会)



代表取締役 羽鳥和則さん

十日町ミートセンターに勤めました。平成11年に十日町と場が閉鎖されることとなり、十日町ミートセンターも閉鎖されることになったため、平成12年5月に独立開業し、米の生産・販売を主体とする農業生産法人である(有)ファームランド・木落を立ち上げるとともに、今までの経験を活かして肉の取り扱いも始めました。

## 現在の取り組み

7年前より米の生産・販売は別会社に移管し、現在はプ

## 独立開業

今回は、越後妻有地域(十日町市・津南町)において、10戸の養豚業者が一丸となり育てた「妻有ポーク」を一筋に取り扱う、旧川西町にある食肉処理業の「(有)ファームランド・木落」を訪ね、羽鳥社長にお話を伺いました。

羽鳥社長は、高校卒業後、



## 妻有ポークのブランド化

妻有地区では、養豚経営の効率化や生産性の向上のため、飼料を共同購入しようと若手養豚経営者が集まり、昭和60年に妻有畜産(株)を設立し、安全・安心な豚肉生産に取り組みんでいました。

かねてより、この妻有地区の豚肉は、他の地域の豚肉より素晴らしいと感じていた羽鳥社長は、品質向上のためブランド化を図りたいと妻有畜産(株)の社長に持ちかけて、平成16年に地元が誇るブランド豚「妻有ポーク」が誕生しました。

## こだわり

生産段階では、豚のウイ

ルス感染防止に取り組んでおり、地域ぐるみの防疫体制を確立し30年間病気を出していないとのこと。また、生産者にプリーダがいることから、血統によりこの地域に合った豚を育てることができそうです。

病気の侵入がないので、子豚期から無薬の餌を与えることができています。

脂の溶ける温度(32度)が口の温度より低く、ベトツキを感じずに甘みのある「妻有ポーク」が完成します。

しかし、餌の食べ方によって脂のり方が違うため、販売者である(有)ファームランド・木落では、たとえ妻有ポークであったとしても自社の基準に合わないものは仕入れないと、徹底したこだわりを持っています。

## 今後の課題

更なる成長を目指し、これからは加工品の新製品開発にも力を注ぎたいとのこと。

また、関東圏では「鹿児島黒豚」、新潟県では「越後もち豚」が一般的なイメージのため、「妻有ポーク」の本当の良さを解ってもらうために、どのようにアピールすればいいのかブランド戦略を立てていきたいと話してくださいま



した。

そして、販売者である当社が生産者の「こだわり」をいかに情報発信していくか、また、流通における「こだわり」消費(飲食)における「こだわり」をどのように情報を発信していくかが今後の課題であると指摘されました。

独立開業からブランド立ち上げ、そして今後のブランド浸透と、羽鳥社長の情熱に期待したいと思えます。

「お問い合わせ」  
(有)ファームランド・木落

〒948-0304  
十日町市木落1366-3  
TEL 025-7611-1331  
MAIL info@farmland-kiotoshi.com  
URL http://www.farmlandkiotoshi.com/