



群馬県藤岡市

堀越ファーム

一生懸命

II

ヤミツキポークジャーキー

立ち寄り
スポットJAたのふじ農産物直売所
「みっけもん」

住所 ▶ 〒375-0051

群馬県藤岡市本動堂226-1

電話 ▶ 0274-23-5858

営業時間 ▶ 9時～18時

「すこやかもち豚」の
ブランド名で
豚肉をPR地域のイベントなどに
出店しています！

ショーケース付きの移動販売冷凍車

JA全農ぐんまの担当者②と堀越さん①、
JA全農くみあい飼料株式会社の担当者。
情報共有を大事に打ち合わせを重ねている。

地域と共に挑戦し、成長する

堀越ファーム

代表：堀越 勝徳さん

農場：群馬県藤岡市白石555

飼養頭数：母猪80頭

出荷頭数：1500頭／年

HPはこちら



群馬県南西部に位置する藤岡市。「群馬の玄関口」として高速交通網が充実しているが、森林や田園風景を身近に感じることができる。堀越ファームは同市に農場を構え、母猪80頭を飼養する。堀越さんが一人で豚の飼養管理を手がける。就農は2010年で、結婚を機に、義理の父が経営していた養豚業を継いだ。それまでは建設業や飲食店などさまざまな仕事を経験してきた堀越さん。「継いだ当初は廃業寸前でした」と振り返る。当時は、飼料価格の高騰に加え、豚価低迷などかつてない養豚危機が襲いかかり「何をしてもうまくいかなかった」（堀越さん）。所属するJAたのふじやJA東日本くみあい飼料株式会社（現：JA全農くみあい飼料株式会社）の担当者との連携し、養豚経営を学びながら手探りの状態で管理に励み、規模を拡大させていった。

飼料は、精肉・加工向け共通で、出荷の2カ月前から複数のハーブを混ぜて与える。JA全農くみあい飼料の担当者は「臭みがなく、うま味のあるような肉質に仕上がります」と強調する。

手探りの状態で
経営をスタート

23年11月から、藤岡市のJAたのふじ農産物直売所「みっけもん」で豚肉の取り扱いが始まった。堀越さんから藤岡エリア3軒の生産者は「すこやかもち豚」というブランドを立ち上げ、同店でPRしている。

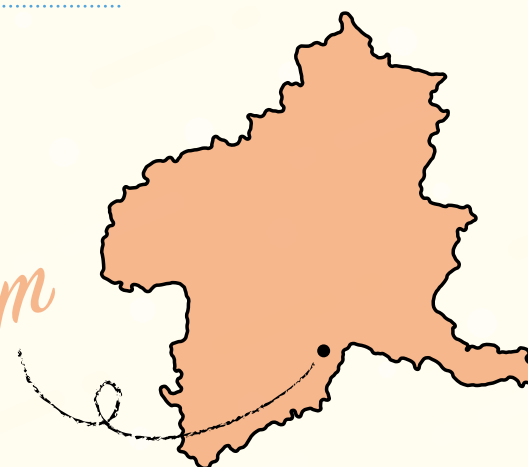
加工品1号はジャーキー
雌豚だけを使用

加工品作りは15年からスタートさせた。きっかけは、野菜などをおすそ分けしてくれる農家仲間へのお返しをどうにかしたいという気持ちからだ。出荷した豚を市場から買い戻せることを知り、自宅で豚肉を保管するところから始まった。

加工品の第1号はジャーキー。地域のイベントで知り合ったしんとうふるさと夢工房（群馬県榛東村）に製造を委託した。「試しに作ってみたらめちゃくちゃおいしかったんですよ」と笑みを浮かべる堀越さん。本格的に加工品の製造・販売に取り組みうと、ショーケース付きの移動販売冷凍車を導入した。

加工品に使う豚は雌豚だけ。去勢よりも食味が良く、余分な脂肪がつきにくいという。今では1カ月当たり3頭ほどを市

群馬県藤岡市の堀越ファームでは、代表の堀越勝徳さん（46）が一人で養豚場を管理する傍ら、6次産業化にも力を入れている。地元の飲食店などコラボし、自ら育てた豚を加工した豚肉加工品を企画・開発。品数は約20種類にまで広がった。営業も担当する堀越さんが、売り先を開拓し、新たな需要を掘り起こしてきた。「目の前の環境を良くしたい」という思いから、地域活動にも積極的で、レストランや子ども食堂も手がける。何事にも全力で取り組む堀越さんの元には同じ志を持つ仲間が集まり、地域を盛り上げようと奮闘している。

通販サイトや土産店などで
こだわりの加工品を販売！horikoshi
farm



私たちは群馬の地酒を応援しています。

日本酒とペアリング

コロナ禍に、家飲み需要を取り込もうと
販売されたセット（現在は完売）

立ち寄りスポット



こちら、学校前食堂

住所 ▶ 〒370-1213

群馬県高崎市山名町1567-1

電話 ▶ 027-388-8780

食堂 ▶ 金・土・日・月 11時30分～14時

※毎月第4土曜日は子ども食堂開催のため、お休み

駄菓子屋 ▶ 金・土・日・月 11時30分～17時

巨匠がつくる
本物の味が自慢！

高崎じまん

住所 ▶ 〒370-0849

群馬県高崎市八島町46番地1（高崎オーパ1階）

電話 ▶ 027-381-6967

堀越ファームの商品を含め
群馬土産が手に入る！

店員さんの手書きのポップでPR



shiro



nira



ume



ao

NIKUMISOを
トッピングした
おにぎりが人気！全国のおいしい
食べ物が自慢！

立ち寄りスポット

NIKUMISOの
購入はこちら！

JAタウン

立ち寄り
スポット住所 ▶ 〒370-1213
群馬県高崎市山名町483-1
電話 ▶ 027-384-4553
営業時間 ▶ 17時～23時
定休日 ▶ 火曜日NIKUMISOのレシピを開発した
山崎さん⑤飲食店と連携し
肉みそを開発

場から買い戻し、ソーセージやウィンナーなど約20種類に加工している。基本的には、保存料・着色料無添加にこだわっている。農場のホームページでの販売に加え、県内のレストランなども取引する。

協業でつながる
地域の魅力を発信

「和屋さくらく」は、肉みそをのせたおにぎりや卵かけご飯を提供し、店内でも肉みそを販売。山崎さんは「一度食べたお客さんはリピートしてくれます」という。

加工品作りが軌道に乗ってきた21年ごろ、常温で保存できる加工品を模索していた堀越さんは、高崎市の居酒屋「和屋さくらく」で食べた肉みそをヒントに、自身の農場の肉を使った肉みそ商品を作ろうと思った。同店の店主・山崎越史さん（42）にレシピを考案してもらった。その後、上野村農産物加工センターとレシピを調整し、製造内容を詰め、「NIKUMISO」を完成させた。

群馬県を代表する麦みその一つである上野村の「十石みそ」と粗びきの肉を加えた青色ラベルの「ao」など2種類を販売。1瓶（120g）当たり、重量ベースで49%を豚肉が占める。保存料などを使わず、素材の味を感じられるよう仕上げた。種類を少しずつ増やしていき、今では、伊勢崎市の香り高いニラを使った「nira」など計4種類を販売する。

豚肉の消費拡大に向け、「消費者の日常に溶け込み、普段から思い出しってもらうことが大事だと思っています」と堀越さん。自身の農場の商品だけでなくPRに限らず、他分野とのコラボレーションにも積極的だ。

コロナ禍をきっかけに始まったのが、「群馬の地酒」の情報発信に力を入れる「群馬SAKETUGU」の代表・清水大輔さん（46）との取り組みだ。共通の知人の紹介で、清水さんが堀越さんに声をかけたことからつながりが生まれた。清水さんは「堀越さんにお会いしてみたらとても素敵でいい人でした。魂にかけていろいろなことをされていて驚きました」と、堀越さん自身や堀越ファームの商品に魅了されたという。

清水さんは、コロナ禍で需要が減った地酒をPRしようと、日本酒とおつまみ

をペアリングさせた「UCHISAK Eぐんまの酒と食のセット」を提案。複数あるセットの一つに、堀越ファームの「NIKUMISO（ao）」の採用を打診した。「お互いの取り組みは違いますが、目の前にある課題に対して皆で協力し合うという方向性が同じでした」と堀越さん。両者が連携したさまざまな取り組みが始まった。

今年2月には、外務省と群馬県の共催の駐日外交官が集まるレセプションパーティーで、群馬県の魅力を発信する機会があり、地酒と堀越ファームのジャーキーなどを振る舞った。「これまでいろいろな仲間とつながってきたことで、このような好機に恵まれました。協業することで、お互いに刺激になります」と堀越さんはいう。

地域のリビング
子ども食堂

堀越さんは地域活動にも積極的だ。高崎市立南八幡小学校の向かいに、「こちら、学校前食堂」を20年8月にオープンした。堀越ファームや地元の工務店、運送会社などをつくる合同会社が、空き家の有効活用や、子どもたちの居場所作りの一環

堀越さん④と清水さん。
二人は同じ年ということもあり打ち合わせも
和気あいあいと進む。

で始めた。週4日のランチ営業では、堀越ファームの豚ひき肉やベーコンなどを使ったハンバーグやパスタなどを提供し、県外客らでにぎわう。駄菓子屋も備え付けており、児童らが放課後に立ち寄るスポットとして人気となっている。

1カ月に1回開く「子ども食堂」では、200食以上を用意する盛況ぶりだ。地域のために何かしたいという考えを持った学生や近所の人たちがボランティアとして集まり、運営を手伝ってくれている。堀越さんは「地域のリビングになればいいな」と思いました。今ではみんなの心の受け皿になっているんじゃないかな」という。

こういった動きについて堀越さんは「養豚生産者の最大の武器である、自分が育てた豚肉」があったからみんなとつながっていききました。そして誰かのために自分ができる何かをしようというマイインドが広がっていったからだと思っています」と語る。