

# 6 次産業化の達人たち

価格競争から価値の競争に。変化し続けている消費者市場で、ヒット商品を誕生させるために、6次産業化の先駆者たちはどのようにして、クオリティの高い商品を生み出し、販路開拓を行っているのか、その取組を聞いた。

畜産業 | 星 正晃 (ほし まさてる) さん  
[栃木県] | 有限会社 星種豚場 専務取締役



最高級のデュロック種の豚肉を使った  
加工品の製造・販売と  
田舎レストランを展開する、  
種豚農家の若き3代目

トップブリーダーがこだわる  
品質に対する消費者の評価

今や人工受精が約9割を占め、競争が激しくなってきた種豚市場だが、星種豚場は、最高級と評されるデュロック種のトップブリーダーとしての地位を確立している。このデュロック種の豚肉を使い、6次産業化を展開しているのが専務で3代目となる星正晃さん(38)だ。豚の成長段階によって飼料の内容も配合も替え、超音波画像診断装置(スキャナー)を使って、ロースの断面積や背脂肪の厚さを測定するなど、一頭

ごとの特徴をデータ化し、日々肉質の改良を行っている。しかし、消費者の直接の反応が気になる。就農してから7年の準備期間を経て、星さんは加工品の製造・販売、レストランをスタートさせた。

生産から加工、最終の包装まで一貫してできるのが強み

自慢のデュロック種の豚肉を使った加工品やレストランメニューの評判はすぐに知れ渡ることとなった。直売所には、塩漬け、炭火乾燥、燻煙、ポイルといった工程すべてを職人の



肉質が柔らかく甘みのあるサン(筋中脂肪)が入った、最高級の肉と評価されているデュロック種の豚肉。星種豚場ではこの豚肉を使い「ばとう手づくりハム工房」というブランド名で、年間に約6トン製造・販売している。

手によって成された、こだわりのハム・ソーセージが並ぶ。直売所以外では、道の駅、高速道路のSA、馬頭温泉郷のホテル旅館など販路を開拓。レストランも休日には行列ができるようになった。実は、星さんは大学を卒業後、都内の焼肉レストランに7年間勤務して、経営者として、調理人としてのノウハウを学んだ。それも、将来、自家産豚肉を使って、調理・加工した商品を販売できる店を持ちたいという考えがあったから。今後は、地産地消にもこだわったバーベキュー施設を建設したいと、3代目の6次産業化への夢は膨らむ。

## 有限会社 星種豚場 6次産業化への道



### オリジナルのものを作って、 国際的にも競争力を高める

日本養豚協会 副会長 星正美さん  
(有限会社星種豚場 代表取締役)

世界で一番おいしい豚と言われる品種のデュロック種(星種豚場では茶色豚と呼ぶ)だが、白い豚に比べると生まれる頭数が少なく、養豚業界では生産性の低い豚として敬遠されている。1997年の法人化と共に、このデュロック種の生産に本格的に乗り出した星種豚場の2代目・星正美さんは、「どこにもない素材を作ってこそ、お客様がついてくれます。そうしないと国内外の市場競争には勝てません。6次産業化でも同じことが言えます。」と話す。

### 6次産業化プランナーから見た、 星種豚場の6次産業化

栃木6次産業化サポートセンター  
6次産業化総括アドバイザー 小林俊夫さん



「星種豚場の6次産業化では、専務の星正美さんと共に、ハム工房、田舎レストランのオープンに向け、一緒に考え、アドバイスをさせていただきました。彼は、都内の焼肉レストランで働いていたこともあり、モノ作りから売るまでのセンスが非常にいいです。6次産業化への取組は、おそらく普通に農家をやっていただけでは難しさを伴うのですが、星種豚場さんの場合、正美さんが経験されてきたことが活かされる場面が多かったです。」

1950年頃：栃木県那須郡那珂川町(旧・馬頭町)で創業

1997年：法人化と同時にデュロック種の精液販売を始める  
星種豚場では、現在、デュロック種を120頭、大ヨークシャー種を20頭、ランドレース種を10頭飼育、全国の畜産農家に年間4万本の精液を出荷している。精液の中でも、優秀な遺伝子を持つものは、これからの食文化の変化にも対応できるよう凍結保管されている。



2003年：正美さん就農。6次産業化への準備を進める  
都内の焼肉レストランに勤務していた正美さんが、同じ焼肉レストランで働いていた妻の亜紀子さんと共に帰郷。レストラン兼ハム工房開店の準備を進める。居抜き店舗を改装して店内のレイアウトからメニューまで二人で考える。



2011年：「ばとう手づくりハム工房」と  
「田舎レストランハム」の営業をスタート

ハム工房／  
15種類の加工品の中でも人気が高いのが、カナディアンロースハム、ショルダースモーク、ポロニアソーセージなど。ギフトシーズンには多忙を極める。

田舎レストラン巴夢(ハム)／  
人気メニューの「自家産茶色豚のロースとんかつ膳」(1280円)と、平日限定のデュロック種の豚を100%使ったハンバーグランチ(880円)。



2012年2月：6次産業化・地産地消法に基づく

総合化事業計画に認定される  
申請は更なる経営の発展を目的とするもので、補助金は受けず、認定されたことでブランド力を高めていく。これより土日限定で精肉販売をスタートさせる。



### 今後の展望

バーベキュー施設の建設

デュロック種を使った加工品や惣菜の開発、  
バーベキュー施設の建設

### 有限会社 星種豚場

栃木県那須郡那珂川町小川2386-1(事務所)

TEL:0287-96-6088

ばとう手づくりハム工房&田舎レストラン巴夢(ハム)

TEL:0287-92-8601

※レストランの住所、営業時間などについては下記HPを参照。

<http://bato-ham.com/>

有限会社星種豚場の6次産業化の取組は、動画インタビュー含め、「第6チャンネル」Webサイトで詳しくご覧いただけます。

<http://www.6-ch.jp/tatsujin/0054.html>