



近藤スワインポーク(有限会社近藤スワインビジネス) / 群馬県

子どもにも安心な豚肉と加工品を

自分たちの子どもを授かったときから、より強くなった安心安全な“食”への思い。父母の視点から取り組む自社豚肉の無添加加工食品に、子育て世代を中心としたファンが増えています!

取材・文 / 岸田直子 撮影 / 原田圭介

右 / 2016年5月にオープンした直売所。自宅の玄関を改装した。右下 / 自社の豚肉を無添加で加工したソーセージ4種とベーコン。左下 / 冷凍パックでの精肉販売も行っている。



上 / ポリフェノールやミネラル、乳酸菌が豊富な特製配合飼料と天然水や新鮮なホエー(乳から乳脂肪などを取り除いたときにできる液体)を与え、丈夫で健康な豚を育てる。左 / 広大な敷地には分娩舎、交配舎など全10棟が並んでいる。

オフの日は夫婦でゴルフ、家族で音楽を楽しんでいます



右 / 夫婦ともに大ファンというMr.Children(ミスターチルドレン)のCDやDVD。中 / ゴルフ好きの崇幸さん。久美さんも一緒にラウンドできるように練習中。左 / 家族で野外フェスに行くことも。



「豚肉、大好き!」という次女・瑠菜(るな)ちゃん、三女・寧音(ねね)ちゃんと近藤さん夫妻。肥育舎の前で。

上質の豚肉で作った無添加のソーセージ

群馬県前橋市、赤城山の南麓にある近藤スワインポーク。自社の豚肉を使った無添加のソーセージと精肉を販売しています。営んでいるのは、ともに30代の近藤さん夫妻。小学校3年生の長女を頭に、3女の子育て真つただ中のパパ&ママでもあります。

社長の崇幸(たかし)さんは養豚農家の2代目。水や餌にこだわって豚を育てていました。でも、当時は食肉卸売市場へ出荷するだけ。自分が育てた豚を、誰がどう食べてくれているのかわからない。もっと消費者の近くで販売できないか。そう考え続けていたとき、長女の芽依(めい)ちゃんが誕生。妻の久美(くみ)さんが離乳食を始めるにあたりいろいろ調べたところ、肉の加工品は添加物が多いことを知り、着色料や化学調味料などの添加物を使用していないソーセージは高価で、子育て世代が手軽に購入できない現実と直面したのです。

「安心して子どもに食べさせられる無添加のソーセージをうちの豚肉で作って、購入しやすい価格で販売したら?」。まさに、消費者目線の久美さんの提案で、近藤スワインポークは6次産業化をスタート。2014年のことでした。

イベント出店で広がる口コミとネットワーク

少量でも無添加で作ってくれる工場に製造を依頼し、生まれた加工品はソーセージ4種類とベーコン。近隣の道の駅やインターネットで販売しています。

前橋市が地元産の高品質の食品を認定する「赤城の恵ブランド認証品」に選ばれたことから、前橋や高崎のレストランで使われるなど評価もどんどん上がっています。「イベントにも積極的に参加しています。お客さんの声をじかに聞けるのはもちろん、食の安心安全や6次産業化に関する情報を出店者同士で交換できる機会でもあるからです」

おいしい野菜を作っている農家と知り合い、ソーセージ作りの参考にしたり、販売方法を教えてもらうことも。また、昨年5月から自宅の一角で始めた直売所も、近くでチーズの製造・販売を行っている仲間からヒントを得ました。「玄関先などの小さいスペースでも大丈夫なんだ、と気づかされたんです」

営業しているのは火曜日と金曜日。久美さんが店頭立ちます。

人にも豚にも環境にもやさしく

「親父の代では考えもしなかった

Profile 近藤崇幸さん・久美さん

崇幸さんは1978年生まれ。明治大学農学部卒業後、3年間の飼料会社勤務を経て、養豚業を営む父親の跡を継いで就農。久美さんは1981年生まれ。看護師を経て崇幸さんと結婚。夫を手伝いながら、3女を出産。農業女子プロジェクトメンバーとしても活躍。所在地 / 群馬県前橋市富士見町皆沢73 <http://www.kondo-swine.com/>

こと」を、柔軟な発想と行動力で次々に実現してきた近藤さん夫妻。もともと好きなアーティストが一緒で、2人で行った環境問題をテーマにした野外フェスティバルをきっかけに、農場の電気に太陽光発電を利用することに。豚の糞尿から出る臭気対策には脱臭層「フアイバーボール」を導入するなど、「人にやさしく、豚にやさしく、環境にやさしく」をモットーに事業展開しています。

子どもを育てる身になって、改めて実感した命の尊さと重みが、2人の原動力になっているようです。「この5月からは、塩だけを使って1年半熟成させた生ハムも販売します」と崇幸さんが言えば、「夏季限定の生バジルソーセージの販売も間近です」と久美さん。仲良し一家の未来は、明るく、果てしなく広がっています。