



ブランドSPF豚

有限会社高橋畜産 | せたな町

北海道ブランドSPF豚「若松ポークマン」

ストレスの少ない衛生的な環境で育った豚のうち、特に上質なものだけを「若松ポークマン」として販売しています。ふるさと納税返礼品では、ウインナーやハンバーグなどのセット商品も。

山と海に囲まれ、ゆったりとした時間が流れるせたな町。この小さな町で、農場を国内最高評価を受けるまでに築き上げたのが高橋畜産です。良質な豚肉を生産するには、病気を防ぐ豚を健康に育てることが必要不可欠。徹底した衛生管理を行い、一頭一頭大切に育てています。これは、数字にも表れており、飼育に関する様々な項目を数値化して評価する

病気を予防し薬剤に頼らない健康な豚をすくすく育てる



【上】家業を継いだ社長の高橋洋平さんと、沖縄出身で獣医師の奥様・佐和子さん。お二人のインタビューからは、仲の良さが伝わります。【下】生き物が相手なので何がベストかを日々考え、毎日がチャレンジの連続。そこが養豚の難しさでもあり、やりがいでもあります。

SPFコマージュル農場総合生産成績部門で、最優秀賞を受賞しました。そうして生産されたSPFブランド豚「若松ポークマン」は、臭みがなく身が柔らかく。脂身は甘くさっぱりとしています。約30年生産を続けており、「この豚肉を食べさせたいと、親御さんがせたな町を出た子どもたちのために注文することも多いんですよ。」と高橋さん。地元の人々が「ウチの豚肉」というほど、町の人に愛されています。

まちの人たちと手を取り合い循環型の養豚を

畜産を通して地域の役に立ちたいと、様々なことに取り組んでいる高橋畜産。お米を食べて育った豚から出た糞を、米農家さんにももらった

もみさらに混ぜて堆肥にし、農家の方へ。そして、その堆肥を使って育った野菜が、また人々の元へと届きます。また、研修も積極的に受け入れ。そこには、畜産業のイメージを変えたいという強い思いがあります。「養豚と聞くと、臭いとか汚いといった印象もあると思いますが、うちの農場に来ることで払拭してほしいんです。しっかり働いた後は家族の間も作れますし、畜産業が楽しいと感じてくれたら担い手も増えていくと思うんですよね。」と語ります。

さらに食育事業も手がけるなど、活発に活動する夫妻の原動力は、せたな町への感謝と愛。「地元の人たちのおかげで畜産業を続けてこられたので、これからも恩返しできるように活動を続けていきたいです。」

せたな町ふるさと納税HP



北海道産 鮭いくら醤油漬け
こだわりの船上活締め天然秋鮭の卵で作ったいくら醤油漬。



北海道産 海洋深層水 生うに
鮮度が高く濃厚な味わいの生うにを海洋深層水に入れてお届け。



北海道産 お刺身甘エビ
北海道せたな町産の甘エビをとれたてそのままに急速凍結処理してお届け。



カマンベール 瀬棚-SETANA
有機JAS認証グラスフェッドナチュラルチーズ。

ほかにもあります!

お礼品
あれこれ

【お問い合わせ先】 まちづくり推進課ふるさと納税係 TEL0137-84-5111