



モンヴェール農山

会社名 有限会社農山畜産
 所在地 長崎 552-7
 設立 昭和53年12月
 従業員数 20人
 事業内容 養豚、食肉加工品製造・販売、
 レストラン
 ホームページ <https://www.nouyama.jp>

「モンヴェール」とは、フランス語で「緑の山」という意味。神社仏閣にあるような大きな木がたくさんあり、自然豊かな山になるようお願いを込めて名付けました。農場を整備した際に出た石を使い、大きな滝や展望台を造り訪れた人を楽しませる工夫もしています。

当農場で育てた豚は、柔らかな肉質で甘みのある味わいが特徴で

当社は、50haのひのきの森の中にあり、「山を育てるために豚を飼う」という考えのもと、養豚をしています。敷地内をボーリングし湧き出た地下水と、自家配合の飼料で大切に育て、自社工場加工した豚肉やソーセージなどを販売しています。

高校3年生のとき、津奈木町で豚を飼い始め、昭和61年に現在の土地に移転しました。レストランや加工場など徐々に規模を拡大しています。



代表取締役
農山 照夫 さん

(写真上) 常時4000頭の豚を飼育。自家配合の新鮮なエサを与えるなどし、愛情をもって育てている。
 (写真下) 平成25年に新設した加工場。全てここで加工・製造している。



「モンヴェールポーク」として販売。また、モンヴェールポークのうまみを生かしたメンチカツなどの加工品や、ドイツから取り寄せたスライスや芦北町の温泉塩「岬の御塩」を使用し、増量剤や保存料を使用しないドイツ製法のソーセージを製造しています。

新たな取り組みとして、農場内にドッグランとグランドゴルフ場を整備しているところです。農場を訪れた人には食事だけでなく、自然の中でゆったりとした時間を過ごしていただきたいと思っています。今後は、豚をより快適な環境下で飼育することでストレスを減らし、生産性向上などを目指す「アニマルウェルフェア」にも力を入れていきたいですね。



ソーセージの盛り合わせ

モンヴェール農山は、山を育てるために豚を育て、加工・販売、レストラン運営まで一貫して行う仕事です。現場では動物や自然と向き合い、循環型のものづくりと地域への貢献を大切にしています。食べた方からの「おいしい」「ありがとう」という声が大きなきりがいです。学んだ知識を生かし、自ら考え行動できる力が社会で活躍する鍵です。挑戦を楽しんでください。



HP



Instagram