



創業・移住支援ポータルサイト「うきはのはなし」特別編 大学生による市内事業所インタビュー

## 庄山農場・レストラン庄山

千年豚は、赤豚と黒豚の掛け合わせで生まれた、全国的にも珍しい茶色に黒の斑点が入った豚です。レストランを経営していく上で、独自の豚、ブランド豚を作りたいということで千年豚は生まれました。黒豚の上品な甘さやさっぱりした味わい、赤豚のジューシー感や柔らかさなど、二種類の豚の良いところ取りとなっています。

**Q. 庄山さんが作られている「千年豚（せんねんぶた）」について教えてください**

私は、高校卒業後すぐ、父から養豚業を受け継ぎ、「庄山農場」の養豚家となりました。二十年前、直営レストランを開いたきっかけは、趣味でハムやベーコン、ウィンナー等の加工品を農場の横に設けた直売所で販売したことです。その際、お客様から「食べられる場所があればいいね」という意見をいただきました。ちょうど私も、新しいことを始めたいと考えており、この店の大家さんに相談したところ、ここに売店を作ろうかという話になり、思い立ってレストランを開業しました。現在の業務内容としては、元々の養豚業と、オリジナルブランド「千年豚」を使った料理を提供する場としての「レストラン庄山」の経営です。



庄山農場・レストラン庄山  
代表  
庄山 三成さん

### ■トップインタビュー■

うきは市では、創業・移住支援ポータルサイト「うきはのはなし」の中で市内創業者・事業所の紹介をしています。今年度は、広報うきはでも久留米大学生による取材記事を掲載します。うきは市の様々な産業の魅力をお届けします。

**Q. レストラン庄山のおすすめのメニューは何ですか**

おすすめは、とんかつと豚しゃぶです。とんかつは、ボリユミーで噛むほどに旨みを感じることが出来ます。豚しゃぶは、さっぱりしていて脂身が苦手な女性にもおすすめです。

**Q. 庄山農場で飼育した豚肉はレストラン庄山以外で食べることが出来ますか**

うきは市のJAに「耳納の里」や朝倉市の道の駅「原鶴ファームステーション・バサロ」、「三連水車の里あさくら」で加工品の販売を行っています。他には、うきは市のふるさと納税の返礼品や、うきは市内の小中学校に学校給食として庄山農場で飼育した豚肉を提供しています。

**Q. どういった経緯で小中学校に提供することになったのですか**

うきは市内の養豚組合が「耳納いっとうん」という地域ブランド豚を軸に地域に密着した地産地消を目指し、その一環として地元の子供達に地元の食材を食べてもらいたいという想いから、うきは市内の小中学校に提供しています。子供たちからの反応は上々で特にウィンナーが好評です。

**Q. これから社会に出ていく若者に対して伝えたいことはありますか**

やる気と勇気と元気をもってほしいですね。私の仕事は、新鮮で安全でおいしいものを提供することであり、生き物が相手なので手を抜くことはできません。二十年間毎日欠かさず農場の手入れやレストランの仕込みを行っています。お客様からの感謝や喜びの声が原動力となってこれまで続けることが出来ました。

### ★取材を終えて★

うきは市は、野菜や果物、そして肉、非常に食が豊かな地域であることを実感しました。小中学生が地元の食材を給食として食べること、美味しくそして楽しくうきは市の食、産業について学ぶことができると思いました。

改めて「継続は力なり」という言葉を実感しました。大変な仕事を継続して努力してきた結果、他でなく庄山農場の豚肉を求めるお客様の存在や、テレビなどによる紹介など、自然と周りから注目されるようになったという事に感心し、私も何事も継続して取り組むことを心がけようと思いました。

私達が庄山さんに取材を始めた時はまだ明るい時間帯でしたが、時間が経つにつれ夕日が少しずつ店内に差し込み、暖かく柔らかな雰囲気を感じることが出来ました。素敵な店内で豚しゃぶやとんかつなどの美味しい食事を味わうことで、より特別な時間を過ごせると思います。



久留米大学3年  
野村 哲也



久留米大学3年  
濱崎 玲奈



久留米大学3年  
伊藤 圭汰

会社名  
庄山農場・レストラン庄山  
所在地  
うきは市吉井町千年 738 (庄山農場)  
うきは市吉井町千年 248-1 (レストラン庄山)  
電話  
0943-75-4217 (庄山農場)  
0943-76-5429 (レストラン庄山)  
FAX  
0943-75-4290  
この記事に関する問い合わせ先  
うきはブランド推進課商工振興係  
TEL:0943-76-9095  
取材協力: 筑後信用金庫

創業・移住支援ポータルサイト

うきはのはなし

検索