

量より質を - プライベート・ブランド「久保峰夫牛乳」の生産 -



久保 峰夫（くぼ・みねお）
久保 富士子（くぼ・ふじこ）
広島県広島市
《認定農業者》

推薦理由

久保さんの経営は、開始以来の基本理念である「牛乳づくりは草づくりから」、「草から乳を搾る」を継承、堅持し、ブランド牛乳の産地を興し、地域農業や地域住民とよく連携して地域経済と社会の活性化に大いに貢献している。また、この基本理念の基に土地に立脚した資源循環型酪農を構築し、地域農産物の産地を形成している。

経営の特徴は以下のとおりである。

規模（頭数）を志向せず、可能な限り投資を抑制し、無理をしない堅実型（投資抑制）の中規模家族経営で安定した持続性のある経営を営んでいる。また、父から本人、本人から後継者への経営継承もスムーズに進んでいる。

一方、規模を志向していないため、経営の方針を質および共同の力による経営内容の充実に置いている。この結果、生産費の低減、高い収益性に結び付いている。ちなみに平成 17 年の経産牛 1 頭当たり所得は 374,236 円である（過去 5 年平均：307,150 円）。

質への追求においては、徹底した乳質向上への取り組みが地域におけるブランドの確立に結びつき、また、共同の力については、団結力と主体性の強い酪農集団（JA 広島市砂谷酪農部会、砂谷ミルククラブ）を構成し、草地の共同購入および共同作業、消費者へのアピール等、積極的に事業を展開している。また、長年にわたる酪農家の共同利用の取り組みの実績が、近年、この地域において実施されている肉用牛の水田放牧の背景になっている。

牛乳のブランド化については、高品質自主販売で消費者と直結することを理念として、地域の仲間と「砂谷牛乳」のブランドを確立するとともに、さらにこの「砂谷牛乳」の理念に沿う形で差別化商品づくりに取り組み、平成 14 年からプライベートブランド「久保峰

夫牛乳」の生産・販売を手がけている。このことは酪農家と地域の乳業会社が手をとることによる市場戦略が可能であることを実証している。

また、このような酪農集団の諸活動を通じて、酪農を観光（温泉地）と並ぶ産業に発展させ、地元経済に大きな波及効果をもたらしている。

（広島県審査委員会委員長 肱 岡 勝 昭）

発表事例の内容

1 地域の概況

(1) 一般概況

久保さんの経営のある広島市佐伯区湯来町は、平成 17 年 4 月に広島市と合併し、旧佐伯郡湯来町から佐伯区湯来町となった。広島市内より西北 30km に位置し、温泉の町として知られ、多くの湯治客が訪れている。温泉を柱とした観光と有機的な連携を保ち、あわせて地域特産品の振興を図っている。

気候は、年平均気温 12.6 、年間降水量 2,523mm、標高 380m で、近年は交通機関の発達により都市近郊農業地域の色合いが強く、新鮮で美味しい食料の供給地としての農業の発展が期待されている。

(2) 農業・畜産の概況

町の総面積は 162.87km² で、うち 94.7% が山林を占め、田畑は 3% である。

平成 16 年の広島県農林水産統計年報によると、旧湯来町の主な農産物の年粗生産額は 580 百万円、うち米が 200 百万円（34%）、生乳が 140 百万円（24%）、肉用牛が 60 百万円（10%）である。

平成 18 年 2 月 1 日現在、畜産は、乳用牛 5 戸（乳用牛頭数 280 頭）、肉用牛繁殖農家 5 戸（繁殖牛 59 頭）、肉用牛肥育農家 2 戸（肥育牛 222 頭）である。

なお、このほかの主な農産物としては、トマト、キク、タラノメ（山菜）があげられる。

2 経営・生産活動の内容

1) 労働力の構成（平成 18 年現在）

区分	続柄	年齢	農業従事日数（日）		畜産部門 年間労働時間 （時間）	部門または 作業担当	備考
				うち畜産部門			
家 族	本人	56	350	350	3,230	全般	経営主
	妻	52	340	340		全般（飼料作を除く）	
	次男	25	300	300		全般	
常 雇	なし						
臨時雇	延べ人日		36 人日		288		ヘルパー

畜産部門年間労働時間については、平成 17 年 1 月～12 月を参考に掲載した。

2) 収入等の状況 (平成 17 年 1 月 ~ 12 月)

部門	種類・品目	飼養頭数	販売・出荷量	販売額・収入額	備考
畜産	牛乳	経産牛 32.2 頭 育成牛 16.7 頭	322,381kg	33,315 千円	
	初生子牛		乳用子牛 7 頭 交雑子牛 21 頭	2,814 千円	
	たい肥			553 千円	

3) 土地所有と利用状況

区分		実面積 (ha)		飼料生産利用のべ面積 (ha)	
			うち借地面積		うち借地面積
耕地	水田				
	転作田	1.20	0.70	1.20	0.70
	畑				
	未利用地				
	計	1.20	0.70	1.20	0.70
草地	個別利用地				
	共同利用地	1.50		1.50	
	計	1.50		1.50	
野草地					
山林原野					

4) 自給飼料の生産と利用状況 (平成 17 年 1 月 ~ 12 月)

使用区分	飼料の作付体系	飼料作付面積 (a)	所有区分	総収量 (t)	主な利用形態等 (採草の場合)
採草	イタリアンライグラス (3回刈り)	50	自己	24	1 番草: サレージ (スチールサイロ) 2 番草: サレージ (ロール) 3 番草: サレージ (ロール)
	イタリアンライグラス (3回刈り)	70	借地	34	1 番草: サレージ (スチールサイロ) 2 番草: サレージ (ロール) 3 番草: サレージ (ロール)
	イタリアンライグラス主体	150	共同 (600 a / 4 戸)	75	1 番草: ヘレージ (ロール) 2 番草: ヘレージ (ロール) 3 番草: ヘレージ (ロール)
	計	270		133	

5) 経営の実績・技術等の概要

(1) 経営実績 (平成 17 年 1 月 ~ 12 月)

経営の概要	労働力員数 (畜産部門・2000時間換算)		家族	1.6 人	
			雇用	0.1 人	
	経産牛平均飼養頭数			32.2 頭	
	飼料生産用地のべ面積			270 a	
	年間総産乳量			322,746 kg	
	年間総販売乳量			322,381 kg	
	年間子牛販売頭数			28 頭	
	年間育成牛等販売頭数			- 頭	
収益性	酪農部門年間総所得			12,135,897 円	
	経産牛 1 頭当たり年間所得			376,891 円	
	所得率			33.1 %	
	経産牛 1 頭当たり	部門収入			1,139,197 円
		うち牛乳販売収入			1,034,632 円
		売上原価			736,673 円
		うち購入飼料費			450,407 円
うち労働費			116,502 円		
うち減価償却費			139,835 円		
生産性	牛乳生産	経産牛 1 頭当たり年間産乳量			10,023 kg
		平均分娩間隔			13.2 カ月
		受胎に要した種付回数			1.7 回
		牛乳 1 kg 当たり平均価格			103.2 円
		乳脂率			3.91 %
		無脂乳固形分率			8.89 %
		体細胞数			9.6 万個/ml
		細菌数			0.1 万個/ml
	粗飼料	経産牛 1 頭当たり飼料生産のべ面積			8.4 a
		借入地依存率			25.9 %
		乳飼比 (育成・その他含む)			43.5 %
	生乳 100kg 当たり差引生産原価			6,306 円	
	経産牛 1 頭当たり投下労働時間			109 時間	
安全性	経産牛 1 頭当たり借入金残高 (期末時)			116,176 円	
	経産牛 1 頭当たり年間借入金償還負担額			31,629 円	

(2) 技術等の概要

地帯区分	都市・近郊農業地域	
飼養品種	ホルスタイン種	
後継者の確保状況	既に就農	
飼養 ・搾乳	飼養方式	つなぎ式(スタンション)
	搾乳方式	パイプライン
	牛群検定事業	参加
飼料	自家配合の実施	なし
	TMRの実施	なし
	通年サイレージ給与の実施	なし
	食品副産物の利用	なし
繁殖 ・育成	ETの活用生産の実施	なし
	F ₁ 生産の実施	あり
	カーフハッチの飼養	なし
	採食を伴う放牧の実施	経産牛・育成牛、昼夜
	経産牛の自家産割合	80%
販売	加工・販売部門の有無	独自はなし:「砂谷牛乳」と連携してプラーベートブランド「久保峰夫牛乳」を生産
	地産地消の取り組み	おいしい牛乳フェスティバル(砂谷と共催)
その他	肥育部門の実施	なし
	協業・共同作業の実施	飼料生産・調製
	施設・機器等々の共同利用	建物・施設、機器具・車輛
	共同堆肥センターの利用	なし
	ヘルパーの活用	あり
	コントラクターの活用	なし
	公共育成牧場の利用	なし
生産部門以外の取り組み	食育・体験受け入れ(バター作りや料理教室、牧場体験)	

6) 主な施設・機械の保有状況

種類	名称
畜舎・施設	牛舎3、たい肥舎3、ブロックサイロ、スチールサイロ、車庫、格納庫
機械・器具	バルククーラー、運搬車、トラクター、2tトラック2、パイプラインミルクカー、キャンターダンプ、ホイールローダ、飼料攪拌機、トラクター3、自動給餌機、フロントローダ、バークリエレベータ、フルウッド真空ポンプ、バルク用冷凍機、軽トラック、ベールクリッパー、乾燥給餌機、バークリナー、ダンプボックス、マニユアスプレダ、ショベル、フォークリフト、発電機、ロールベアラ、ラッピングマシーン

7) 家畜排せつ物の処理・利用状況

(1) 処理の内容

処理方式	混合処理
処理方法	たい肥舎による堆積発酵: 1次発酵(150m ² 、約2ヵ月) 2次発酵(160m ² 、堆積発酵、約2ヵ月、3~4回繰り返し)
敷料	オガクズ

(2) 利用の内容

内容	割合 (%)	用途・利用先等	条件等	備考
販売	50	野菜主体	町内:3,000円(70%) 町外:5,000円(30%)	2tダン プ
交換	10	町内の水田	たい肥2tと稲ワラ10a分を交換	
自家利用	40	転作田・草地		
計	100			

3 経営の歩み

1) 経営・活動の推移

年次	作目構成	飼養頭数 (頭)	飼料作付面積 (a)	経営・活動の内容
昭和22	水稲主体	1	50	<ul style="list-style-type: none"> ・水稲+炭焼きの経営から現金収入を確保するため、地域全体で乳牛を導入 ・乳牛1頭を導入し、酪農を開始 ・水田裏作にラジノクローバ、レンゲを作付け
45	酪農主体	10	50	<ul style="list-style-type: none"> ・本人経営参加 ・水田転作及び稲ワラで粗飼料給与(稲ワラは6haを確保)
52	酪農専業	10	120	<ul style="list-style-type: none"> ・結婚を機に酪農規模拡大を計画。牛舎が4ヶ所で非効率的であったので、34頭牛舎の建設を計画。実質的に経営移譲を受ける。 ・近隣の水田を借り受け、飼料作を作付け。
55	酪農専業	18	120	<ul style="list-style-type: none"> ・牛舎および付属施設を建設 ・導入を主体に規模を拡大
57	酪農専業	30	120	<ul style="list-style-type: none"> ・経産牛30頭規模を達成 ・飼料基盤の拡大を計画(近隣の土地では1圃場の面積が小さく、大型機械が入らないので、酪農家共同で草地開発を計画)
58	酪農専業	30	120	<ul style="list-style-type: none"> ・転作田での刈り取り効率化を図るため、砂谷酪農機械利用組合を組織し、水田用の小型機械を導入、整備
59	酪農専業	30	270	<ul style="list-style-type: none"> ・近隣の山地6.2haを酪農家7戸で古塚牧場共同利用組合を結成し、草地開発(総事業費157,045千円)あわせて共同作業も開始
平成4	酪農専業	32	270	<ul style="list-style-type: none"> ・農業改良普及所の指導を受け、パソコンでの簿記・記帳開始(経営の自己管理が可能となった) ・自家育成主体で更新の体制を確立
14	酪農専業	32	270	<ul style="list-style-type: none"> ・プライベートブランド低温殺菌牛乳「久保峰夫牛乳」の生産・販売開始
15	酪農専業	32	270	<ul style="list-style-type: none"> ・次男が畜産専門の大学卒業と同時に経営参加
16	酪農専業	32	270	<ul style="list-style-type: none"> ・乳質の向上を図るため、牛群検定を復活、同時に酪農経営DBに加入し、情報の一層の有効活用を図る

2) 過去5年間の生産活動の推移

	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
畜産部門労働力員数(人)	1.6	1.6	1.7	1.6	1.6
経産牛平均頭数(頭)	32.0	32.5	32.6	32.3	32.2
牛乳総販売量(t)	285	298	287	311	323
畜産部門の総売上高(千円)	32,595	34,482	32,652	34,804	36,682
主産物の売上高(千円)	29,680	31,761	30,182	31,749	33,315

4 経営・生産活動の内容

(1) 土づくり・草づくり・牛づくりを基本理念として地域の土地利用型酪農を構築

「牛乳づくりは草づくりから」、「草から乳を搾る」の考えは、本事例の経営開始以来の基本理念であり、父から本人、本人から後継者へと引き継がれている。

当地域は山間部に位置し、耕地が狭く傾斜地が多いため、大型機械を用いて粗飼料を栽培することは条件的に不向きなところである。このため、地域の酪農家が共同で近隣の山麓を開発し、草地化して、利用することを目的に古塚牧場共同利用組合を組織し、共同草地を運営している。このことで、自給飼料の確保が容易となり、安定的な飼料が得られるようになった。この共同草地(現在6haを4戸の酪農家が利用)で生産された自給飼料は規模の大小にかかわらず、平等に分配され、利用されている(1戸当たり1.5haを利用)。

また、酪農家の自給飼料基盤の確保に加え、このように土地基盤を充実したことにより、昨今、課題となっている家畜排せつ物をめぐる土地還元の課題も比較的緩和されており、酪農が土地に根ざすことの大切さを改めて教えられるところとなっている。

いかに自給飼料の確保を重要課題にしているかのひとつの答えは、スチールサイロが現役で活躍しており、自給飼料の生産・給与に大きな役割を果たしていることから伺える。

なお、共同作業により酪農家個々の結束も強まり、また、コミュニケーションも図られることから、同じ仲間が切磋琢磨する好機ともなっている。さらに土地資源の荒廃が各地にみられる現在にあって、共同草地の活用が地域の環境を保全するうえで有効に機能している。

(2) ブランドを確立し地域の特産品としての地位を確立

本経営の生乳の出荷先は「砂谷牛乳」を生産する砂谷株式会社である。この会社は地域の乳業メーカーであるが、ここに出荷している酪農家は自分たちが作り上げた会社であることの自信がみなぎっている。

「砂谷牛乳」の値うちは、「生産者の確固たる酪農哲学」が結実したものであり、このことによって消費の動静を知り、商品の差別化や独自販売による高付加価値の確保が図られたほか、酪農家自らの手により市場戦略をたてられる強みを実証している。

中でも久保さんの経営は、徹底した乳質の向上に努め、平成14年より砂谷牛乳において、低温殺菌牛乳「久保峰夫牛乳」のプライベートブランドを確立している。

この「久保峰夫牛乳」の生産にあたり砂谷(株)から求められていることは、脂肪率(3.6%以上)、無脂肪乳固形分率(8.4%以上)の確保はもちろんであるが、とくに生菌数 3,000 個/ml 以下が重視されており、この条件を果たすために、家族をあげて日常的に徹底した搾乳管理、ミルカーラインの殺菌・消毒に努めており、過去に一度もこの数値を上回ったことはない。なお、このように取り組まれ、製造された「久保峰夫牛乳」は、広島市内のスーパーおよび宅配で販売されている。

5 地域農業や地域社会との協調・融和のために取り組んでいる活動内容

(1) 消費者との交流

地域内 6 戸の酪農家で組織する酪農部会(JA 広島市砂谷酪農部会)が開催する「おいしい牛乳フェスティバル」を砂谷(株)と共催している。安心・安全の基本は、「消費者が飲む牛乳はだれが生産したのか、その生産者の顔が分かるということであり、このことが本当の意味で生産者と消費者の交流に結びつく」との考えから可能な限り部会の子どもを含めた家族全員が協力し取り組むようにしてきた。今では行政ほか関係機関と一体となった地域のイベントとして名を知られ、地域の一大行事として定着している。

また、広島市内で開催される「フードフェスタ」、また今年からは広島の一大イベントである「フラワーフェスティバル」にも参加し、酪農家自ら牛乳販売促進等 P R 活動も積極的に行っている。

さらに、酪農部会女性部では「手づくりバター講座」や「牛乳料理講習会」を行っている。毎年、非常に好評であり、酪農家の交流活動の範囲は湯来町内にとどまらず広範囲におよび、交流活動を通して「砂谷酪農」は湯来町の主要産業としての位置付けを確固たるものにしていく。とくに奥さんの富士子さんは広島市が認定した「女性農業士」の一人(認定 18 名中 3 名が酪農家)として、地域の P R、正しい牛乳の知識啓発に中心的な役割を果たしている。

(2) 中学生による酪農体験学習

中学生の職場体験の一環として、酪農体験を希望する生徒を対象に、事故の防止に努めながら、酪農の体験学習を実施している。

農村部にあっても、最近の子どもたちは牛に触れたことがないのが実態である。参加した中学生の中から将来の酪農後継者が生まれればとの期待もこめて、何より若い人たちが、農業、とりわけ生き物を身近に体験することで、自分の生まれ育った町の一つの産業を知り、理解をもってもらえればとの願いを込めて取り組んでいる。

以前の受け入れ期間は 1 日であったが、最近は 2 日増え、今年は 2 名を 3 日間受け入れている。

限られた日数ではあるが、この中の何人かでも近い将来、農業、畜産に関心を示してもらえることを期待している。

(3) 観光協会とのタイアップ

現在、町内の若い経営者で、「湯来ニューグリーンツーリズム」が提案されており、新し

い角度から、もう一度地域全体の活性化を図るために、温泉に酪農の地域イベントを加味し、地域振興の核にしていこうという機運も高まっている。

6 今後の目指す方向性と課題

自給飼料基盤と労働力を考えると、現在と大きく経営規模を変更することは難しいと考えている。しかし、後継者も経営参画したことから、まずは施設を有効利用すること（34頭搾乳）を考えている。

また、昨年度から地域において圃場整備が計画され着工されつつあるが、圃場整備後に地域の集落法人、営農集団とどう関わっていくかを現在検討している。具体的には、約35haの整備計画で進んでおり、飼料イネの作付け等も含めた新しい資源循環型農業のあり方について、地域住民と話しあいを進めている。

また、一時、地域の酪農仲間で一部を負担し、地域の学校給食に地元の牛乳を提供していたが、事情により現在は休んでいる。おいしい牛乳を提供し、その味を覚えてもらうことは大変大切なことであると考えており、酪農家、メーカー、教育委員会等との協議を重ね、再度、学校給食への地元産の牛乳の提供を真剣に考えている。



DAI NIPPON PRINTING CO., LTD.



サガミ



①本右を、奥方に押し、広げます。
②手前を引き出します。
注ぎ口
L Carton
①両側を開いてください。

土づくり・草づくり・牛づくりから始まる循環農法。

この低温殺菌牛乳は、豊かな自然に恵まれた、湯来町伏谷の久保峰夫の牧場で生まれました。



7ヘクタールの共同牧草地があり、牛達はその牧草をお腹いっぱい食べて、元気に育ちます。牧草の地にはとうもろこし、大麦などの穀類を食べています。



低温殺菌牛乳を作るには、より質の良い生乳が必要です。久保峰夫の牧場では、高水準の徹底した品質管理を行い、細菌数が少ない生乳を作り出しています。

牛乳本来の味を、お届けしたい。



久保峰夫
土作り、草作りから丁寧に愛情をかけて牛を育てています。うちのおいしい牛乳を、ぜひお召し上がりください。



搾った乳は、すぐ冷却され、湯来町にある砂谷精の工場で、厳重な品質管理の下、製品化されます。



生乳は加熱すると風味が変化します。低温殺菌はそれを最少限に抑える殺菌方法です。

だから、65度で30分間という殺菌方法を選びました。大量生産はできませんが、ぜひとも多くの方に飲んでいただきたい牛乳です。

久保峰夫の低温殺菌牛乳

65度30分間殺菌 種類別牛乳

●開封後は消費期限にかかわらずすぐにお飲みください。
●砂谷株式会社 お客様サービス係
電話 0882-270-1110

種類別名称	牛乳
商品名	久保峰夫の低温殺菌牛乳
無脂肪乳脂肪分	8.4%以上
乳脂肪分	3.6%以上
原材料名	生乳 100%
殺菌	65℃ 30分間
内容量	1000ml
消費期限	上部に記載
保存方法	要冷蔵 10℃以下で保存
開封後の取扱	開封後は消費期限にかかわらずできるだけお早めにお飲みください。
製造所所在地	広島市佐伯区湯来町大字白砂1202番地
製造者	砂谷株式会社



4 511964 000181

65度30分間殺菌 種類別牛乳

久保峰夫の

低温殺菌牛乳

久保峰夫の

低温殺菌牛乳

要冷蔵10℃以下 1000ml



要冷蔵10℃以下 1000ml

『久保峰夫の低温殺菌牛乳』パッケージ

【写真】



農場全景



清潔に保たれた牛舎内



オートフィーダーを利用



粗飼料もオートフィーダーで給与



スチールサイロを現在も利用



ラップもあわせて利用



地域の狭小な飼料畑を利用している



たい肥舎