

量より質を

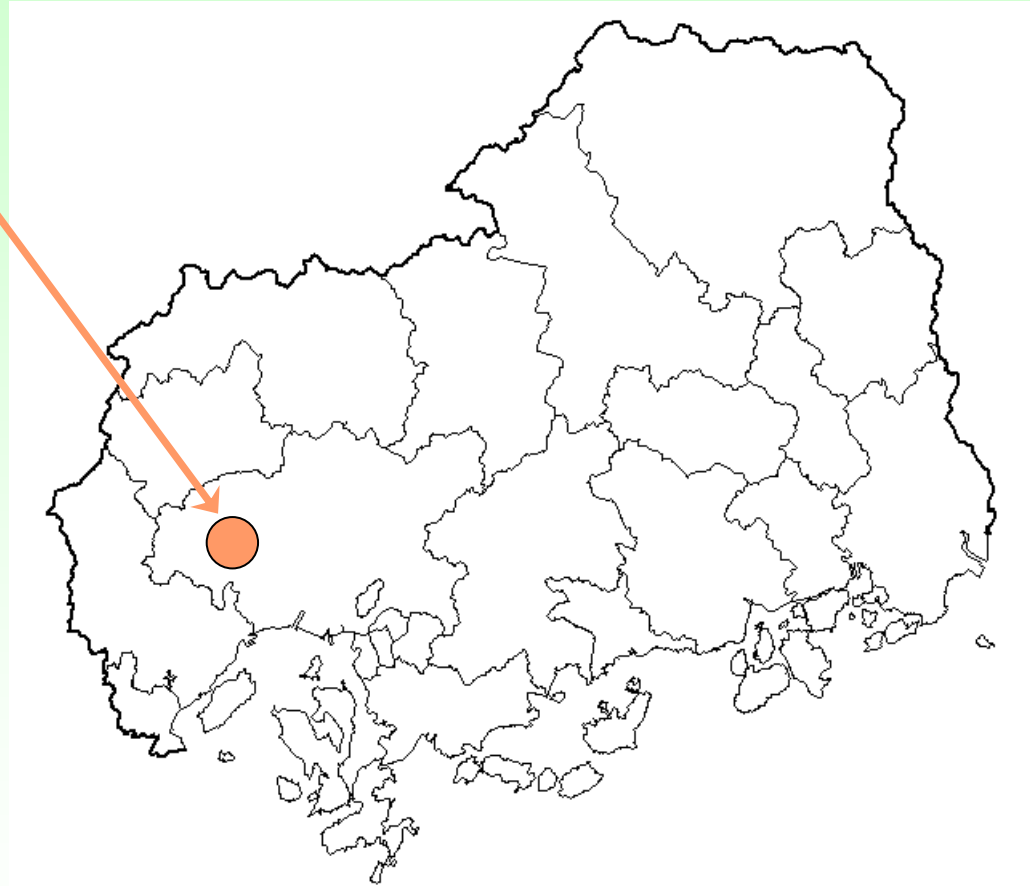
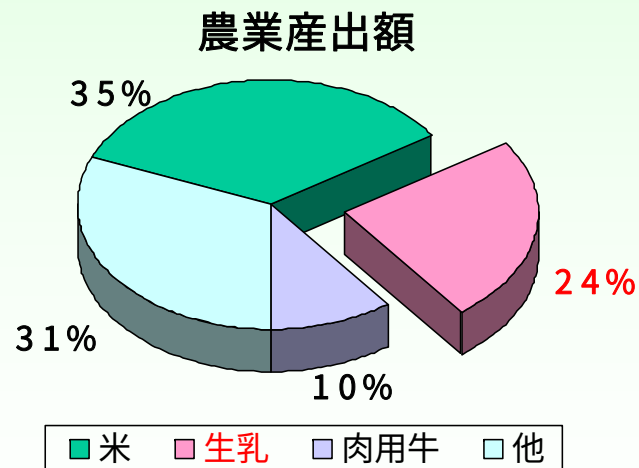
— プライベート・ブランド「久保峰夫牛乳」の生産 —



地域の概況

広島市佐伯区湯来町
砂谷地区

平均気温 約13℃
町の95%が山林





久保牧場全景

経営の推移

昭和16年

久保政夫氏が湯来町にて酪農開始

昭和22年

父が乳牛1頭で酪農経営を開始

昭和45年

自身も経営に参加



父の時代の旧牛舎

経営の推移

昭和52年
経営を引き継ぎ

昭和59年
「古塚牧場共同利用組合」設立

平成14年
「久保峰夫牛乳」生産開始

平成15年
次男が経営に参加



牛 舎 内 部
対尻式34頭牛舎

経営の概況

労働力の構成

(単位：日)

続柄	年齢	農業従事日数	
			うち畜産部門
本人	56	350	350
妻	52	340	340
次男	25	300	300
ヘルパー	—	36	36

経営の概況

(単位：頭、a、kg)

乳牛	経産牛	36	
	未經産牛	7	
飼料圃	転作田	155	うち90a借地
	共同利用地	150	
	合計	305	
牛乳生産量		322,746	

経営の特徴



粗飼料の自動給餌機



転作田の刈り取り



古塚共同草地



まだまだ現役のスチールサイロ



堆 肥 舎



プライベート・ブランド
「久保峰夫の低温殺菌牛乳」

DAI NIPPON PRINTING CO., LTD.

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。

牛乳本来の味を、お届けしたい。

久保峰夫 夫妻

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。

循環農法

ベクターの共同牧草地があり、牛はその牧草をお腹いっぱい食べて、元気に育ちます。草の他にはとうもろこし、麦などの穀類を食べています。

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。

久保峰夫の
低温殺菌牛乳
65度30分間殺菌
種類別牛乳

消費期限は製造日を含めて5日間に表示しております。

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できるだけ早くお飲みください。
お飲み下さい。
砂谷株式会社 お客様サービス係
電話 082-270-1110

種類別名称	牛乳
商品名	久保峰夫の低温殺菌牛乳
無脂乳固形分	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早くお飲みください。
製造所所在地	広島県佐伯郡湯来町大字白砂1202番地
製造者	砂谷株式会社

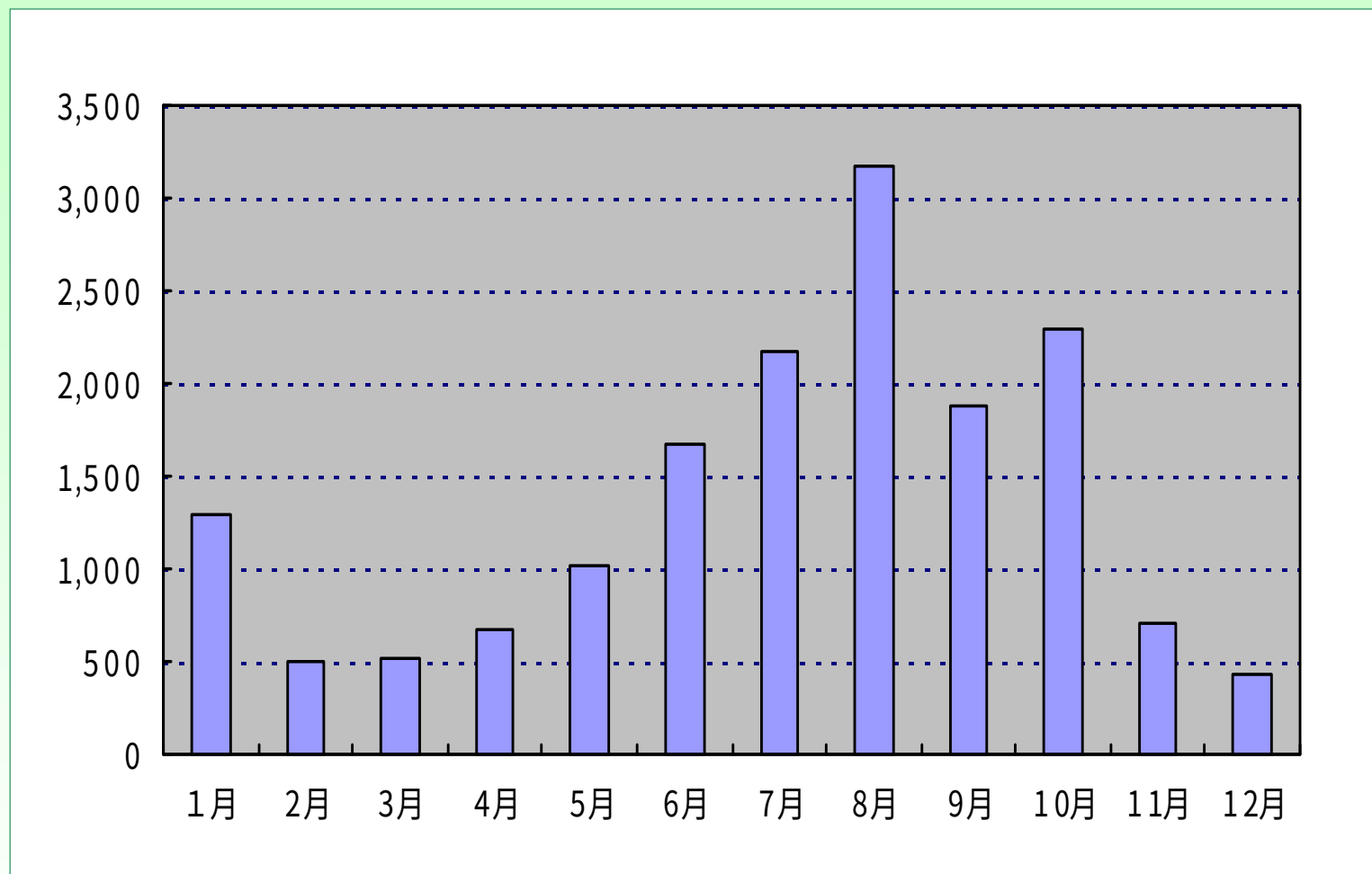
公正

両側に開いてください

サブリニ

「久保峰夫の低温殺菌牛乳」

パッケージ一面



生 菌 数



砂谷牛乳を生産する砂谷(株)



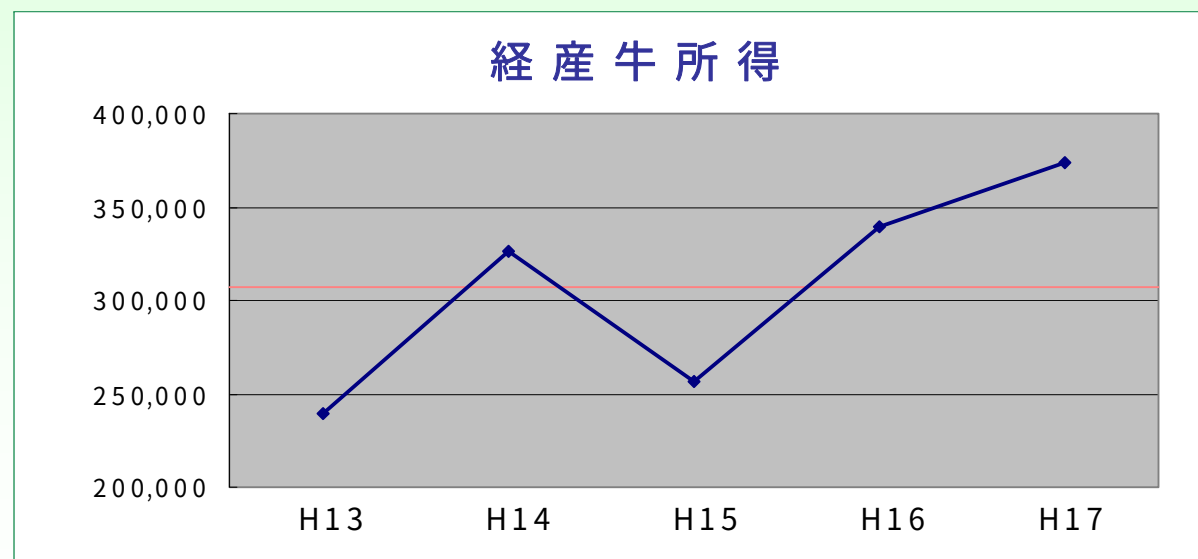
第8回

おいしい!! 牛乳フェスティバル

経営の成果

(単位：頭、kg、円)

	H13	H14	H15	H16	H17	5ヶ年平均
経産牛頭数	32.0	32.5	32.6	32.3	32.2	32.3
生産乳量	285,458	297,617	286,233	310,882	322,746	300,587
経産牛乳量	8,921	9,157	8,780	9,625	10,023	9,301
販売乳価	103.97	106.72	105.44	102.13	103.22	104.30
生産原価	67.90	65.80	73.46	66.13	63.06	67.27
経産牛所得	239,338	326,156	257,046	338,975	374,236	307,150





中学生の職場体験の受け入れ

