

## 久保アグリファーム

お店で使っている食材の生産元を訪れ、生産者の思い、こだわりを取材させていただきシェフの休日探訪。これからシリーズでお届けして参りたいと思います。

第1回目は、砂谷牛乳を作る「久保アグリファーム」。3代目の副社長久保宏輔さんに牧場を案内していただき、牛乳作りにかかる思いをお伺いしました。



久保アグリファーム / 広島県広島市佐伯区湯来町白砂 1207-2 電話 0829-86-0337

### 故郷に牧場を

ミルクロードと名付けられた道を進んで間もなく、草原が広がる久保アグリファームに到着します。この地に牧場を作ったのは、宏輔さんの祖父にあたる創業者の久保政夫さんは、若かりし頃、作家を目指して上京しました。しかし、慣れない地での生活で病気になる、その病気を治す為に出逢ったのが栄養価の高い牛乳でした。当時高価な飲み物だった牛乳をどうすれば手軽に飲めるか…と考えた政夫さんは、酪農が行われていた八丈島に渡り、そこで自らが酪農を行い、新しい農業づくりに精魂を傾け

ます。それから10年後、島民から師と仰がれるようになった頃、妹さんの死がきっかけで一時帰郷します。久々に帰った故郷は、仕事もなく貧困の地となっていました。そして、妹さんの病気も、貧困による栄養失調が悪化させたものでした。妹に牛乳を飲ませる事ができたら、妹は助かったかもしれない。政夫さんは後悔の念と共に、この地で酪農をする！という強い信念で、八丈島から厳選した牛23頭と共に5日間かけて帰省し、酪農を始めます。それが、昭和16年の事。ここから久保アグリファームの歴史が始まりました。

### 美味しい牛乳は土づくりから



砂谷牛乳の「砂谷」は、かつての地名「砂谷村」から来ています。酪農で地元産業を興して活性化させ、村人の暮らしを豊かにしたいという政夫さんの思いが伺えます。政夫さんの実家は代々続く地主で広大な土地を保有していたものの、荒れた地を切り開く事は容易ではありませんでした。村人と共に力を合わせて開墾した地に牧草を植える。当時からこだわったのは、牛の餌となるこの牧草を育てる為の土づくりで、その思いは今に受け継がれています。化学肥料を使用せず、牛の堆肥を混ぜて何年もの歳月をかけて築き上げた土壌は、養分をたっぷり含み、良質な牧草を育てます。そして、刈った草を天日で乾燥させ、フィルムに包んで醗酵させます。そつする事で、牛の胃の負担を軽減させるだけでなく、醗酵により生成された乳酸菌が牛の健康を守ります。循環する自然の恵み、作り手の愛情を受けて育った牛の乳は栄養価も高く、香りも風味も良く美味しいのです。

### 日本でたった5%しか製造されていない「パスチャライズド牛乳」

砂谷牛乳が美味しい理由はもう一つ。低温殺菌により作られる「パスチャライズド牛乳」である事。このパスチャライズド牛乳を作るには、現在料である生乳の鮮度と品質が問われます。「搾りたては満月、時間が経つほどに欠けていく」とは、創業者の政夫さんの言葉。

パスチャライズド牛乳を作り続けられるのも、徹底した牧場での衛生管理、牛の健康管理、工場内での収乳から発送までの衛生管理など、毎日のたゆまない努力があるからこそ。牛乳をより満月に近い状態で消費者に届けられるのです。

こうして作られたパスチャライズド牛乳は、栄養価や腸内を健やかに保つ善玉菌の減少も少なく、カルシウムやたんぱく質の熱変性が少ない為、チーズや豆腐のように胃でゆっくり固まり、腸でゆっくり栄養が吸収されます。この腸でゆっくり吸収される事で、お腹がゴロゴロしくいのです。牛乳臭さもなく、生乳の風味、自然な甘みを感じられる本物の牛乳が作られるのです。





New!

## 砂谷牛乳で作った シェフのクリームシチュー

クリームを使わずに、砂谷牛乳の美味しさを生かし、牛乳のみでコクのある味わいに仕上げました。

・シーフード ・チキン ・お野菜とペンネ

1袋 1,080円 いずれも真空冷凍の商品  
クール発送も承っております！



皆が豊かに幸せになれる場所  
牧場に歩いて真っ先に思った事。それは、訪れた方々が自然に触れ、砂谷牛乳で作られたジェラートやカフェオレに舌鼓みしながら穏やかに寛ぎ、いい表情をしているという事でした。美味しい牛乳を作る事に加え、豊かな気持ちを育む場の創出。いい仕事をされているなあ。率直な思いでした。創業者の政夫さんは、月に1回「満月の会」という会を開き、演奏会やオペラを開いたり、村人出演のシェイクスピアの劇を披露したりと、芸術文化を通して、心の豊かさも追及されて来られました。「人を育てるのは土づくりと一緒に、酪農を通じて人の豊かさを作る。これからは心の健康も大切にしていきたい」と、三代目の宏輔さんは語っていただきました。



牛と自然、そして人とが共存共栄できる酪農。発展し続ける久保アグリファームに、

砂谷牛乳に、漲る力をもらいました。



### 取材を終え…

「食を通じて豊かな人生のお手伝い」  
これは、にしまきがオープン当初から大切にしてきた思いですが、宏輔さんのお話にもあるように、「豊かさの創出」は最も共感した点でした。そして、にしまきの自社農園「おうち菜園」での美味しい野菜を作る為の土づくりや、地域の皆様が集う「コミュニティスペース」を目指して取り組んでいる事など、歴史の深い久保アグリファームさんと思いを同じにする事が多く、僥倖ながら嬉しく思った次第です。「砂谷牛乳を使う事で、商品や企業、お店のブランド価値が上がる。また、この牛乳を選んでくださったご家庭の子育ての価値が上がる、そんな牛乳でありたい」と宏輔さん。お客様のために、そして、息子を持つ父親として砂谷牛乳を使いたいと思います。

①乳牛を間近で見る事ができる。 ②牧場のシンボルのようにそびえ立つポプラの木。木陰で寛ぐ事もできる。 ③大型の農機具がズラリ！ ④牧場内にあるジェラートのお店「FALO」。砂谷牛乳で作ったジェラートやカフェラテなどを販売している。 ⑤牛乳の旨味を生かして作られたカフェラテとバナナシェイクを青空の下でいただく。至福の時。