

蒜山乳製品

蒜山是日本最大的澤西牛繁育地。這個品種的乳牛主要用於產出牛奶，而蒜山也作為美味乳製品的產地，贏得了廣泛讚譽。

1954 年，為了充分開發蒜山地區不適宜耕作的半天然草地，當地從紐西蘭引進了一批澤西乳牛。人們更熟悉的也許是黑白相間的荷蘭乳牛，澤西乳牛體型只有前者的三分之二左右，產奶量差不多也是荷蘭乳牛的三分之二。澤西牛所需飼料比大型荷蘭牛少，並且牠們吃下的飼料能更有效地轉化為牛奶，而非體重增長。高資本產出比、健壯的體格，再加上溫和的性情，使得澤西乳牛成為了蒜山發展酪農業的理想選擇。如今這裡共飼養大約 2000 頭澤西乳牛。

澤西牛奶的乳脂肪成分接近 5%，與荷蘭牛奶的 4% 左右相比，前者更加濃郁醇厚。除了鈣質和維生素，澤西牛奶的乳脂肪裡還富含抗氧化物 β 胡蘿蔔素，因此蒜山牛奶呈淺淺的淡黃色澤，使之獲得了「黃金奶」的美名。此外，澤西牛奶的蛋白質和脫脂固形物含量也略高，令其擁有更加濃稠的質感。

這些乳牛通常在山間草地上放牧，因此產出的牛奶也體現了在地風味。「在地風味」這個詞通常用在葡萄酒的描述中，主要表示一個地區的土壤、地形、氣候等各方面因素對產品口味所產生的綜合性影響。新鮮牛奶、霜淇淋、優酪乳、手工起司……遊客可以在許多當地乳製品中感受到這種獨特的蒜山風味。各類景點、超市、便利商店和旅館通常都提供相關乳製品。有的小工廠會在路邊豎起招牌，直接賣給路過的遊客。