

蒜山乳制品

蒜山是日本最大的泽西牛繁育地。这个品种的奶牛主要用于产出牛奶，而蒜山也作为美味的乳制品产地，赢得了广泛的赞誉。

1954 年，为了充分开发蒜山地区不适宜耕作的半天然草地，当地从新西兰引进了一批泽西奶牛。人们更熟悉的也许是黑白相间的荷兰奶牛，泽西奶牛体型只有前者的三分之二左右，产奶量差不多也是荷兰奶牛的三分之二。泽西牛所需饲料比大型荷兰牛少，并且它们吃下的饲料能更有效地转化为牛奶，而非体重增长。高投入产出比、健壮的体格，再加上温和的性情，使得泽西奶牛成为了蒜山创建并发展乳业的理想选择。如今这里共饲养大约 2000 头泽西奶牛。

泽西牛奶的乳脂肪成分接近 5%，与荷兰牛奶的大约 4%相比，前者更加浓郁醇厚。除了钙质和维生素，泽西牛奶的乳脂肪里还富含抗氧化物 β 胡萝卜素，因此蒜山牛奶呈浅浅的淡黄色泽，使之获得了“黄金奶”的美名。此外，泽西牛奶的蛋白质和脱脂固形物含量也略高，令其拥有更加浓稠的质感。

这些奶牛通常在山间草地上放牧，因此产出的牛奶也体现了本地风味。“本地风味”这个词通常用在葡萄酒的描述中，主要表示一个地区的土壤、地形、气候等各方面因素对产品口味所产生的综合性影响。新鲜牛奶、软冰淇淋、酸奶、手工奶酪……来访者可以在许多本地乳制品中感受到这种独特的蒜山风味。各类旅游设施、超市、便利店和住宿地通常都供应相关乳制品。有的小型生产商会在路边竖起招牌，直销给过往的旅行者。