

美山牛乳

美山町は山の空気と水がきれいなため、酪農に適した環境である。美山牛乳は少量生産でありながら、ジェラートやプリンなど、地元で人気のスイーツに使われているほど品質が高い。

古くから田畑を耕すために牛が飼われていたとはいえ、乳牛の飼育は比較的歴史の浅い地域である。1950 年代、政府は由良川にダムを建設する計画を打ち出した。しかし、美山町民は農地がなくなり、多くの世帯が移転することになるため、反対した。そこで行政と住民の間で、酪農や茶業などの新規就農を推進する支援策を取り決めた。

美山町の牛乳生産は現在かなり小規模化し、町内で 2 軒の酪農家が経営しているのみである。約 100 頭の牛にストレスのない環境を提供することを目指し、1 日に約 3 トンの牛乳を生産している。

美山牛乳の濃厚でクリーミーな味わいは、低温殺菌の方法によるものでもある。生乳を 85℃の比較的低い温度で 15 分間加熱することで、牛乳本来の風味が保たれるのである。しかしその分、賞味期限も短く、美山牛乳は学校給食をはじめ、地元で消費されることが多い。紙パックやガラス瓶で販売され、ソフトクリームやジェラート、チーズやプリンなど、町内で販売されている商品の原料にもなっている。