

히루젠의 유제품

히루젠은 일본 최대의 저지 소 생산지입니다. 이 소는 주로 우유 생산용으로 사육되며, 이 소들 덕분에 히루젠은 맛있는 유제품을 만드는 지역으로 널리 알려지게 되었습니다.

1954 년, 농작하기에 부적합한 히루젠의 반자연 초원을 활용하기 위해 뉴질랜드에서 저지 소 떼를 수입했습니다. 저지 소의 크기는 일본에서 익숙한 검고 흰 얼룩무늬를 지닌 유종, 홀스타인 소보다 크기는 작으나 우유의 유지방과 칼슘 등 함유량이 높습니다. 또한 저지 소는 대형 홀스타인 소와 비교했을 때 필요로 하는 사료가 적고, 섭취한 사료는 체중을 늘리기보다 높은 비율로 젖의 양으로 변환할 수 있습니다. 또한 튼튼하고 순종적인 기질이 조합되어 효율적으로 우유를 생산할 수 있어 저지 소는 히루젠에서 낙농업의 확립을 도모하는 데 이상적인 선택지가 되었습니다. 현재 이 지역에는 약 2,000 마리의 저지 소를 사육하고 있습니다.

저지 우유의 유지방분은 약 5%로 굉장히 진한 풍미를 즐기실 수 있습니다. 이러한 비율은 홀스타인 소(약 4%) 보다 높습니다. 칼슘과 비타민뿐만 아니라 지방은 높은 수준의 항산화 물질과 베타카로틴을 함유하고 있으며, 히루젠 우유는 굉장히 연한 노란색으로 보여 ‘골든 밀크’라고 불립니다. 또한 저지 우유는 단백질과 무지고형분이 조금 많으며, 전체적으로 진하게 배합되었습니다.

저지 소는 주로 산에서 나는 풀을 사료로 먹기 때문에 우유의 맛 또한 지역의 페루아를 반영한 것입니다. 페루아란 와인용 포도에 자주 사용되는 용어로 토양, 지형, 기후의 조합이 생산물의 맛에 주는 영향을 뜻합니다. 방문하시는 분은 신선한 우유와 소프트아이스크림, 요구르트, 장인이 손수 만든 치즈 등 많은 현지의 유제품을 맛보고 히루젠이 지닌 독자적인 특징을 체감하실 수 있습니다. 제품은 관광 시설, 슈퍼, 편의점, 숙박 시설 등에서 구매하실 수 있습니다. 또한 길가에 간판을 내놓고 지나가는 여행객을 끌어들이며 고객에게 직접 판매하는 소규모 생산자도 있습니다.