

美山牛奶

美山町山間的清新空氣和純淨無污染的水質提供了理想的環境條件，用於乳牛養殖。儘管生產量有限，美山牛奶因其高品質而備受推崇，被用於製作各種受歡迎的當地甜點，如義式霜淇淋和蛋奶布丁。

當地養牛的歷史已有數世紀之久，起初主要用於耕地和提供肥料，真正乳牛養殖的時間相對較短。1950 年代，政府計畫在由良川上修築大壩。美山町民眾反對這項工程，因為這會導致耕地流失，大量家庭不得不搬遷。政府在與居民協商後，承諾為當地農戶發展乳牛養殖、茶葉種植等新產業提供扶持。

近年來，美山町的乳牛產業日漸萎縮，目前只剩兩家養殖場還在經營。牧戶以每日出產 3 噸牛奶為目標，不斷致力於為場內將近 100 頭乳牛提供無壓力的寬鬆環境。

美山牛奶口感濃郁、乳脂豐富，這在一定程度上與當地使用的恆溫消毒法有關。生牛奶僅加熱到相對較低的 85°C 煮 15 分鐘，這樣有助於保留牛奶本身的風味。不過，這也使其保鮮期更短，因此，美山牛奶大部分只供當地消費。它們會出現在學校的午餐裡，或裝在牛奶盒或玻璃瓶裡出售，也被用於製作新鮮霜淇淋、義式霜淇淋、乳酪和蛋奶布丁等甜品。所有相關產品都能在町內買到。