

美山牛奶

美山町山间空气清新、水质清纯，为乳牛养殖提供了完美的条件。尽管产量不大，美山牛奶却因其高品质而备受推崇，深受本地居民喜爱的意式冰淇淋、蛋奶布丁等甜品都以它为原料。

本地养牛的历史虽然已有数世纪之久，但多以耕地、蓄肥为目的，真正养殖奶牛的时间相对较短。20 世纪 50 年代，政府计划在由良川上修筑大坝，遭到美山町民众反对，因为这必将导致耕地流失，大量家庭不得不离土搬迁。政府在与居民协商后，答应为本地农户发展乳牛养殖、茶叶种植等新产业提供扶持。

近年来，美山町的乳牛产业日渐萎缩，目前只剩下两家养殖场。奶农们以日产 3 吨牛奶为目标，致力于为将近 100 头乳牛提供无压力的宽松环境。

美山牛奶口感浓郁、乳脂丰富，这在一定程度上与本地使用的恒温消毒法有关。生牛奶仅加热到相对较低的 85°C 煮 15 分钟，这样有助于保留牛奶本身的风味。不过，这也决定了它的保质期更短，因此，美山牛奶大部分只供本地消费。它们会出现在学校的午餐里，或装在牛奶盒或玻璃瓶里出售，也被用于制作新鲜冰淇淋、意式冰淇淋、奶酪和蛋奶布丁等甜品。所有相关产品都能在町内买到。