

〔畜産物加工コーナー〕

加工の現場から —より良いものを食卓へ—

第1回 蒜山酪農農業協同組合

岡山県北部、蒜山三座の麓^{ふもと}に蒜山酪農農業協同組合(以下、蒜酪)のジャージーランドがあります。ここには加工工場も併設されており、来場者に製造の様子が見学できるようになっています。



蒜酪では「3つのS」を掲げ、蒜山ブランド作りを進めています。第1は「SLOWLIFE」。「全ての商品の元となる生乳作りは餌が大切」と、牧草を育てる土作りからこだわりを持っています。第2は「SPECIALITY」。ジャージー牛の特徴を生かした乳製品作りを行っています。そして第3は「SAFETY」。「食の安心・安全」の観点から全国でも先進的な牛乳のトレーサビリティを整備しており、消費者は蒜酪



岡山県総合畜産センター 経営開発部

のホームページから牛乳の履歴を検索することができます。また、蒜酪では商品開発にも力を入れており、最近では蒜山限定販売の「おもてなしヨーグルト」や「飲むヨーグルト」、この3月には「贅沢ヨーグルト」の販売を始めました。新ブランドのジャージーゴールド(JG)牛乳も発表しました。「ジャージーゴールドJG」牛乳は、特に飼養環境の優れている指定農家の生乳を、65℃30分で低温殺菌しているのが特徴です。「ジャージーゴールドJG」は商標登録もされ、蒜酪の基幹商品の1つとして展開が計画されています。

一方、ジャージー牛肉についても、味や肉質が認められ、精肉としての市場評価も上昇しています。肉製品については、ドイツ製法を基本としながら日本人にもなじむ味を目指して作っています。そのジャージー牛肉で作ったハムやジャーキー、ビーフソーセージがドイツのコンテストで賞を受



賞し、品質の高さが認められました。この夏にはさらなる技術向上を目指し研修を受け、発酵サラミなどの新しい商品について検討しているそうです。