

〔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5回 J A岡山西 加工センター

岡山県総合畜産センター 経営開発部

J A岡山西の加工センターは、星の郷で有名な井原市美星町にあります。

加工センターは、昭和30年代に町内産の「美星牛乳」を学校給食に供給するため事業を始めました。酪農と養豚が盛んな美星町では、畜産物の加工生産拠点として、平成元年に「ミルクィーランド」、平成11年に食肉加工施設の「美豚びあ美星」を建設しました。

また加工施設は、「星の郷青空市」に隣接しており、地域内での生産・加工・販売の一貫流通を展開しています。



牛乳をはじめ、乳製品はヨーグルト・アイスクリーム・レアチーズケーキを製造販売しています。おすすめは、限定農家から運ばれた生乳を、風味を損なわないよう80℃20分(保持式)で殺菌し、スッキリとした味に仕上げた美星牛乳です。ヨーグルトはこの美星牛乳を100%使用してやや長めに発酵させ、程良い酸味と甘みでとてもまろやかな製品です。「学校給食に出していますが、残って戻らないのが自慢です。」と担当者の方が話されていました。美星牛乳100%使用のアイスクリームも好評で、バニラ、ストロベリー、抹茶が定番商品です。地元産の白桃やピオーネを利用した新製品を開発中で発売が待たれます。



肉製品は、町内で肥育された地域ブランド豚肉「美星豚」の上物を使い、加工品だけでなく精肉も販売しています。原料の豚肉を無駄なく利用するために、加工品は、ハム、パストラミポーク、焼き豚、ベーコン、ウインナー、法兰克福トと多種類の商品があります。おすすめは、サクラのチップで強めにスモークしたうま味のあるベーコン、黒胡椒をまぶしたパストラミポーク、辛味ウインナーだそうです。隠れた一品は、出荷頭数が少ない美星産黒豚のウインナーで、売り場には時々しか並ばないそうです。

「どの商品も新鮮で味のある肉を使い、加工してさらにうま味が加わっているので、是非食べていただきたい。」

「乳・肉製品のどちらも口にしたら美星の風景が思い浮かぶような商品づくりを志しています。」と担当者の方が話されていました。



これらの商品は星の郷青空市やAコープ、J A岡山西の各朝市、インターネットなどで購入できます。生協やゆうパックではギフト商品を扱っています。