

〔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3回 建部ヨーグルト

岡山県総合畜産センター 経営開発部

岡山県のほぼ中央に位置する岡山市建部町「やはたの里」に建部ヨーグルトがあります。観光施設の「めだかの学校」や「おもちゃの宿」と並んで建っており、ヨーグルト工房の見学もできます。



建部ヨーグルトは、昭和63年に建部町内の酪農家有志が『自分たちの生産した牛乳を直接消費者に提供したい。』という思いから作った（有）建部町乳製品生産組合に始まります。町内産の搾りたて牛乳を100%使い、凝固剤や安定剤などの添加物を加えず生乳の自然な味が味わえる無添加ヨーグルトを建部町の特産品として商品化しました。しかし、平成10年の台風で加工施設が水没し、経営の存続すら危うくなりました。それでも、自分たちのヨーグルトを作り続けたいと願い、建部町の支援を受けて平成13年に現在の場所に新しい工房を建て、（有）建部ヨーグルトとして再出発しました。この時から、従来のヨーグルトに加えて、ドリンクタイプのヨーグルトやソフトクリームの販売も行ようになりました。ヨーグルトには「無添加」と「果糖入り」の2種類あり、どちらも、6種類



の乳酸菌をブレンドしたオリジナルのスターターにより10億個/m¹以上の乳酸菌が含まれており、賞味期限は30日と長くなっています。また、整腸作用やアレルギー予防作用があるとされるプロバイオティクス乳酸菌のBL菌を配合しています。

「無添加」は酸味が強いですが、黒糖蜜やブルーベリージャムのトッピングもあります。甘味をつけた商品には、糖質として上品な甘味が特徴の果糖を使用しています。



なお、（有）建部ヨーグルトの商品は建部町の工房の他、さんさん岡山、天満屋バスステーション、道の駅かもがわ円城、吉備サービスエリア、インターネットショッピングなどでも購入できます。