

〔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4回 (有) 金時ファーム

岡山県総合畜産センター 経営開発部

県北津山市から車で約20分、勝央町の小高い丘の上に「おかやまファーマーズ・マーケット、ノースヴィレッジ」が見えてきます。農業をテーマとした交流体験公園で、広大な敷地には地域の特産品が購入できるマーケットやふれあい動物園、工作体験ができるクラフト館、自家製のパン屋、

<http://www.northvillage.ne.jp/ofmn.html>



レストラン、宿泊施設のロッジなどがあります。また、畜産加工施設もあり、(有)金時ファームはここでヨーグルトやソーセージなどの加工品を製造販売しています。

乳製品は場内で飼育しているジャージー種の生乳を使用し、ノンホモで低温殺菌したビン牛乳、ヨーグルト、アイスクリーム、

ゴダチーズを作っています。ヨーグルトはあっさりとして程良い甘みの特徴です。アイスクリームはバニラ、ストロベリー、黒豆の3種類で、黒豆アイスが人気商品となっています。このアイスは、地域特産の黒豆ペーストを約25%使用し、濃厚な味わいとなっています。

肉製品は、ロースハム・ベーコン・粗挽きソーセージ・ハーブソーセージの4種を製造しています。ハム・ベーコンは香辛料をブレンドした自家製漬け込み液に、2週間ほど漬け込んだ自信作です。その他に、周辺地域で駆除されたシカ肉の有効利用と地域特産品作りということで、シカ肉のくん製を検討中です。

また、乳搾り体験や加工体験も行っており、アイス作りが一番人気だそうです。取材日は平日にもかかわらず、お客様がひっきりなしに申し込みに来ていました。

商品は場内の売店の他、サンさんおかやま、天満屋本店、湯郷館、つつみ山荘でも購入できます。この秋ちょっと足を伸ばして農業体験に出かけてみませんか？

