

畜産物の紹介コーナー

県北に位置する黒川村“胎内”はアイヌ語で清らかな川を意味し、四季を通じて楽しめる観光地として親しまれています。その中で、村の特産品を作ろうと言うことで昭和63年に黒川村畜産物加工施設（山村地域資源高度活用モデル事業）が建設され、ハム・ソーセージの生産に着手しました。原料は鹿児島より種豚を導入し村内農家と村営の畜産団地で飼育した良質の黒豚を使用し、また製造を開始するにあたってドイツよりマイスターを3ヶ月ほど招聘し技術指導をしてもらい現在好評のドイツ風の味に仕上げられています。また、平成元年には、直食・直売所として黒川村地域活性化センター（山村地域資源高度活用モデル事業）がオープンし製造された特産品を販売提供しています。さらに平成4年度には乳製品加工センター（新潟県農林水産総合振興事業）ができて牛乳・アイスクリームの製造を、そして翌平成5年度には飲むヨーグルトの製造を始めました。

畜産物加工施設では胎内産黒豚のみを加工し、ロースハム・ボンレスハム・ベーコンのハム類と荒挽きウインナー・ポークウインナー・フランクフルトのウインナー類の外、ポークジャーキー・ポークサラミなどを製造しています。

乳製品はジャージー種の牛乳を同じく村営の畜産団地で飼育しておりその牛乳を原料として製造されています。ジャージー牛乳はまろやかでコクのある乳質のよい牛乳でそのおいしさを最大限に生かそうと試行錯誤をし製品にこぎつけました。こちらはジャージー牛乳・ジャージー飲むヨーグルト・ジャージーアイスクリームを製造しています。



ハム・ソーセージや乳製品ともに活性化センターをはじめ村内観光施設売店で販売しており観光客のお土産としても県内はもとより県外からも多くの注文が入っています。

また、隣接する胎内高原ビール園で地ビールに合うおつまみとしても喜ばれています。

黒川村農畜産物加工施設製造品目

畜産加工品	内容量	価格	乳製品	内容量	価格
ロースハム	500g	1,800円	ジャージー牛乳	900ml	500円
ボンレスハム	500g	1,600円	ジャージー牛乳	200ml	130円
ベーコン	360g	1,000円	のむヨーグルト	900ml	500円
フランクフルト	240g	600円	のむヨーグルト	130ml	120円
荒挽きウインナー	200g	500円	ジャージーアイスクリーム	125ml	200円
ポークウインナー	200g	500円	ジャージーアイスクリーム	480ml	750円
ポークジャーキー	70g	500円			
ポークサラミ	125g	500円			

お問い合わせ先

黒川村地域活性化センター

〒959-2823

北蒲原郡黒川村大字熱田坂698

TEL 0254-48-3733 FAX 0254-48-2021

ホームページ <http://www.vill.kurokawa.niigata.jp/>

編集後記

厳しい冬がようやく和らいできました。早春のたよりが県内各地域から聞こえています。先日ラジオを聞いていましたら、新潟市内の桜の開花が例年より10日ほど早くなりそうとの事です。これからすれば、4月の月初めには観桜会ができそうです。2月の下旬に津南町を訪れた時には、積雪がまだ1m以上ありましたが、早くもふきのとうが芽吹いたとの話もあり、春の便りは自然に心を浮き立たせます。さて、話は変わりますが、BSE（牛海綿状脳症）の影響は依然と厳しいものがあります。牛肉の枝肉価格の回復の兆しは全く見えません。いろいろな対策がなされていますが、生産者の方々から「どうなるんだ」等の切実な声があります。祈る気持ちで早期の回復を期待するものです。皆様の牛肉消費回復に対するご協力をお願いするものです。（花田記）