

「大学牛乳」から「宮崎大学 Milk」へ ～宮崎大学生産牛乳の歴史～

宮崎大学 住吉フィールド（牧場）
鶴原 啓通，野村 憲司

1. はじめに

農学部フィールド科学教育研究センター住吉フィールド（牧場）（以下住吉フィールド）では、他の国立大学では数少なくなった酪農を継続し、さらに住吉フィールド内で生産された生乳を利用した乳処理、販売まで行なっている。

従前の販売先は、大学職員、大学生協、地域住民と限られていたが、2010年のリニューアル以降はスーパー、物産館等に卸すようになり、購買者層が広がった。

今回の報告では、現在は住吉フィールドで生産している宮崎大学生産の牛乳の歴史と2010年に行ったリニューアルの成果について紹介する。

キーワード：牛乳，乳処理，HTST法，一般販売，リニューアル

2. 解説

宮崎大学（当時は宮崎高等農林学校）において牛乳生産を始めたのは1927年（昭和2年）の事で、これは住吉フィールドの前身である住吉牧場が設立される3年前の事だった。1930年（昭和5年）の牧場開設から1966年（昭和41年）に牧場に乳加工室ができるまでは、生産された生乳は大学の畜産製造室に運ばれ、熱処理後（180ml瓶）学内で販売されていた。この間、1935年（昭和10年）の天皇陛下の宮崎行幸のおりには宮崎大学の牛乳が献上された。牛乳生産開始以来瓶詰めで製造されてきた牛乳が、紙パックに変わったのが1977年（昭和52年）の事である。

2010年（平成22年）には、これまで「大学牛乳」として販売していた牛乳の殺菌温度をHTST法へ変更し、紙パックのデザインも一新した「宮崎大学 Milk」としてリニューアルを行った。これは平成12年以降行ってきた乳加工室の衛生環境改善や、生乳の品質を改善するための取組の結果、殺菌温度を低くしても問題がないと判断したためである。事前に行った試飲においても良好な結果が得られ、2010年（平成22年）4月20日に販売を開始した。

現在、住吉フィールドでは、毎週火曜日と金曜日に500ml紙パックで牛乳を販売している。また、東京で行われた「大学は美味しい」などのイベントにも牛乳を出品し、好評である。

3. 課題

これまでの取組の結果、宮崎大学 Milk の販売量および販売額は順調に推移しているものの、乳処理、販売には大きな問題が残っている。たとえば住吉フィールドの乳処理施設である。現在の加工室は建設されてから40年以上経過し、この間度重なる改修を行ってきたが、より衛生的な施設への更新が望ましい。ほかにも、牛乳購入者が住吉フィールドに入場することに対する防疫上のリスクなどである。