

酪農学園大学×「そらとしば」産学連携プロジェクト 学生が育てたライ麦を原材料に使用
「そらとしばシーズナル13 ライ麦のヴァイツェン」6月2日登場
醸造工程の一部を共同で実施 教授・学生を招いた開栓イベントを開催

北海道北広島市「エスコンフィールドHOKKAIDO」球場内に所在するクラフトビール醸造レストラン「そらとしば by よなよなエール」にて、2025年6月2日（月）より新製品「そらとしば シーズナル13 ライ麦のヴァイツェン（ビアスタイル：ライヴァイツェン）」（以下「ライ麦のヴァイツェン」）を期間限定で提供します。原材料に酪農学園大学（所在地：北海道江別市 学長：岩野 英知）の学生らが育てたライ麦・ライ小麦を使用したビールです。また、6月3日（火）には、ライ麦の研究を行う酪農学園大学・義平大樹教授と学生をお招きし、参加費無料の開栓記念イベントを実施します。



酪農学園大学×「そらとしば」産学連携プロジェクト 食用ライ麦の普及を応援

●ライ麦・ライ小麦栽培の現状

北海道の寒冷な気候は、耐寒性の強いライ麦・ライ小麦の栽培に向いています。特にライ小麦は小麦とライ麦の雑種で収穫量が多く、パンにすると、小麦やライ麦とは異なるモチモチとした食感が生まれます。一方で、国産ライ麦・ライ小麦の生産はまだ盛んではなく、食用ライ麦の大部分は輸入に頼っているほか、ライ小麦については一部研究機関での栽培のみにとどまっています。また、日本においてライ麦・ライ小麦は肥料や飼料として使用されることが多く、食用としての用途はパンやクッキーなどのごく一部に限られています。北海道においても小麦の栽培が不安定な一部地域において、ライ麦・ライ小麦を生産し、食品への加工・利用を推進することは、これらの地域の農業振興の一助となり得ます。

●「ライ麦のヴァイツェン」の取り組み

「ライ麦のヴァイツェン」は、酪農学園大学 循環農学類 作物学研究室の学生らが育てたライ麦・ライ小麦で醸造したビールです。国産ライ麦・ライ小麦を使用したビールづくりはまだ珍しく、普段ライ麦に触れることのない方にも食用としての活用を知っていただく機会となると考えています。学生と協力しライ麦の可能性を提案することで、北海道内の地に合う食用ライ麦・ライ小麦の普及を推進し、輸入に頼りがちな麦類の食糧自給率の改善を応援します。



▶酪農学園大学内・ライ麦栽培の様子

仕込み作業を学生と共同で実施 教授・学生を招いた開栓イベントを開催

●酪農学園大学のビール仕込み体験

5月1日（木）・8日（木）・6月13日（金）の3日程にわけ、酪農学園大学の学生及び教授らのべ41名と「ライ麦のヴァイツェン」の仕込み作業を行います。すでに実施した2日程では、クラフトビールの醸造工程における原材料の投入・麦芽の粉碎・麦芽粕の排出などを共同で実施しました。



▲学生らによる仕込み体験の様子

●ビールの開栓イベント

6月3日（火）11時15分より、ビールの開栓イベントを実施します。完成したビールをお客様に提供するほか、ライ麦の研究を行う酪農学園大学・義平大樹教授と学生にも参加いただき、ライ麦・ライ小麦栽培の取り組みについての紹介をしていただく予定です。

「そらとしば シーズナル13 ライ麦のヴァイツェン」開栓記念イベント概要

イベント名 : 「そらとしば シーズナル13 ライ麦のヴァイツェン」開栓記念イベント

日時 : 6月3日（火）11:15～11:45（約30分）

場所 : そらとしば by よなよなエール 1F店舗内

参加費 : 無料

定員 : 約30名 ※先着順 ※参加者多数の場合、ご参加いただけないことがあります。

概要 : シーズナルビール120mlの試飲+ブルワーによる解説、酪農学園大学・義平教授による解説

そらとしば初！ライ麦・ライ小麦を使った初夏にぴったりな一杯

「そらとしば シーズナル」シリーズでは、多様で個性的なクラフトビールの世界を楽しんでいただけるよう、様々なビアスタイル（ビールの種類）のクラフトビールを期間限定で醸造しています。第十三弾のビアスタイルは「ライヴァイツェン」。ライ麦の一大産地であるドイツ発祥のビアスタイルで、バナナを思わせるようなフルーティーな香り・小麦由来の柔らかな酸味が特長です。ライ麦・ライ小麦を全体の約3割使用し、ライ麦・ライ小麦由来の爽やかな穀物感、胡椒のようなスパイシーさが後味にしっかりと感じられるように作りしました。少しとろみのあるまろやかな口当たりながら、軽やかな味わいは初夏の訪れにぴったりです。なお、シリーズ第十二弾である「そらとしば シーズナル12 さくらエール」は在庫がなくなり次第提供終了予定です。

そらとしばメニューとのいちおしペアリングは「チェダーチーズフライドポテト」。
まろやかなチーズとヴァイツェンのフルーティーな香り、柔らかな酸味が相性抜群です。また、ポテトの油分を爽やかなヴァイツェンがさっぱりと流してくれます。

【担当ブルワー 三田昂平/ニックネーム：みたばんコメント】

ライ麦・ライ小麦を使用するとビールの仕込み時間が通常よりも長くなるなど大変でしたが、無事においしいビールとなりホッとしています。ヴァイツェンは苦みの少なさからクラフトビール初心者にもおすすめのビアスタイルです。プロジェクトに関係する学生さん達をはじめ、普段クラフトビールを飲み慣れていない方にもぜひ飲んでもらえたらと思います。

また、小麦を使ったビールは別名「白ビール」とも呼ばれるため、一ファイトースファンとして「ファイトースの白星を願って」乾杯してもらえたら嬉しいです。

製品概要

名称	：ビール
製品名	：そらとしば シーズナル13 ライ麦のヴァイツェン
原材料	：大麦麦芽、ライ小麦、ライ麦、小麦麦芽、ホップ
ビアスタイル	：ライヴァイツェン
アルコール分	：5.0%
販売価格（税込）	：420ml 900円、 510ml 1,100円
販売場所	：そらとしば by よなよなエール
提供期間	：2025年6月2日（月）～未定

酪農学園大学×「そらとしば」産学連携プロジェクトとは

そらとしばでは、酪農学園大学の「日本の食や農の未来を担う学生たちに、農場で生まれた原料が消費者の食卓に届くまでの一連の流れを体感してほしい」という想いに共感し、産学連携プロジェクトとして「ライ麦を使用したビール醸造」「ペアリングフード提案」の2つの取り組みを実施しています。本プロジェクトを通じ、学生の方々に、携わった製品がお客様に楽しんでいただける喜びを体感いただけたらと考えています。

なお、取り組みの全体像や、関連ニュースリリース、画像・動画素材は下記リンク先またはQRコード先よりご確認ください。



<https://yohobrewing.box.com/s/7ynz54hfc1eiie37lkh24xd7mlqhezcz8>

■酪農学園大学×「そらとしば」産学連携プロジェクト今後の動き

◆ライ麦を使用したビールの醸造

【ビールの仕込み】※ご取材が可能です

概要：学生の育てたライ麦を使ったビールの仕込みを行います。工程の一部を学生と共同で実施予定です。

（一部日程のみ）

日程：6月13日（金）※日付は変更の可能性がございます

場所：「そらとしば by よなよなエール」内

【ビールの提供】※6月3日（火）実施の開栓イベント含め、ご取材が可能です

日程：2025年6月2日（月）～未定

場所：「そらとしば by よなよなエール」内

◆クラフトビールのペアリングフード考案

【学生によるコンセプト中間発表会】

概要：1か月かけて学生が考えたペアリングフードコンセプトを、「そらとしば」にて発表いただき、そらとしばスタッフやエスコンフィールド関係者によるフィードバックを行います。

日程：6月6日（金）

場所：「そらとしば by よなよなエール」内

【学生によるコンセプト発表会・フード試食会】※ご取材が可能です

概要：中間発表会を経て完成したフードコンセプトを学生にプレゼンいただきます。また、考えたフードをビールとペアリングしながら実食予定です。

日程：6月20日（金）

場所：「そらとしば by よなよなエール」内

<ご取材のお申込み・本件に関するお問い合わせ先>

株式会社ヤッホーブルーイング ヤッホー広め隊（担当：中村）

TEL：070-1513-5948 MAIL：kouhou-unit@yohobrewing.com

酪農学園大学



北海道江別市にある酪農学園大学は東京ドーム28個分もの広大なキャンパスを持ち、「農・食・環境・生命」をテーマに教育・研究・社会貢献を行っています。すべての学びはつながっており、専門的な教育・施設・設備を活かした環境で、学生達は現場に強い実践力を身につけ社会へはばたいていきます。

酪農学園大学は「なりたい自分」になれる大学です。

球場内クラフトビール醸造レストラン「そらとしば by よなよなエール」



2023年3月にオープンした、北海道日本ハムファイターズ新球場「エスコフィールドHOKKAIDO」（北海道北広島市）のセンターバックスクリーンに位置する"世界初のフィールドが一望できるクラフトビール醸造レストラン"。株式会社ヤッホーブルーイングが、球場限定のオリジナルクラフトビールの製造や、醸造所見学ツアーなどのイベントを開催しています。

<https://www.hkdballpark.com/restaurants/24/>

株式会社ヤッホーブルーイング



「ビールに味を！人生に幸せを！」というミッションのもと、日本のビール文化にバラエティを提供し、お客様にささやかな幸せをお届けするという想いで、品質にこだわった個性的で味わい豊かなクラフトビールを製造しています。フラッグシップである『よなよなエール』は日本を代表するクラフトビールとしてご好評いただいています。今後もより美味しいビールづくりを目指し、お客様に幸せをお届けできるよう努力してまいります。