

酪農学園大学×「そらとしば」産学連携プロジェクト始動

学生の育てた道産ライ麦をつかった限定ビールを醸造 食用ライ麦の普及を応援

クラフトビールのペアリングフードを学生が提案

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」と、酪農学園大学（所在地：江別市 学長：岩野 英知）は、北海道の食の未来を盛り上げるため、産学連携プロジェクトを始動します。同大キャンパス内で学生が育てた道産ライ麦を使用したクラフトビールを醸造し、6月上旬ごろから「そらとしば by よなよなエール」で提供します。また、クラフトビールのペアリングフード開発も行います*。

*ペアリングフードの商品化は未定です。



産学連携プロジェクト 酪農学園大学の2ゼミと共創

本プロジェクトのきっかけは、「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」という思いを持つ酪農学園大学からお声掛けいただいたことです。球場内で醸造から提供までを手がける「そらとしば by よなよなエール」として酪農学園の思いに共感し、プロジェクトを始動しました。「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つの取り組みを通じ、原料が製品となりお客様に届くまでの流れを学生の方に体験いただく予定です。また、本プロジェクトを通じて、酪農学園大学の取り組みやクラフトビールの多様さを普段とは違う切り口で発信していくことで、産学の垣根を超え北海道の食やクラフトビール文化を盛り上げていきたいと考えています。

希少な道産ライ麦・ライ小麦を使用した限定クラフトビールを醸造 6月ごろ提供**●ライ麦栽培の現状**

北海道の寒冷な気候は、耐寒性の強いライ麦の栽培に向いています。また、ライ小麦は小麦とライ麦の雑種で収穫量が多く、小麦やライ麦と異なる風味をもっています。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るのが現状です。小麦の栽培が不安定な地域において、ライ麦・ライ小麦の食品への活用推進は、寒冷地の農業振興の一助となり得ます。

●本取り組みの概要

「そらとしば by よなよなエール」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・ライ小麦でビールを醸造し、レストランで提供します。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ライ麦・ライ小麦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。

なお、ライ麦・ライ小麦を使用し醸造したクラフトビールは、様々な味わいのビールを期間限定で醸造する「そらとしば シーズナル」シリーズとして、6月上旬ごろから提供予定です。また、学生の方にはクラフトビールの醸造工程の一部を体験いただく予定です。

■作物学研究室（義平大樹教授）

人類生存に不可欠な穀物（ムギ、マメ、トウモロコシ類）の良質多収栽培法の開発をテーマに研究。

パン用として栽培しやすいライ麦短稈品種の開発やライ小麦の新たな活用方法の研究に取り組んでいる。

研究室詳細：<https://www.rakuno.ac.jp/archives/teacher/9320.html>

●コメント

「学生たちは、研究上栽培に携わった作物が、副産物としてどのように活用でき、どんな価値を持つのかを実感できる機会は少ない。今回の取り組みを通じて、将来、農業関連産業の担い手となる学生たちに『栽培した作物がどのように加工利用され、消費者に届くまでの流れ』を肌身で感じる貴重な経験となれば、とても嬉しい。」

クラフトビールのペアリングフードを学生が提案 6月には学生によるプレゼンを実施

酪農学園大学 食と健康学類 栄養教育学研究室の学生に、クラフトビールに合うペアリングフードを提案いただきます。5月2日（金）に学生向けのオリエンを実施しペアリングの基礎を伝授、1.5か月の開発期間やフィードバックの機会を経て6月20日（金）に実際のフードをもとにプレゼンをしていただく予定です。

当初、酪農学園大学との取り組みは「ライ麦・ライ小麦のビール使用」のみを想定していましたが、原料の提供・使用だけでは「産学の垣根を超え、北海道の食を盛り上げたい」という共通の思いが果たせないと考え、栄養教育学研究室との連携にいたりしました。学生の方には、「そらとしば by よなよなエール」らしい産学連携の取り組みを体験いただき、双方向での連携・共創を目指します。

■栄養教育学研究室詳細（杉村留美子准教授）

食選択の決定を支援するための方法論を検討し、行動科学を用いてヒトの食行動がどのように変容するかを研究テーマとして、動機づけやスキルを高めるための栄養教育研究に取り組んでいる。

研究室詳細：<https://www.rakuno.ac.jp/archives/teacher/9366.html>

●コメント

「商品開発に興味をもつ学生は多く、しかも『エスコンフィールドHOKKAIDO』で販売されるチャンス을いただく

いた。今回は管理栄養士を目指す学生が集まり、ペアリングの学びから美味しさを考え、作業工程や原価などを考慮し、プレゼンに向けて試作を重ねる予定である。これら一連を経験できることは大変貴重な機会であり、有難い。」

■プロジェクトの流れ

◆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：5月1日（木）、8日（木）、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】※ご取材が可能です ※開栓に合わせ、6月上旬に試飲イベントを実施予定です

日程：6月上旬を予定

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

【学生向けオリエン】

概要：ヤッホーブルーイングについてやクラフトビールについてなどを、学生向けにそらとしばスタッフが説明します。

日程：5月2日（金）

場所：酪農学園大学構内

開発テーマ：そらとしばのクラフトビールに合うようなバケットサンド

【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。