会員の声

チーズ作りを通した地域づくりへの思い

伊　勢　昇　平
（平成20年　食品科学ユニット卒業）

帯広畜産大学同窓会の皆様、ご無沙汰しております。私は北海道旭川市江丹別という、人口減少が進む小さな集落で生まれ育ちました。実家である伊勢ファームの牛乳で世界一のチーズを作りたいという思いから、2004年に本学へ入学しました。正直お世辞にも真面目とは言えない態度で４年間をやり過ごし沢山のご迷惑をかけた身としてこのような機会を頂き、嬉しい反面自分でいいのかと恐縮の思いです。

卒業後は新得町の共働学舎新得農場で約１年半の修業を積み、その後フランスでもチーズ作りを学ぶ機会をいただきました。江丹別に戻ってからは、家族で営む牧場のミルクを使い、試行錯誤を重ねながらブルーチーズの製造を始めました。生まれたのが「江丹別の青いチーズ」です。ありがたいことに国産食材として初めてANAとJALの国際線ファーストクラス機内食に採用していただき、国内のチーズコンテストで最優秀賞をいただいたり、テレビなどのメディアで取り上げていただく機会も増えました。

今、特に力を入れているのは「チーズを通じた地域づくり」です。江丹別は限界集落と呼ばれるほど人口が減っていますが、夏は30度を超え、冬は全国一の寒さを記録するこの厳しい気候こそが、ブルーチーズに適した土地だと感じています。築80年のレンガ倉庫をチーズの熟成所に改装したりレストランやパン屋、サウナ事業も開始するなど、様々な取り組みも広がっています。チーズをきっかけに人が訪れ、楽しんでもらいまた帰ってきたくなる村にしたいと考えています。「世界一のチーズを作り、江丹別を世界一の村にする」を合言葉に、これからも挑戦を続けてまいります。

高校時代の恩師から「実家の牛乳で世界一のチーズを作れば、それも立派に世界で活躍することだ」と言われたひと言が、今でも私の原点です。本学で得た酪農や乳製品の知識と人とのつながりは、その夢を形にするための大きな財産になりました。後輩の皆様にも、それぞれの場所で「世界一」を目指していただきたいと思います。同窓の皆様にも、いつか江丹別へ足を運んでいただければ嬉しく思います。



【還暦を過ぎてからの新規事業始動 ～技術の承継と夫婦の新たな挑戦～】

藤　田　　惠
（昭和63年　畜産環境学科卒業　環境保全学研究室）

「自分たちが食べられるものを、自らの手で作りたい」



昨年2025年に61歳を迎え、人生の新たなステージとして、2026年３月にシャルキュトリとプラントベース米粉菓子の店をオープンいたしました。

当店は夫婦で製造・販売を分担しており、私がシャルキュトリ（ハム・ソーセージ等の食肉加工製品）の製造を、そして自身のグルテンアレルギーを起点に「低アレルゲン菓子の開発」を志した妻が、プラントベースの米粉菓子の製造を担当しています。

振り返れば、私の食への探求心は子供のころからで畜大在学中は食品科学系の他学科履修を自発的に行なったのも今に通じています。卒業後は、当時食肉加工学の権威であられた三浦教授の御紹介により、池田町の十勝池田食品へ入社。研究開発室の一員として新商品開発に従事いたしました。その在職中に開発に携わった「ちほく高原ベーコン」は、幸いにも当時の味を変えることなく、約40年が経過した今なおロングセラーとして愛され続けております。その後、同社を退職し、「牛とろフレーク」の開発・製造販売会社を設立して代表取締役に就任。３年前にM&Aにて事業を売却いたしました。



一度は第一線を退いたものの、昨年、久しぶりに豚１頭を丸ごと加工・製品化する機会をいただきました。その際、若き日に培った職人としての技術と情熱が再燃し、「いっちょやるか！」と一念発起した次第です。

私自身、朝食にベーコンエッグをご飯にのせて食べるのが大好物で、長年「究極のベーコン」を求めて家庭での試作や食べ歩きを重ねてきましたが、納得のいく仕上がりには巡り合えずにいました。そこで「自分が本当に食べたいベーコンを自作する」をテーマに据

え、拠点を模索していたところ、縁あって芽室駅前の元菓子店店舗を紹介され、2025年10月に賃貸契約を締結。半年間の準備期間を経て、今春ようやく開店を迎えました。これまでに蓄積してきた食肉加工技術の承継・発信も、この店の重要な役割と考えております。小規模ながらも息長く続けてまいりますので、同窓の皆様、帯広・十勝にお越しの際にはぜひお気軽にお立ち寄りください。

ＦＯＯＤ　ＬＡＢＯ　ＦＯＲＴＵＮＡ
（フードラボ　フォーチュナ）
〒082－0030
芽室町本通２丁目10－１
藤田　惠（ふじた　けい）帯広市出身



畜大を卒業してから

金　城　健　斗
（令和４年　別科卒業）



畜大を卒業して私は新得町で牛の授精師として働いています。卒業後は地元の沖縄に帰って授精師の仕事をしようと考えていました。しかし、広い大地でのびのびと過ごす牛たちの光景に憧れて北海道に来たため、それを別科在学の二年間で切り上げてしまうのは惜しいように感じ、十勝での就職を決めて今の形に落ち着きました。その仕事も５年目に突入したところですが、近頃は畜大で別科生として学んでいたことを思い出す場面が増えているように思います。

昨年、仕事でお世話になっている牧場から「牛の繁殖について勉強会をしてほしい」という依頼を受け、講義を行ったことがありました。これまでは教授や講師の話を座ってメモをとる立場だったのが、今度は自身が教壇に立つことになりました。大学の時の講義資料を押し入れから引っ張り出し床に広げ、どの範囲を教えたらよいだろうかと悩んだ末、「発情周期中の子宮と卵巣の動き」「ホルモンの働きと発情の同期化」「AM・PM法」に焦点を当て、話す内容の順序決めや強調して伝えたいことなどを絞っていきました。当日は私なりにかなりの準備をして本番に臨みましたが全く上手く話せませんでした。説明の途中でこっちの表現の方が分かりやすいかもと話が右往左往して段々と着地点が分からなくなり、自分でも混乱してしまう場面が多くありました。人に物事を教えることの難しさを実感すると同時に、大学で教鞭をとっている先生方もまたプロであったのだとしみじみと感じました。さらに去る四月には、在学中に哺乳バイトに行っていた和牛農家から新規選抜された種雄牛がデビューすることがありました。この牛は私がバイト時代に実際に哺乳していた牛だと、当時お世話になっていた社長から後代検定の段階で聞いていたため、選抜が決まった時は喜びがとても大きかったです。

土地柄から普段仕事で関わる人の中には畜大卒の人も多いため大学時代の話になることも多々ありますが、前述した二つの出来事はより私の畜大別科卒業生というアイデンティティを確立させた出来事のように思います。これも十勝に残ることを決めたからこその思いなのかもしれません。この先も夏は放牧地の大草原の中をのんびり過ごす牛を眺めながら、冬は真っ白な雪景色の中を寒さに震えながら授精業務に勤しみたいと思います。

