

日本獣医生命科学大学の学生が 「発酵バター入りコンビーフ缶」を開発 ～ 北海道チクレン農業協同組合連合会、北海道チクレンミートとの産学連携事業 ～

日本獣医生命科学大学（東京都武蔵野市）食品科学科の学生らはこのたび、オリジナル商品「発酵バター入りコンビーフ缶」を開発しました。これは、北海道チクレン農業協同組合連合会および株式会社北海道チクレンミート（以下、北海道チクレングループ）との産学連携事業の一環で、3年次の学生らがインターンシッププログラムとして取り組んだもの。今回完成した「発酵バター入りコンビーフ缶」は今後、オープンキャンパス等のイベントで同科の取り組みを紹介する際に活用されます。

日本獣医生命科学大学は2017年10月、北海道チクレン農業協同組合連合会および株式会社北海道チクレンミートと「産学連携協力に関する包括的連携協定」を締結。学部生および大学院生の研修や実習、北海道チクレングループの赤身牛肉「キタウシリ」のブランド化などでさまざまな取り組みを展開しています。

その一環として2018年6月～9月にかけて行われたインターンシップ第1期では、ニチジュウ×北海道チクレングループの商品である「Collaborated Productsコンビーフ缶」のパッケージデザインを同大食品科学科3年次の学生らが考案。ホルスタインのオス牛を利用していることをダイレクトに伝えるデザインを採用しました。

このオリジナルパッケージのコンビーフ缶は、オープンキャンパスなどで提供されたほか、同大生活協同組合で販売されています。

このたびのインターンシップ第2期（2018年11月～2019年3月）では、第1期の学生も参加して新商品の開発を実施。「『キタウシリ』を使用したニチジュウ×北海道チクレングループの新しい商品の開発」をテーマに、学生と三浦孝之准教授（食品科学科乳肉利用学教室）らは、何種類もの試作・検討を重ねました。

同大が、私立大学の中で最も古くから乳製品の研究を行っている乳製品のプロフェッショナルであることから、発酵バター入りのコンビーフを商品とすることになりました。北海道チクレングループと商品の製造について協議した末、「発酵バター入りコンビーフ缶」の概要が決定。3月15日に完成しました。

4月以降に行われるオープンキャンパス等のイベントでは、この「発酵バター入りコンビーフ缶」を活用して、食品科学科の取り組みを紹介していく予定です。

（参考：日本獣医生命科学大学公式サイト内関連ページ）

- ・【取材日誌】ニチジュウ×北海道チクレングループ インターンシッププログラム（第2期）活動報告
<http://www.nvlu.ac.jp/food/news/20181219-01.html/>
- ・ニチジュウ×北海道チクレングループ インターンシッププログラム（第1期）報告
<http://www.nvlu.ac.jp/food/news/20181227-01.html/>



▲完成した発酵バター入りコンビーフ



▲新商品の開発の風景



▲第1期で制作したパッケージ