拓く耕す オホーツク vol.3

オホーツクだからできること。

徹底した「実学主義」が人間を成長させる、オホーツクの4年間。

東京農大の創設者は、エゾ共和国立国の夢を描いた幕末の志士・榎本武揚。大学創設から1世紀を経て、網走市に開設されたキャンパスは、まさに榎本の理想が実現されたものだ。初代学長・横井時敬以来継承されてきた東京農大の教育理念「実学主義」の実践という点でも、オホーツクは最適の場所であり、日本の食料庫でもある北海道での実習・教育・研究は、昨今の世界的課題である環境・食料問題の解決にも貢献大だ。生物産業学部が網走に開学して25年。圧倒的な自然と生産現場に囲まれる優位性、ユニークな研究内容、地域との連携など、東京農業大学生物産業学部・横濱道成学部長に考え方を伺った。
（聞き手：守谷久北海道新聞北見支社長）

英傑榎本武揚の志 徹底した実学主義

守谷　オホーツクキャンパス開学25周年誠におめでとうございます。まず、大学の沿革と教育方針について教えてください。

横濱　創設者は明治の英傑榎本武揚先生です。明治維新の時、函館の五稜郭でエゾ共和国立国の夢をはせ、北海道の開拓を志した経験から、将来、農業を発展させるためには農民の教育が必要だと考え、明治24年に徳川育英会を母体とした私立育英学農業科を作ったのが始まりです。その後大正14年に旧大学令で財団法人東京農業大学となり、その初代学長が近代農学の祖といわれる横井時敬先生です。教育の理念は横井先生が「稲のことは稲に聞け、農業のことは農民に聞け」と言われたように徹底した「実学主義」です。社会の現実を直視して考証的な研究を基盤にさまざまな改革、課題を解決していく、そういう実用的な学問を実践しています。また、建学理念の「人物を畑に還す」の通り、農業経営者、地域社会の担い手の養成を目指しています。

網走寒冷地農場での圃場（ほじょう）試験

圧倒的な生産現場 最適地網走で開学

守谷　網走に生物産業学部を開学された経緯は。

横濱　昭和51年の網走南ヶ丘高校の農業科募集停止を発端に、農業関係の教育を受ける機関が網走に無くなることを危惧した網走市から、網走における農業研究施設の誘致のお話をいただきました。昭和57年に寒冷地農場の完成後、網走市との交流が本格化したのが始まりです。

しかし、それはきっかけの一つにすぎず、大学側の開学への確固たる意志がそこにはありました。榎本武揚先生が志半ばで果たせなかった北海道開拓への思いと、寒冷地農場がある網走市が恵まれた自然環境、農業・食糧生産基地としても非常に有望な場所であることから、横井時敬先生の実学主義を継承するには最適地と考えました。

また、北海道での開学を考えたとき、これからの農業には水圏と陸圏の連携が必要だと考え、広大な畑作地帯とオホーツク海、数々の湖沼がある網走市が最適地だったわけです。

守谷　貴学にはオホーツクキャンパスのほか、東京・世田谷キャンパスと神奈川・厚木キャンパスがあります。それぞれどのような位置付けなのでしょう。

横濱　農大の世田谷キャンパスは「世田谷村」と呼ばれるほど田舎でしたが、今はもう渋谷の延長線のような市街地になり、大規模かつ実践的な農業はしづらい環境にあります。食料自給率1％の東京で農業だといっても説得力がないですよね？ここで、世田谷キャンパスを応用生物科学部、地域環境科学部、国際食料情報学部などの研究に特化させ、厚木キャンパスに農大の母体である農学部の農学科と畜産学科を移し、ハウス栽培などの施設を利用した都市近郊型の農業研究の場としました。そしてここオホーツクキャンパスは圧倒的なフィールドワークを背景に、大規模な土地利用型農業、水産業を学ぶ場として、それぞれのキャンパスが役割分担しながら多角的に近代農業の研究に取り組んでいます。

付加価値の最大化 初の食品香粧学科

守谷　全国に52の農業系大学があるそうですが、貴学ならではの特徴的な学科など、ご紹介ください。

横濱　オホーツクキャンパスには生物生産学科、アクアバイオ学科、食品香粧学科、地域産業経営学科の4学科があります。

中でも特徴的なのが食品香粧学科です。開学当初は食品科学科でしたが、2年前、食品に高い付加価値をつける学科として、日本で初めてだと思いますが、学科名に「香」を入れ食品香粧学科と改名しました。

香りの実験

この学科は、香りを化粧品だけではなく食品加工の分野にも応用する研究が主体です。今までのように単に付加価値をつける食品加工にとどまらず、色や香りを取り入れた高次元的な機能食品の加工まで広がればと思っています。

ご存じの通り今時期の農村地域ではジャガイモのいい香りが漂っています。この香りを解析、研究し今までにない商品開発に資するよう奮闘しています。これがなかなか難しい。専門家だと香りを嗅いだだけで化学構造式がパッと出てくるそうです。将来的にはそういう人材を育成して女性の進出部門を開拓していくことも視野に入れています。

網走で過ごす4年 社会適応力を育む

守谷　横濱学部長から見た農大生気質を教えてください。

横濱　毎年入学する学生には「なぜ農大を選んだのか？」をアンケート調査します。約47％の学生が「勉強したい内容がある」という答えが上位を占め、食品香粧学科の学生においては実に70％の学生が「やりたいことがある」と答えます。生物生産学科では「網走の恵まれた環境と充実した研究設備が魅力」なこれぞれの学科ごとにしっかりとした目的意識を持って入学する学生が多いですね。

田舎育ちの私の個人的な感想ですが、大半が大都市圏出身の学生なので、ここオホーツク網走の風景を一つの原風景として心に刻んでほしいと思います。食糧生産にしても環境保全にしても自分に降り掛かる問題ですから、頭の中の知識よりも4年間の学生生活の中で得た経験を通して体の中に染み込ませてもらいたい。社会へ出てもたくましく、物おじしない、適応能力の高い人間であってほしいと願っています。

現実に漁師バイト、農家バイトを通して学生はいい経験をしていると思います。実際の生産現場で農家さんや漁師さんと向き合います。単位の一つとして農場で実習するのとはわけが違い、仕事として真剣に向き合うわけですからかなり厳しいことも言われると思います。それでも毎年くじけずに続けているということは、地元の方々の愛情に包まれているからこそ、と思います。

成長する農家バイト

積極的に地域連携 次世代の人材育成

守谷　さまざまな企業との共同開発や行政との共同研究など、地域との連携を積極的に取り組まれていますね。

横濱　実学主義に基づき「地域が学校」という考えで、地元の課題を地元の人と一緒になって解決しています。毎年民間企業や自治体からの委託研究が40件以上あり、開学以来一貫して、農林水産業の生産や環境保全にかかわる技術改良を実施してきました。特にビールの試験醸造免許を持っていることからビールの研究は先進的です。皆さんご存じの商品では大ヒットした青いビールがあります。色を出すのに苦労しましたが研究を重ね海藻を使いあのブルーを表現することができました。そのほか、すり身を使ったせんべいやドーナツなどがあります。

また、東京農大バイオインダストリーという会社を作り、エミューを飼育し、そのオイルで化粧品を、卵で「生どら」というどら焼きを開発しました。

最近では3年前から、ビールメーカーとの連携でホップを試験栽培しています。ここ網走でもホップの栽培ができることが分かりました。今後、麦に加えてホップでも本格的な栽培への道が開きつつあります。

守谷　地域を担うリーダーの育成にも力を入れていますね。

横濱　「オホーツクものづくりビジネス地域創成塾」という社会人向け講座を開いています。2年間のプログラムで、素材特性、商品開発から製造、販売に至る知識や技術力、創造力を身に付けた人材を育成するものです。受講生は会社員や、公務員、農業者、水産業者など、地元を元気にしたいという共通認識の下、若き起業家の卵、次世代リーダーが学んでいます。

教育環境の再整備 実学主義の進化を

守谷　開学以来、大学内にとどまらず地域の活性化、産業の活性化に寄与されていますが、次なる30年、50年に向け目指すところを教えてください。

横濱　開学以来生物産業学部では今でいう6次産業化のはしりのようなことを教育に取り込んできました。さらに加速、充実させるために農場、臨海研究センター、食品加工技術センターなど、実学教育環境の整備を図りました。もう一度原点に立ち戻り榎本武揚先生の北海道開拓の精神、横井時敬先生の実学主義を継承し、オホーツクの特徴を十分に出せるようにさらなる進化を目指していきます。

横濱 道成氏
東京農業大学生物産業学部 学部長

東京農業大学オホーツクキャンパス
生物産業学部
4学科・11分野の実学フィールド

生物生産学科
植物生産分野
動物生産分野
生物資源保全分野

アクアバイオ学科
水産資源分野
アクアバイテク分野
オホーツク水圏環境分野

食品香粧学科
開発加工分野
食品安全分野
医食香粧分野

地域産業経営学科
地域産業経営分野
地域産業連携分野

充実した研究施設

教育、実習だけではなく農業そのものを実践する
網走寒冷地農場

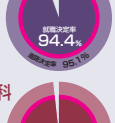
水圏生物研究の中心施設
オホーツク臨海研究センター

多彩な食品設備を整えた
食品加工技術センター

学科別進路・就職DATA

就職率は90％以上を維持
平成23年度卒業生

生物生産学科
主な就職先
[企業]網走信用金庫/伊藤ハム/インターファーム/エル・ファーム・サカキ/パラ協和農場/大木牧場/大林農場/開発肥料/加須畜産/神戸花鳥園/幸楽苑/五味八珍/コメリ　他



アクアバイオ学科
主な就職先
[企業]IPM西本/アキタ/アシックススポーツビーイング/池田理化/石川農園/いなげや/茨城畜産/江田ライスセンター/エフィーエーシー/角上魚類　他

食品香粧学科
主な就職先
[企業]明治屋/味の素ヘルシーサプライ/市岡製菓/がんこフードサービス/サリックストラベル/サンマルコ食品/スミダ飲料/生活クラブ生活協同組合　他

地域産業経営学科
主な就職先
[企業]アーク引越センター/旭鋼管工業/東リース/伊藤園/NTTテレコン/環境サービス/KOYO証券/下山農場/伸和ホールディングス/末広製菓/東京綜合警備保障　他

企画制作/北海道新聞北見支社営業部

7/27土 10:00〜15:00　当日受付
キャンパス見学ツアー
学科の魅力を知ってもらうには絶好のプログラムです。各学科の研究室を巡りながら先生が優しくマナビの内容を説明します。

10/13日14祝 13日/10:00〜15:00 14日/10:00〜12:00
※要申込、詳細はHPでご確認ください。
●10/13・14は"収穫祭"同時開催となります。

8/24土25日 24日/9:00〜16:00 25日/9:00〜14:00　要予約
キャンパス見学会
楽しいイベントいっぱい！
東京農大を体験しよう！
《プログラム》
1.学科別マナビ体験
2.共通施設案内
3.在学生トークライブ（24日のみ開催）
4.農場でのスローフード体験（25日のみ開催）

生物産業学部 ▶生物生産学科 ▶食品香粧学科 ▶アクアバイオ学科 ▶地域産業経営学科
■ご予約お問い合せ/オホーツク学生サービスセンター入試課
TEL.0152-48-3814
http://www.bioindustry.nodai.ac.jp/
東京農業大学
〒099-2493 網走市八坂196