

学生が畑から作ったビールが完成

- 東京農業大学生物産業学部食香粧化学科では、平成 28 年から、地域住民から土地と重機の提供を得て、学生を中心に畑を開墾し、ビール麦とパン小麦を育てた。
- 平成 29 年には、収穫したビール麦で地元の網走ビール株式会社の協力を得て、学生がビールの醸造を行い、平成 30 年 5 月にビールが完成した。
- 完成したビール「学生ビール」には、網走市に設置された東京農業大学寒冷地農場で栽培されたホップを用いており、オール網走産の珍しいビールとなっている。

東京農業大学生物産業学部食香粧化学科（北海道網走市八坂 196）では、学生の自主的な学びを促すことを目的として、畑の開墾から、麦の栽培、収穫、ビールへの加工と一貫して取り組むプロジェクトを実施している。5 月 26 日には、完成したビールを出荷する。「学生ビール」と名付け、網走市内の道の駅をはじめ、いくつかの飲食店で販売する予定。東京の「食と農」の博物館（東京都世田谷区）では、企画展「北海道オホーツク展」が開催されており、こちらでも販売する予定。



雑草取りの様子



麦畑



収穫後の脱穀



ビールの原料配合



原料の仕込み



完成したビール（試作品）

問い合わせ先

東京農業大学生物産業学部食香粧化学科

北海道網走市八坂 196

電話：0152-48-3885（学科事務室 10:00~14:00） メール：fcs@bioindustry.nodai.ac.jp

New!

オホーツク
農大生が
つくりました。



学生が育てた麦を使用し、学生が作った
網走産原料100%のこだわりの逸品。
ぜひ網走の味を堪能してください。

東京農業大学 × 網走ビール