



RAKUNO GAKUEN UNIVERSITY

酪農学園大学



地方独立行政法人
北海道立総合研究機構

酪農学園大学・北海道立総合研究機構 連携協力協定締結記念シンポジウム

おいしい牛乳・乳製品を 食卓へ届けるために

～牧草づくりからチーズ加工まで～

定員250名
参加費無料
テーマに興味のある
方はどなたでも
ご参加頂けます。

日時 2016年10月31日(月)
14:00～16:45

場所 酪農学園大学
中央館1階学生ホール



※お車でお越しの方は、専用駐車場をご利用ください。

主催／酪農学園大学、北海道立総合研究機構

後援／北海道、札幌市、江別市、ホクレン農業協同組合連合会

おいしい牛乳・乳製品を食卓へ届けるために ～牧草づくりからチーズ加工まで～

開会挨拶 14:00 北海道立総合研究機構 理事長 丹保憲仁氏

講演 1

14:10 「北海道の気候・土壌に根付いた美味しい牛のエサ作り

～北海道における牧草・飼料作物の生産技術～

北海道立総合研究機構 根釧農業試験場 研究部 飼料環境 G 主査 牧野 司氏



草地で牛がのんびり「草」を食べる姿を見たことがあると思います。あの「草」、ただの「草」ではなく「牛のエサ用」＝「牧草」なんです。「牧草」には色々な種類があり、気候・土壌などによって適した種類が異なります。今回は、地域における最適な牧草種や育て方、利用法などによる美味しいエサを作るための研究をご紹介します。

講演 2

14:45 「“草食系” は素晴らしい!～緑の草から白い牛乳ができるまで～」

酪農学園大学 農食環境学群 教授 中辻浩喜氏



牛は私たち人間が消化することのできない「草」を食べて「牛乳」を作ることができます。それには牛の胃袋の中に住んでいる「微生物」が大きな役割を果たしています。微生物が「草」を分解し、得られた栄養素を牛が利用して「牛乳」が作られるのです。本講演では、牛が食べた緑の草から白い牛乳ができるプロセスとその仕組みについてご紹介します。

講演 3

15:30 「ウシ乳房のはたらきとその病気」

酪農学園大学 獣医学群 教授 樋口豪紀氏



牛は、私たち人間に、おいしい牛乳を与えてくれる動物であり、酪農学園の歌碑(酪農賛歌)にも「乳房(ちぶさ)もつ神」として刻まれています。乳房の主な働きは生乳を産することですが、一方で、侵入してくる微生物(悪い菌)と戦うことも重要な使命の一つです。この講演では、質の高い生乳を作り出すために、牛はどのような仕組みで乳房を守っているのか、その一端をご紹介します。

講演 4

16:05 「良質な北海道産チーズの開発に向けた微生物の活用」

北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 食品バイオ部長 川上 誠氏



北海道の良質な生乳は、加工チーズとなります。チーズは発酵・熟成を経て、美味しく変化します。このとき乳酸菌などの微生物が活躍します。今回は、北海道内の乳製品から分離した微生物を使った美味しいチーズを作るための研究をご紹介します。

閉会挨拶 16:40 酪農学園大学 学長 竹花一成氏

申込用紙

締切日 2016年10月14日(金)

●FAXまたはE-mailにてお申し込み下さい。

会社・所属 電話番号	TEL - -	
参加者名	お名前(ふりがな)	お名前(ふりがな)
	()	()
	()	()
	()	()

お問い合わせ
お申し込み

酪農学園大学エクステンションセンター 生涯学習課(担当 後藤・木村)
〒069-8501 北海道江別市文京台緑町582番地
TEL 011-388-4131 FAX 011-387-2805 E-mail rg-ext@rakuno.ac.jp

