

2026 年 9 月 17 日

酪農学園大学

株式会社ヤッホーブルーイング

**酪農学園大学×「そらとしば by よなよなエール」産学連携プロジェクト
～ビール製造時の「モルト粕」を活用した犬用おやつの開発～
10月4日(日)開催「動物愛護フェスティバル in えべつ 2026」でサンプル提供**



平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

酪農学園大学（所在地：北海道江別市、学長：岩野 英知）は、エスコンフィールド HOKKAIDO 内のクラフトビール醸造レストラン「そらとしば by よなよなエール」（運営：株式会社ヤッホーブルーイング）との産学連携プロジェクト第 2 弾として、ビール製造過程で発生する「モルト粕（副産物）」を活用した犬用おやつの共同開発を始動いたしました。

本取り組みは、本学が掲げる「食・農・環境・生命」の統合的アプローチの実践教育の一環であり、学群の垣根を超えた学際的な連携による持続可能な社会づくり（アップサイクル）への挑戦です。



試作段階クッキー

学類犬に提供した試食会風景

■ プロジェクトの主要ポイント

● 2学類合同による学際的アプローチ

獣医保健看護学類「動物と人の関係学ユニット（シェルターメディスン研究室：川添敏弘教授）」の犬の生態・行動に関する知見と、食と健康学類「管理栄養士コース（杉村留美子准教授）」のレシピ設計・栄養分析技術を融合し、安心・安全で健康的な愛犬用おやつを開発します。

● 学生主体で進む実践型教育（PBL）

モルト粕の成分分析や試作品の設計、食いつき等の嗜好性テストに至るまで、学生が主導して商品開発プロセスを体験・実践します。

● 地域・環境課題に挑むアップサイクル

エスコンフィールド HOKKAIDO で年間約 10t 排出されるビール製造の副産物「モルト粕」をペット用フードとして高付加価値化。

「飼い主はビール、愛犬はおやつ」という愛犬との新しいライフスタイルと持続可能な循環型社会の実現を目指します。

■ 今後の展開とイベントでのサンプル提供

2026 年 10 月 4 日（日）に本学キャンパスにて開催される「動物愛護フェスティバル in えべつ 2026」にて、開発した試作品のサンプル提供およびアンケート調査を実施します。来場者のフィードバックを基に更なる改良を進め、今後の商品化を目指します。

取材・イベント概要	
日時	2026 年 10 月 4 日（日） 10:00～15:00
場所	酪農学園大学 構内（北海道江別市文京台緑町 582 番地）
取材可能内容	・ 学生によるサンプル試作・準備風景（午前） ・ イベントでの来場者・愛犬へのサンプル配布の様子（午後） ・ 参画ゼミ教員（川添教授・杉村准教授）および学生へのインタビュー（要調整）
取材問合せ先	ヤッホー広め隊（広報）： 050-3358-6427 / kouhou-unit@yohobrewing.com

■ 本プレスリリースに関するお問い合わせ先

学校法人酪農学園 酪農学園大学 共創コミュニケーションセンター 社会連携課
TEL：011-388-4131 / Web：https://www.rakuno.ac.jp/

以上