



FSCだより

北里大学獣医学部 附属フィールドサイエンスセンター

第37号 2010.6.1

FSCの設立趣旨

土地、植物、動物及びそれらを取り巻く環境を生命系として教育・研究を行うとともに、これらの研究成果を通して、広く地域社会の発展に寄与することを目的とする。

十和田農場から

新厩舎の建設が始まる

2010年5月あるいは6月の完成を目指して、現在、新厩舎および馬術部部室の建設が行われています。馬のまち十和田にふさわしい、人にも、動物にも優しい新厩舎の建設現場を覗いてみましょう。

新厩舎には軽種馬用馬房7房、小格馬用馬房3房、および多目的馬房2房の合計12馬房が設けられます。各馬房の広さは軽種馬用で3.6m×3.6m、小格馬用で2.7m×3.6mとなっており、さらに、馬房の南側には1頭ごとに同面積のパドックがついています。動物福祉に関心の高い欧米では、馬房の広さは軽種馬の場合3.6m×3.6m、ポニーの場合3.0m×3.0mを確保するのが望ましいとされています。新厩舎ではこの基準をクリアー、あるいは概ねクリアーした上、お庭（パドック）まで付いているので、動物福祉水準は非常に高いと言えます。また、多目的馬房はお庭こそ付いていないものの、5.4m×3.6mととても広く、半分に仕切れる構造になっています。ミニチュアホースの群飼から分娩や各種測定まで、幅広い用途に利用できます。

工事終了は間近です。完成しましたら新しい厩舎にぜひ馬を観に来てください。



新厩舎遠望



建設中の厩舎



欧米企画を満たす馬房



蹄洗場

八雲牧場から

歴代牧場長退職

今年度3月末でFSC開設以来の歴代八雲牧場長の3名の先生が定年退職されます。

FSC開設時の初代福田芳詔先生、2代目の伊藤良先生、そして、組織の改編により八雲牧場長として3代目の牧場長となり、FSCのセンター長を兼務された萬田富治先生とFSC八雲牧場を支えてこられた先生が一度に退職されることになりました。

自然体験指導者養成講習会の受講

1月31日および2月5日～7日にかけて小野主任が自然体験指導者養成講習会を受講し、修了しました。

取得した資格は

1. 文部科学省委託事業「青少年体験活動プラン」の小学校自然体験活動指導者養成事業（全体指導者）の課程の修了
 2. 環境省環境教育人材認定等事業認定の自然体験活動（CONE）リーダー
 3. L.S.F.A. Basic Skills-CPR&AED（応急手当）
- の3種類です。

この資格の取得により10名の子供たちを受け入れることが可能です。

1月31日に補助指導者講習を受けた久保田主任、折目職員とともに活動する場合3人で30名まで受け入れることが可能になります。

この資格取得には獣医学部の生涯学習委員会のご理解があったため実現いたしました。

深く御礼申し上げます。最近では生涯学習委員会の親子研修や消費者団体の親子体験学習など子供たちの来場の機会が増えています。今まで以上に安全管理に取り組み、八雲牧場のすばらしさを知って貰えればと思います。

平成21年度「土壤炭素の貯留に冠するモデル事業」の中間報告会への参加および畜産草地研究所での打ち合わせ

2月23～25日の日程で「土壤炭素の貯留に関するモデル事業」の中間報告会に小野主任が参加しました。今年度設立した「八雲町環境保全型農業推進事業協議会」の試験研究経過を取りまとめて、東京の霞ヶ関の法曹会館にて発表してきました。

昨年の10月からの事業開始ということで、経過報告のみでしたが来年度へ向けての話し合いも行われ大変勉強になりました。

会議終了後、協議会会員でもある畜草研の寶戸戸雅之先生を訪問し、来年度の調査の打合せを行いました。

平成 21 年度循環型畜産研究会最終報告会への出席

3 月 2 日に行われた循環型畜産研究会最終報告会に、畔柳准教授、小野主任、小笠原職員が参加しました。短い時間でしたが 1 年間の仕上げを報告してきました。

単年度では研究成果の上がらない試験もありますが、試験を継続していざれば論文にすることができるかもしれません。

日本畜産学会第 112 回大会での発表および日本産肉研究会への参加

3 月 27 ~ 30 日の日程で小笠原職員が、明治大学で行われた日本畜産学会に研究発表のため参加しました。このような学会等に参加することで、八雲牧場で実践していることを多くの方に知っていただく機会が増やすこと、そして他の取り組みの良い点を学ぶためにも、牧場職員一同学会などで研究発表できる様に頑張っていきたいと思います。



研修生受け入れ（筑波大学、酪農学園大学）

3 月の下旬より筑波大学の服部君（3 年生）と酪農学園大学の矢野君、松永さん（3 年生）が牧場研修を行いました。冬の牧場ということで、現場での作業は余り多くありませんでしたが、大学院生の長谷川くんが実験中であったため、その試験概要や手法および八雲牧場の取り組みを知ってもらう良い機会になったと思います。

新商品「和」のパッケージ原案完成

2010 年 6 月 2 日から新宿高島屋で開催される「大学は美味しい」フェアに向けて、北里大学保健衛生専門学院の岡山和代先生を中心としたグループが開発した北里八雲牛の挽き肉を使った新商品「和」を化粧箱に入れて販売することになり、そのデザインの原案を決定しました。

今までの商品は、レトルトパックにシールを貼る、シンプルな物（図左）でしたが、今回は、原案をデザイン事務所にお願いして、いくつかの候補の中から、女性に人気のあったデザイン（図右）を表面の原案として、キャッチコピーを挿入したり、裏側に商品開発理念や栄養表示を記載しました。最終的にデザインは、製造者のチェックを受けるのですが、消費者に誤解を与える表現が無く、しかし、商品を正当に評価してもらえるように表現にするのに気を遣いました。商品完成まであと少し、皆様に喜んでいただけるような新商品ができれば幸いと思います。



(編集担当：畔柳 正)