

# ヒツジとともにゆたかに暮らそう

**入場無料**

2018年 6月 11日(月) 13:30~17:00

弘前大学50周年記念会館 岩木ホール

所在地：青森県弘前市文京町 I 番地

電話：0172-39-3490



弘前大学では、戦略「アグリ・ライフ・グリーン分野における地域の特性・資源を活かしたイノベーション創出・人材育成」の取組3「国際競争力のある青森ブランド食産業の創出に向けた“青森型地方創生サイクル”の確立」事業において、地域の食産業から排出されるリンゴジュース粕などを飼料利用した弘大アップルビーフ、アップルラムの生産技術の開発や食肉ブランド化のための研究を進めています。そのような中、循環型農業に立脚した新たな地域特産品開発を模索する黒石市と平成29年度より共同研究「産学官連携新家畜導入研究事業」に着手しました。

耕作放棄地などの家畜による除草や放牧が注目されていますが、収益確保を優先する畜産業者の参入は進んでいません。それならば、そこに暮らす人々が家畜を導入して、地域特産の畜産物のみずから創り出し、ゆたかに暮らしていくことはゆくことは出来ないのだろうか？その場合、導入コストや近隣住民の不安感・警戒感などを考慮すると、ウシよりもヒツジが適しているのではないかと？

本シンポジウムでは、地域の資源を活かしたヒツジの導入・産業化の可能性について多角的な視点から知識や経験、情報・意見の交換を行うために企画しました。各方面から多くの方々のご参加をお待ちしています。

開催の趣旨説明(13:30~) 「地域の資源で、地域で自慢のラム肉生産」

弘前大学農学生命科学部 松崎 正敏

話題提供1(13:50~) 「羊飼いになるために：羊の飼い方と衛生管理のポイント」

家畜改良センター十勝牧場 河野 博英 氏

話題提供2(14:30~) 「地域の誇りをつなぐ羊飼いとというチャレンジ」

階上町の羊飼い 関口 博樹 氏

ラム肉加工品の試食(15:00~) 「鹿兒島ますやによる弘前大学アップルラムの加工品」

話題提供3(15:30~) 「加工のプロからみたラム肉の可能性」

鹿兒島ますや 米増 昭尚 氏

パネルディスカッション(16:10~) パネラー：講演者

意見交換会(弘前市内で企画)6月11日(月) 18:00~

参加希望者はシンポジウム事務局にお申し込みください

共 催：弘前大学、黒石市

シンポジウム事務局：申し込み・問い合わせ先：

〒036-8561 弘前市文京町3番地 弘前大学農学生命科学部畜産学研究室 松崎 正敏

Tel & Fax: 0172-39-3804

e-mail: mma@hirosaki-u.ac.jp

ラム肉加工品試食の準備のため、e-mailなどで参加のご希望をお知らせください。