

東京農業大学上田ゼミ(地域企業経営研究室)

東京農業大学生物産業学部地域産業経営学科は北海道網走市にキャンパスがあり、網走ならではの農家バイトや漁業バイトなど、自然を活かしたフィールドワークなども行い、実学主義の学科である。そのため、一次産業に触れる機会が多く、日々一次産業の発展を願い勉学に励んでいる。

そのなかでもこの上田ゼミ(地域企業経営研究室)は地域企業の経営・管理・マーケティングを分析する研究室で、製品開発からブランド化・流通・マーケティングに至る一体的な取り組みを理解する研究室である。昨今、地域衰退が深刻化するなかで、地域レベルで産業界、行政、大学などのネットワークづくりとその展開力不可欠となる。そういったネットワークが地域活性化へのカギを握ると考える。

テーマは地域活性化

今回は、**畜産農家との黒毛和牛のブランド化を行った**。ブランド化は地域活性化には必要なもので、地域の魅力や特色を活かした武器になる。そこで、ただのマーケティングだけではなく、和牛の「生産」新商品開発による「加工」そして販路開拓の「流通」全てに関わることにより、6次産業化を実践することでよりブランド化ができるのではないかと考えた。大学という学術機関から提供できる知識と生産者の技術、そして誇りを掛け合わせ地域活性化に挑む事ができた。

流水牛の知名度アップのためのコラボ

流水牛とは～川瀬牧場～

北海道津別町の畜産農家で、流水牛という黒毛和牛を育てている。流水牛は脂味の質が最高とされ、老舗すき焼き店などにも卸している。そして地域に根差した牧場経営するために、廃用牛の活用なども考え、カフェ「ぎゅぎゅっとテラス」を開いた。

牧場研修

地域ブランドのマーケティングを知るために川瀬牧場に研修に行った。

最初は、朝早くから晩まで働き、休暇もなく、ハードな職業だと思ったが次第に畜産農家の誇りを知ることができた。



朝から晩まで
ずっと働いて
る...

何か一緒に
活動できない
か??

農大上田ゼミ×川瀬牧場のコラボレーション！！

研修を通じて、感じた畜産農家の誇りや川瀬牧場の流水牛への思いを胸に、コラボを**決意**！

流水牛のブランド化・知名度アップを目標にハンバーガの商品開発を行った。

～流氷和gyuttoburger～



流氷牛100%使用
1個500円(学生)
800円(一般)

肉の味を味わってもらったためシンプルなかたちになった



ポスター掲示による告知

SNSでの告知も行ったがポスターほどの認知はなかった...

学食にて
試験販売



アンケートを取り商品を改善！
味は好評だったが、学生には
量が少なかった

試験販売

イベント
出店

地元イベント
出店



完売こそできたが

PR方法の大幅な見直し～世田谷収穫祭に向けて～

ターゲットが世田谷の富裕層(世田谷マダム)であるため
流水牛をPRするのではなく、川瀬牧場をPRする方針へ

おいしい肉ではなく**北海道の畜産農家がどんな活動をしているのか**

川瀬牧場を
より知ってもら
うための
チラシ

素朴こそ至福

北海道オホーツク津別町 川瀬牧場

川瀬牧場の生い立ち
明治時代、福井県から北海道に移住し津別町の開拓民となった川瀬家。3代目川瀬清さんが牛飼いと畑作の複合経営をしていました。初めはホルスタインを飼っていましたが、これからは和牛の時代！と考え黒毛和牛の肥育をはじめました。

品質は抜群のA5ランク
3代目から4代目川瀬伸一さん(現社長・以下伸ちゃん)に経営譲渡され、先代の畑を放棄期にして黒毛和牛肥育に力を入れ経営することになります。その結果、1995年に東京食肉市場共同出荷組合主催の牛枝肉研究会・共助会において**最優秀賞**に輝きました。

6次産業化の取り組み
伸ちゃんの嫁保子さん(以下やっちゃん)は4代目の「かたち」として地域に根ざした牧場経営をするために、津別町産の小麦粉を使ってパンを焼き、牛肉フランクを合わせたホットドックを提供するカフェを牧場内で始めました。新聞にも掲載していただき、週一回の営業ですぐに完売するほど大盛況です。

流水和GYUTTO BURGERの商品開発
東京農業大学の学生に牧場体験をしていただき、「流水牛」をもっと知ってもらえる商品を作りたいということで、今回の農大川瀬牧場のコラボが決まりました。やっちゃんの焼くパンを活かし、また和牛の味を引き出せるようにハンバーガーの商品開発を進めました。100%流水牛の味をご堪能ください。また、より多くの方にブランド黒毛和牛「流水牛」のことを知っていただき、実際に川瀬牧場を訪ねていただけることを願っています。

東京食肉市場や人形町老舗すき焼き店今半さんなどに「うまい牛肉」と認められたブランド黒毛和牛「流水牛」を使用。格付けはもちろんのこと和牛の味の決め手である**脂味の質が最高**であると評されています。これからも川瀬牧場は黒毛和牛の脂質にこだわり「うまい牛肉」を皆さんに提供していきます。

時間	作業内容	写真
5:30	作業開始	
	飼槽清掃 給餌作業 牛舎清掃	
9:30	朝食・休憩	
11:00	事務作業	
12:00	牛舎床替 出荷準備 機械整備等	
16:00	飼槽清掃 給餌作業	
18:30	作業終了	

商品ロゴ
も作成！

農大世田谷収穫祭

3日間の営業で450個を完売
1日目:100個(所要時間4時間)
2日目:200個(所要時間2時間)
3日目:150個(所要時間3時間)



大盛況！

学食レストラン計画(仮)～次なる挑戦～

商品開発のあとから

今回の経験で、もっとたくさんの地域の人と大学生をつないでいきたいという思いが強くなった。地域の目線と学生の目線によって、地域活性ができるのではと感じた。そこで川瀬牧場と学食を使い、学生との学食共同運営やコワーキングスペースを作り、地域交流の場としたい。

現在の学食

本学では学食が2つあったのだが、学食を運営してる企業が、経営縮小にともなって食堂を1つに統合してしまい、**学食が1つしか機能していない状況**に陥ってしまっている。

学食を
学生と地域
の懸け橋
に！！！！

学食の共同経営や学生との触れ合いの場

学食

学生

企業PRやきっかけづくり

学びの実践

地域企
業・住民

商品開発や作物の販売