

## 札幌農学同窓会関西支部設立20周年記念式典および特別講演会のお知らせ

札幌農学同窓会関西支部は、2004年5月、札幌に本部を置く札幌農学同窓会の関西の拠点として設立され、2024年、設立20周年を迎えました。これを記念しまして、2025年度通常総会に合わせまして、関西支部設立20周年記念式典を開催します。

○日時 2025年2月15日(土) 12:30(受付開始)

○場所 大阪ガーデンパレス 06-6396-6211

(新大阪駅よりシャトルバスで3分、乗場は大阪メトロ新大阪駅2号出口)

○日程 13:00～ 2025年度通常総会

13:40～ 関西支部20周年記念式典

関西支部20年の歩み、功労者の表彰

14:30～ 特別講演会

講演1.

演題: 有害鳥獣から地域資源へ ～野生動物との共生とジビエで地域おこし～

演者: 石崎英治 氏 (2003年 農学部 環境資源学 修士)

(株)クイージ 代表取締役、(株)おおち山くじら 代表取締役

(株)北海道食美樂 代表取締役、(株)モッコ 代表取締役

概要: 林学(環境資源学)を修めようとしていたところ、研究対象地の天然林がひと冬でエゾシカに食いつくされたのを見て、研究対象を森林からシカに変えました。日本においては知名度が高いとは言えない、しかも経営上不利な中山間地で営むジビエビジネスにおいて、チャンスをつかもうと試行錯誤しています。

野生鳥獣利活用のための捕獲方法、食肉処理方法、商品開発、販売チャネル拡大、販売方法、などについてお話しします。

講演2.

演題: クラフトビールの造り手、売り手、飲み手の架け橋になる

演者: 宮地帝輔 氏 (農学部 農業経済科 大学院 在学中)

(株)パイオビア 代表取締役

概要: クラフトビール開発を手掛けるスタートアップ、パイオビア(札幌市)の代表を務めています。北海道大学農学部の修士課程に在籍しており、大学院生と二足のわらじをはき、日本のビールづくり発祥の地と言える北海道で、唯一無二のビールづくりを目指しています。

7月末に、花のようなフルーティーな香りと、すっきりとした苦みが特徴の、「未来開拓倶楽部ビール」を発売、「涼しい夏に、北海道大学の芝生の上で乾杯したくなるビール」にしました。日本のビールづくり発祥の地と言える北海道での唯一無二のビールづくり、についてお話しします。

17:00～ 懇親会

○参加費 ¥4,000 (在学生及び卒業3年以内の方は無料です。)

○申込方法 URL(QRコード)にアクセスしてお申し込みください。申込締め切りは2/8(土)です。

申込URL: <https://forms.gle/4QgQKRSGgqPZHSAm6>



# 札幌農学同窓会 関西支部 設立20周年記念 特別講演会

日時：2025年2月15日(土) 14:30～

## 講演1.

演題：有害鳥獣から地域資源へ  
野生動物との共生とジビエで地域おこし

演者：石崎英治氏（2003年 農学部 環境資源学 修士）  
（株）クイージ 代表取締役、（株）おおち山くじら 代表取締役  
（株）北海道食美樂 代表取締役、（株）モッコ 代表取締役

林学（環境資源学）を修めようとしていたところ、研究対象地の天然林がひと冬でエゾシカに食いつくされたのを見て、研究対象を森林からシカに変えました。日本においては知名度が高いとは言えない、しかも経営上不利な中山間地で営むジビエビジネスにおいて、チャンスをつかもうと試行錯誤しています。

レストランをはじめ、個人や食品工場などさまざまな会社・団体に、野生鳥獣肉（枝肉、ブロック肉）を販売しています。生産手法が一律ではないため、生産地まで出向き、施設や手法を確認の上、「安心・安全・高品質に生産されている」と判断したジビエだけを扱うようにしています。また、北海道や島根県、長崎県において、自社でジビエ食肉処理施設の運営も行っています。

野生鳥獣に関わる事業のコンサルティングもしており、利活用のための捕獲方法、食肉処理に関するアドバイス（施設設計、業務フロー設計、衛生管理など）をはじめ、商品開発から販路開拓、処理場経営などをサポートしています。



## 講演2.

演題：クラフトビールの造り手、売り手、飲み手の架け橋になる

演者：宮地帝輔氏（農学部 農業経済科 大学院 在学中）  
（株）パイオビア 代表取締役

クラフトビール開発を手掛けるスタートアップ、パイオビア（札幌市）の代表を務めています。北海道大学農学部の修士課程に在籍しており、大学院生と二足のわらじをはき、日本のビールづくり発祥の地と言える北海道で、唯一無二のビールづくりを目指しています。

7月末に、花のようなフルーティーな香りと、すっきりとした苦みが特徴の、「未来開拓倶楽部ビール」を発売しました。「ファームハウスエール」というベルギー発祥のビールのスタイルでつくり、「涼しい夏に、北海道大学の芝生の上で乾杯したくなるビール」をつくりました。

起業のきっかけは農業研修でした。学部3年生を終えた後に1年間休学し、オランダで研修に参加しました。現地の大規模農家で働きながら、ホストファミリーと毎晩ビールを飲み、休暇には欧州各国を巡り、その土地ゆかりのビールに触れました。

オランダでは効率化された農業経営にも触れました。日本の農業は休みなしの印象がありますが、オランダは役割分担が明確であり、収穫期はたくさんのお稼ぎ労働者が東欧から来ていました。日本との違いなど、現地の上司に疑問をぶつけ続けるうちに「経営の面白さ」を感じ、帰国後、ビールと経営を組み合わせた起業を決意しました。



### 未来開拓倶楽部ビール

農家の喉の渇きを癒していたファームハウスエールをビール好き北大生がつくりました。

花のようなフルーティーな香りとすっきりとした苦み。芝生の上で寝転がっているような、まさに夢心地。

ABV：4.5%  
IBU：25



代表 宮地 北大院生です！

