



令和6年7月4日

報道関係者各位

国立大学法人北海道国立大学機構
帯広畜産大学

ミルク & チーズコンソーシアムの設置について

【概要】

本学は、酪農産業の持続可能な発展に貢献することを目的とし、「ミルク & チーズコンソーシアム」を設置しました。このコンソーシアムは、生乳生産を支える乳・乳製品の消費構造の变革を促進し、産学連携による国内トップレベルの乳・乳製品の拠点を形成することを目指します。本コンソーシアムでは、産学連携・交流の場として、酪農産業・乳業における様々な立場の方々が連携し、議論を深めることで、乳・乳製品製造に関する教育および産業界のニーズ収集や課題解決に向けた研究を推進します。

【ミルク & チーズコンソーシアムについて】

主な活動

- ・北海道の風土に活かされた新たな乳製品および技術開発
- ・乳・乳製品製造に関する学生および社会人教育プログラムの実施
- ・酪農産業・乳業全体におけるニーズ収集と研究の推進
- ・シンポジウム等の企画開催による、情報発信およびネットワーク形成の推進 など

参画機関：

帯広畜産大学、農事組合法人共働学舎新得農場、一般社団法人 J ミルク、株式会社白糠酪恵舎、公益財団法人とかち財団、十勝品質の会、株式会社美瑛ファーム、有限会社藤井牧場、株式会社明治、森永乳業株式会社、雪印メグミルク株式会社、よつ葉乳業株式会社

設置日：令和6年6月14日

【お問い合わせ先】

帯広畜産大学 企画総務課基金・広報係

TEL：0155-49-5219／E-mail：kouhou@obihiro.ac.jp

ミルク&チーズコンソーシアム(M&C) 設置概要

背景

- 度々生乳の生産調整が実施されるのは、**日本食文化の基盤を支える消費構造になっていないことが大きな要因のひとつ**となっている
- 近年国内のチーズ工房が増加しているが、国内で**チーズ製造を体系的・継続的に正しく学べる場所・拠点がない**

目的

- 生乳生産を支える乳・乳製品の消費構造となるよう変化を促し、**酪農産業の持続可能な発展に寄与する**
- 産業界等の課題を捉えた産学連携による**国内トップレベルの乳・乳製品の拠点を形成する**



課題等	特徴のある製品の開発・製造	技術提供	人材育成	地域振興・活性化 乳文化形成
期待される機能	<ul style="list-style-type: none"> 北海道の風土に活かされた新たな乳製品の開発 	<ul style="list-style-type: none"> 相談窓口 疑問・発想への対応 研究成果の還元 	<ul style="list-style-type: none"> 乳生産及び製造・加工を通じた実践的な教育（学生、社会人等） 職人技術養成 	<ul style="list-style-type: none"> 交流拠点（酪農家、製造者、販売者など） 乳製品の消費分析と拡大・実践
活動（例）	<ul style="list-style-type: none"> 北海道の乳酸菌・酵母を用いた発酵乳・チーズ等の開発 世界の牧畜民の乳加工技術の応用 日本人の嗜好・ライフスタイルに適合した乳製品開発など 	<ul style="list-style-type: none"> 乳生産から流通までの各ステージにおける相談対応 乳・乳製品のデータ収集・分析など 	<ul style="list-style-type: none"> 実践的な乳製品の開発・製造 講習会開催など 	<ul style="list-style-type: none"> 乳利用・摂取状況の把握 日本らしい乳製品摂取のあり方の探求 地産地消の実現 酪農・乳製品のツーリズム化 情報発信・イベント開催など
拠点等	ミルク&チーズ交流拠点、（仮）実学チーズ工房／乳文化研究所の設置			

ミルク&チーズコンソーシアムの体制

