

2026年5月29日

報道関係者各位

北里大学

【北里大学】八雲牧場の「北里八雲牛」を使用したハンバーグを開発

- ◆ 北里大学獣医学部附属フィールドサイエンスセンター八雲牧場（北海道八雲町）は、本学卒業生が運営する株式会社シーアールティー・ワールド 農園ナチュローブ（青森県十和田市／本社：埼玉県新座市、代表取締役：陸田秀之）と共同で、ブランド牛「北里八雲牛」を使用した「有機北里ハンバーグステーキ」を開発しました。
- ◆ 本プロジェクトは、肉用牛で国内初の有機 JAS 認証を取得した八雲牧場と、有機 JAS 認証農園を運営する卒業生の実践が結びついた、次世代の食料生産を体現する協働の取り組みです。
- ◆ 商品の企画・開発には、本学獣医学部の学生が主体的に参加し、大学での学びを社会の価値創出につなげる実践の場となりました。
- ◆ 開発した商品は、株式会社シーアールティー・ワールドから、2026年6月1日に発売されます。

■ 商品開発の背景

気候変動や生物多様性の損失が深刻化するなか、地球の環境を守りながら持続可能な食料生産を達成するために、環境保全型の農業への関心が高まっています。「有機北里ハンバーグステーキ」の開発は、健全な土づくりから安心の直宅までを支える「食料の生産」の高度化を目指す二つの実践から生まれました。

「北里大学獣医学部附属フィールドサイエンスセンター八雲牧場」の実践

農薬や化学肥料を使わない有機管理された牧草地での放牧を中心に、アニマルウェルフェア（動物福祉）に配慮した飼育方法で肉用牛を生産しています。輸入穀物飼料を使わず、家畜の排泄物は完熟堆肥として草地に還元する資源循環型の畜産を実践しています。生まれてから出荷まで、自給飼料 100%の完全グラスフェッド（牧草のみ）で育てる「北里八雲牛」の生産方式により、八雲牧場は 2009 年、肉用牛で国内初の有機 JAS 認証を取得しました。

「株式会社シーアールティー・ワールド 農園ナチュローブ」の実践

本学の卒業生が運営する「[農園ナチュローブ](#)」は、有機 JAS 認証に加え、本学で培った土壌学の知見を活かし、土壌の活力を引き出す再生農業（農薬や化学肥料に頼らず堆肥などの有機物を利用した土づくりをおこない、土壌と生態系を改善しながら作物を栽培する農法）にチャレンジし、環境負荷を低減した栽培を実践しています。収穫した有機野菜は、消費者との距離を縮め、食の安心と安全とともに食卓に届ける取り組みにも力を注いでいます。

この「有機北里ハンバーグステーキ」の開発プロジェクトは、大学の専門知と卒業生の力が合わさり、さらに現役の学生が商品開発のプロセスに参画することで、本学の教育・研究・実践の連携が「地域資源の循環」という新たな価値を生み出し、地域社会に貢献する取り組みとなりました。

■ 商品の特長

1) 希少な赤身牛肉「北里八雲牛」を使用

有機管理された牧草で育った北里八雲牛は、オメガ3脂肪酸を含む良質な脂質を備えた滋味豊かな赤身肉です。グラスフェッドビーフならではの高い香りと凝縮された旨みが特長です。

2) 卒業生が育てる有機野菜を使用

土壌の健康を第一に考える農園ナチュロブ産の有機たまねぎと有機にんにくを使用しています。生産者としての真摯な姿勢が、商品の確かな品質を支えています。

3) 学生参加による商品開発と、「信頼の循環」のストーリー

学生が商品の企画・開発に参加し、次世代人材育成と商品価値の両立を実現しました。「大学（知）— 卒業生（実践）— 学生（未来）— 地域（産業）」が一つの輪となり、これからの社会を支える「信頼の循環」につながります。

■商品概要

商品名：有機北里ハンバーグステーキ

発売日：2026年6月1日

販売価格：1,100円（税抜価格1,000円）

内容量：130g

製造・販売：株式会社シーアールティ・ワールド

販売方法：オンラインおよび一部店舗

販売サイト：農園 NATUROBE オンラインショップ
(<https://naturobefarm.com/>)



盛り付け例



■今後の展開

北里大学は、従来からの研究・教育の取り組みに加えて、多様な人材ネットワークを活用し、持続可能な地域連携モデルの構築をさらに推進してまいります。

問い合わせ先

「企画に関すること」

北里大学獣医学部附属フィールドサイエンスセンター八雲牧場

TEL：0137-63-4362

e-mail：fscyakumo@kitasato-u.ac.jp

「報道に関すること」

学校法人北里研究所 広報室

東京都港区白金 5-9-1

TEL：03-5791-6422

e-mail：kohoh@kitasato-u.ac.jp

添付画像

【北里大学獣医学部附属フィールドサイエンスセンター八雲牧場】



八雲牧場 X (@FSC_YAKUMO)
牧場の日々情報を発信しています。

獣医学部 [動物資源科学科](#) の2年生と医学部の
1年生（希望者）が体験実習をおこないます。



【農園ナチュロブ】



農園ナチュロブ産の有機たまねぎ（右上）と有機にんにく（右下）

【有機北里ハンバーグステーキ開発に向けた現役学生とのミーティングの様子】

