

大学発! 美味しいバイオ

北海道大学認定商品—幻のハム— 札幌農学校「永遠の幸」^{とこしえ さち}

三本木 毅

北海道大学では、大学のブランドイメージを高めるための広報活動の一つとして「北大認定商品」を開発・販売しています。

現在、北大認定商品はクッキー、携帯ストラップ、各種文房具など多種多様ですが、そのなかでも、学内で以前から「幻」と呼ばれているハムを商品化した『札幌農学校「永遠の幸」』を紹介いたします。

なぜ「幻」なのか。このハムはもともと北海道大学農学部畜産科学科の学生実習で作られているものです。できあがった製品は物性・風味にすぐれ、一度口にした方からは秀逸な一品と高い評価を得ています。しかし、実習工場は規模が小さくて製造量はごくわずかなので、学内の教職員でもめったに口に入るものではなく学内外から「幻のハム」と呼ばれています。

2年前に、この「幻のハム」を「北海道大学認定商品」として販売するために製品化を計画しました。大学の意向を受けて農学研究院の食肉科学研究室では、学内の実習工場での規模では市販するだけの量を確保できないなどの諸問題から、札幌市内で昔から食肉製品の製造に携わっている大金ハム（株）に製造・販売を委託しました。大金ハム（株）は、40数年前に北海道大学農学部から指導を受けた製造方法を今も堅く守り続けており、また以前より食肉製品の製造に係る技術的問題点の解決に共同であたってきたことから製造・販売を委託したものです。

「大学の製法を市販製品作りに忠実に再現する」ということで製品化の取組みがスタートしました。しかし大学内の実習工場にある生産ラインの機械は、そのままハム工場の博物館になりそうなほど歴史的なものです。大学では、その機械を使い代々の教員や技術職員が工夫とノウハウですぐれたハム作りを伝承・発展し学生に指導してきたのです。当然、機械の性能が現代の機械とは大きく違いますが、ここで作られたハムを大金ハム（株）の工場で再現することに取り組んだのです。

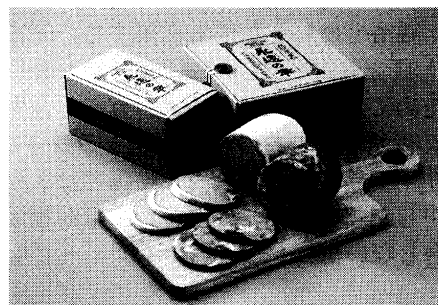
大金ハム（株）は、札幌市の中心部で長年にわたりホテルなどの業務用の製品を作ってきた会社です。この工場も近代的な大工場とは違いますが、それでも大学内の実習工場の機械とは性能が違いすぎました。今では機械で簡単にやってしまう作業を工程ごとにキッチンと基本から行うなど、想像以上の苦勞の連続でした。それでも

大学の教員や技術職員と数え切れない回数の検討を繰り返し、やっと商品化することができたのです。

できあがった製品は、北大構内の大学直営のショップ、交流プラザ「エルムの森ショップ」を始めとして、札幌市内のデパートなどでも販売しています。価格はプレスハム（650 g）3,465 円、ロースハム（650 g）5,250 円と少々高めですが、このハムは、製造過程で重要な加熱・燻煙工程にじっくり時間をかけ肉本来の風味豊かな最高の美味しさを引き出しており、添加物も必要最小限にしていることから安心して食べることができると大変好評です。

ちなみに商品名で使われている「札幌農学校」とは、北海道大学の前身で、明治9年（1876年）に札幌に創設され、初代教頭が「Boys, Be ambitious!」で有名なクラーク博士です。札幌農学校は、内村鑑三、新渡戸稲造、宮部金吾など多くの優秀な人材を輩出し、北海道の開拓・発展に大いに貢献しました。この札幌農学校の卒業生である白樺派の作家の有島武郎が、在学時に作詞した札幌農学校校歌が「永遠の幸」（とこしえのさち）です。北海道大学認定商品として発売するにあたり、理想を求めて奮闘した先人に思いを馳せることは、人の優しさが求められている今だからこそ大事であると考え、その思いを込めて『札幌農学校「永遠の幸」』と名付けました。

北海道大学では、今後も、大学のブランドイメージを高めるため広報活動の一環として「北大認定商品」のさらなる充実をはかることとしています。北大認定商品を目にする機会がありましたら、ぜひ手にとって緑あふれるキャンパスを思い浮かべてみてください。



著者紹介 北海道大学総務部広報課（課長補佐） E-mail: san@jimu.hokudai.ac.jp