

報道関係者各位

令和6年5月14日
丸大大金畜産株式会社
北海道食文化研究会

北海道食文化研究会 第19回セミナーを開催

北海道食文化研究会では、通算19回目、本年度第1回目のセミナーを下記の通り開催いたします。

今回のセミナーでは、害獣と言われているものの、欧米では高級食材と言われているエゾシカについて、色々な立場でエゾシカに関わっている方々から具体的な事例などを交えて講演いただき、今後の新たな北海道の食文化の1つとしてエゾシカを有効活用するための課題などを考えるきっかけとしたいと思います。

また、第2部では講演で紹介したエゾシカ料理の試食と合わせて、パネルディスカッションも行いますので、ぜひ取材いただけますようよろしくお願いいたします。

記

●セミナー開催概要

【日時】 令和6年5月21日（火） 13時～16時（開場12時30分）

【場所】 北海道大学FMI多目的ホール

札幌市北区北21条西11丁目 北海道大学 FMI国際拠点

【参加費】 1,000円

【定員】 100名

*詳細は別紙リーフレットをご参照ください。

●取材について

原則として取材いただける場合は、お手数ですが下記担当者まで事前にメールにてご連絡いただけますと幸甚ですが、当日直接会場にお越しになる場合は、その旨受付にてお申し出ください。

以上

【お問合せ・お申込み】

北海道食文化研究会事務局（大金畜産㈱内）

HP：<http://sbk-h.com/>

札幌市中央区北4条西11丁目3番地

TEL 011-231-1405

（月・火・木・金 9:00～16:00）

担当：松田 matsuda@o-gane.co.jp

船岡 funaoka@o-gane.co.jp

2024年 北海道食文化研究会 第19回セミナー

魅力いっぱいのエゾシカ肉をもっと食べたい?!

酪農畜産部会

講演

1. 講演 「エゾシカの生態と被害について」
道総研エネルギー・環境・地質研究所 亀井 利活 氏
2. 基調講演 「エゾシカ肉を科学的に見てみよう」
北海道大学農学部 教授 若松 純一 氏
3. 講演 「新得町におけるエゾ鹿処理の現状」
新得町 エゾ鹿食肉加工センター 上田精肉店社長 上田 隆史 氏
4. 講演 「中華料理人として取り組んだ北海道のジビエ料理」
2021年厚生労働省 現代の名工受賞 三川屋会館料理長 安藤 勝広 氏
5. 講演 「気軽にエゾシカ料理を楽しむ提案」
Kitchen Support 青 青山 則靖 氏

試食懇談会 2Fカフェホール

【試 食】

- ・春の「北海道大学牛乳」
- ・「エゾシカ肉のピザトースト」
- ・「エゾシカ肉のクラコウ・ウィナー」
- ・現代の名工受賞料理「エゾシカ肉の煮込み」
- ・新得町の「エゾ鹿カタコマ切れ肉」
- ・現代の名工受賞料理「エゾシカ肉の煮込み」

パネルディスカッション 「シカ肉料理をもっと楽しむには」

教授 vs 若手の料理人で討議 司会 早川徹 氏
<若松教授、亀井 氏、上田社長、安藤料理長、青山シェフ>



日 時 : 2024年5月21日(火) 開場 12:30 開会 13:00 終了 16:00
場 所 : 北海道大学 FMI 多目的ホール
定 員 : 100名 (事前申し込み) 参加費 : 1,000円

参加お申し込み方法

北海道食文化研究会 公式HPの申し込み欄から必要事項をご入力の上、お申し込みください。
スマートフォンをお持ちの方は右のQRコードの読み取りをお願いいたします。

パソコンからお申し込みの方は次のURLをご利用ください。
<https://forms.gle/MrC7g7DjfYWjjxuB7>



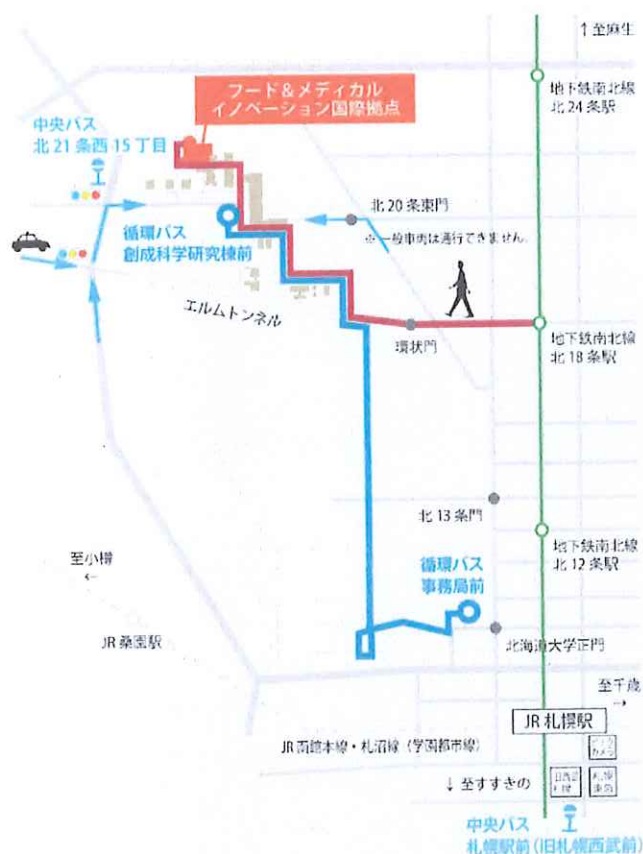
会場アクセス

[住所]

〒001-0021

札幌市北区北21条西11丁目 北海道大学 FMI 国際拠点

[公共交通機関をご利用の場合]



●中央バス

札幌駅前(旧札幌西武前)より
「北条園線(西51)」に乗車
「北21条西15丁目」下車 約16分→徒歩 約5分

●地下鉄

地下鉄南北線「札幌駅」乗車
「北18条」駅下車 約3分→徒歩 約20分

●構内循環バス(無料)

おおむね10～20分間隔で運行
JR札幌駅より北海道大学正門まで徒歩約10分
「北海道大学正門(事務局前)」より乗車
「FMI 国際拠点前」下車(直結)

[車・タクシーをご利用の場合]



水色のルートでご来場ください。

●お車でのご来場

札幌工業高校前信号交差点よりお入りください。しばらく進んでいただくと左手に看板が見えます。看板を左折し突き当たりがFMI国際拠点です。建物手前に駐車場がございます。

※お車では北20条東門のご利用はできません。

●タクシーでの来場

北海道大学北20条東門より、お入りください。北20条西門の手前を右折していただき、突き当たり手前の交差点を左折ください。また、お車でのご来場方法同様に札幌工業高校側からもご来場いただけます。

お問合せは

北海道食文化研究会 事務局 松田まで

TEL 011-231-1405 (大金畜産内)



北海道食文化研究会

設立:2016年5月

目的:北海道大学の研究者と、北の料理人が一堂に会し、食について共に考え、科学的な分析を加えながら、北海道の食の歴史と、食を取り巻く環境を再認識し、我々北海道の食文化と調理技術、食の近未来を改めて模索する。

会長:川村周三 元北海道大学農学部教授

運営:会長以下、北海道大学の研究者や料理人、食に関わるサポート企業の担当者など約20名からなる幹事会と事務局にて運営。

会員:大学、研究者、学生、ホテル、レストラン、料理研究者、調理学校、料理教室、栄養士、管理栄養士、食品関連会社、食品製造業、コーディネーター、アドバイザー、流通関連企業、サポーター企業など約600名

活動:年間3回のセミナー(畜産部会、水産部会、農林部会)の開催、賞味会の開催、アウトドアキャンプ飯、ラジオセミナー、留学生交流料理セミナー、などにより北海道の食文化の再発見と創造に努めるとともに、会員相互の情報交換による研鑽と親睦を図る。



事務局:札幌市中央区北4条西11丁目3

大金畜産株式会社内(担当:松田)

TEL:011-231-1405 FAX:011-231-1406

<https://sbk-h.com/>

北海道食文化研究会 2024 運営役員一覧

会長	川村周三	元北海道大学農学部教授（北海道米の研究第一人者）
名誉会長	江本浩司	元札幌パークホテル総料理長
副会長	舟橋祐司	グランビスタリゾート(札幌グランドホテル、札幌パークホテル 統括総料理長
副会長	安藤勝広	中華調理師会北海道支部支部長（元赤坂四川飯店料理長、2021 厚生労働省認定「現代の名工」受賞）
幹事長	小林国治	北海道大学農学部准教授（農業経済学）
幹事	玖村朗人	北海道大学農学部教授（乳製品、チーズ、バター研究者）
	玉井 裕	北海道大学農学部教授（林産、キノコ研究者）
	若松純一	北海道大学農学部教授（食肉加工、パロマハム生ハム研究世界の第一人者）
	三谷朋弘	北海道大学農学部准教授（牛乳と循環型酪農の研究者）
	早川 徹	北海道大学農学部助教（食肉加工の研究者）
	坂下 賢	京王プラザホテル札幌 総料理長
	高橋慶太	札幌プリンスホテル総料理長
	塚田宏幸	㈱クリエイティブオフィスキュー シェフ
	深江園子	オフィス Yt 代表
	松田真枝	料理家
事務局	石川 修	水産加工技術指導者（新潟県水産加工技術指導者）
	大島 敏	札幌みらい中央青果取締役
	小野正治	大金畜産営業 3 部部长（肉屋一筋 50 年）
	操上 誠	エアウォーター農業食品研究所所長
	遠藤一彦	オシキリ食品常務取締役
	事務局長 森本英裕	カネシメ高橋水産（札幌市中央卸売市場海産物大卸）
	高橋いずみ	カネシメ高橋水産
	松田鉄夫	大金畜産シニアマネージャー
	船岡孝好	大金畜産シニアマネージャー
	菱谷和信	マルハニチロ畜産部長
相談役	相川大史	相川商店常務（青果物卸）
	川合裕史	北海道大学水産学部名誉教授
		27 名
サポーター	高橋清一郎	カネシメ高橋水産社長
	大金弘武	大金畜産社長
	石黒裕之	マルハニチロ畜産社長
	相川富雄	相川商店社長

2024 協賛企業

株式会社ニッソー
東日本フード株式会社
オシキリ食品株式会社
東洋株式会社

(2024.05.13 現在)