

報道関係者各位

令和6年7月吉日
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20回セミナーを開催

【皆が知らない「小豆」の世界について学ぶ?!】

北海道食文化研究会では、通算20回目、本年度第2回目のセミナーを下記の通り開催いたします。

今回のセミナーのテーマは、かつては赤いダイヤと言われ、北海道のスイーツの代名詞でもある「あずき」。昔から私たちには身近な食材である「あずき」って何者なのかについて、あずきに関わる様々な立場の講師をお招きして、改めて学んでみたいと思います。

また、第2部ではあずきを使った色々なスイーツの試食と合わせて、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7月23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(株)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

北海道食文化研究会
第20回セミナー農林産部会開催

皆が知らない「小豆」の世界について学ぶ?!

北海道のスイーツと言えば、かつて赤いダイヤと言われた「あずき」。
昔から私達には身近な食材です。改めて「あずき」って何者なのか学んでみよう。

日時：2024年7月23日火曜日 12:30 開場

13:00 開会～16:00 終了予定

会場：北海道大学フード&メディカルイノベーション国際拠点多目的ホール

講演終了後 パネルディスカッションは2Fカフェにて

会費：1000円

タイムスケジュール

12:30 開場

13:00 開始 開会宣言 北海道大学農学部 助教 早川 徹氏

13:02 開会の挨拶 株式会社相川商店 代表取締役社長 相川 富雄氏

13:05 基調講演 ホクレン 農産事業本部農産部 特任技監 加藤 淳氏

加藤氏は、道立農試で主に豆類の品質研究で多くの研究成果を残され、その後、
道総研道南農試場長、名寄市立大学教授・副学長を歴任されました。

講題 「私たちの健康を支える小豆の力！」

13:45 講演 小豆の生産者 本別町小林農場 小林 良雄氏

講題 「小豆の生産者から見る小豆の現在と未来について」事前にとった動画配信
小林准教授からご紹介いただく

—休憩 5分—

14:10 講演 川西グレイスフーズ 代表取締役社長 川西 常夫氏

講題 「北海道であんこを作り続けて73年、私とあんこ。」

北海道の製餡業の老舗川西製餡所社長があんこの話をさせていただきます。

14:35 講演 オフィス Yt 代表 深江園子氏

講題 「北海道のお菓子屋さんとおずき」

北海道スイーツのライターとして全国に発信をし続けるスイーツの第一人者です

—休憩 会場を2Fカフェに移動して—

15:00 第2部 試食懇談会 2Fカフェホール ご案内 早川 徹氏

試食「夏の北海道大学牛乳の試飲」

「あんこの食べ比べ」川西グレイスフーズ

「和と洋のマリアージュ」ハレノクダモノ

「高級スイーツとおずき」京王プラザホテル札幌

「札幌名物の月寒あんぱん」明治39年創業 札幌の味と親しまれる。

15:15 パネルディスカッション「各社 製造における秘伝の技とあずきとの付き合い方を聞く」

ご講演者、生産者とお菓子のパティシエさんの生声を聞く

司会 小林 准教授

パネルディスカッション

出演者；加藤先生

川西社長

深江 園子氏

京王プラザホテル札幌 パティシエ

月寒あんぱん 本間社長

15:55 本日の講評

北海道食文化研究会 会長

川村 周三氏

16:00 閉会

北海道大学農学部 助教

早川 徹氏

*参加お問合せは事務局まで 090-8899-5144 松田

●参加申し込み URL

<https://forms.gle/zDFhNH8HLpCzyf6>

※必要項目を入力の上、お申込みください。

●参加申し込み QR コード



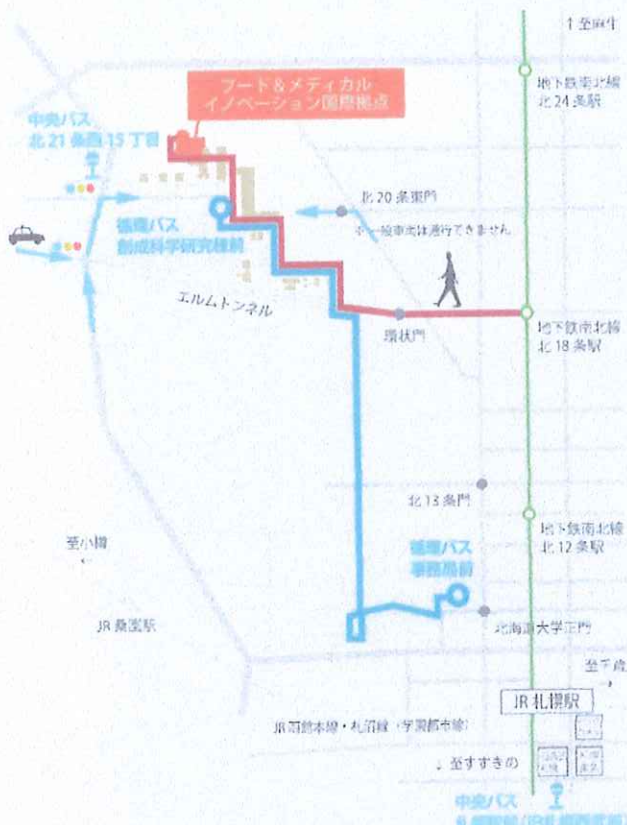
会場アクセス

[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