

2025年 北海道食文化研究会 第22回セミナー

「昆布とだしと北海道」

10年ぶりに、



と向き合う。



2025年

10/6 (月) **13:00-16:00**

北海道大学 F M I 多目的ホール

開場 12:30 / 開会 13:00
先着100名 (事前申し込み)
参加費 1,000円

今回の第22回セミナーでは、第1回と同じテーマ「昆布とだしと北海道」を掲げています。

“UMAMI”はいまや国際的に広く知られる言葉となり、世界中の料理や食品研究の場で注目を集めています。

一方、この10年間で北海道の昆布漁を取り巻く環境や資源の状況、消費者の嗜好や食文化も大きく変化してきました。こうした背景をふまえ、本セミナーでは「昆布」と「だし」を軸に、旨味の本質や可能性を最新の研究成果や生産現場の声とともに深掘りします。

単なる伝統の再確認にとどまらず、これからの北海道発“UMAMI”の発信を考える場としても、注目のセミナーです。

【展示物】 1階ホール 見て・触って・嗅いで 学ぶ！

- ・月刊「たくさんのふしぎ」おいしさつながる昆布の本
- ・しゃけをのだし各種
- ・星屑昆布 (星屑昆布、ポップコーン、ほりにし、昆布餅)
- ・ぶり節 ・ぶり魚醤油

実際に、中身を容器に出して
展示します。

【講演】 1階多目的ホール 13:00～ 聴いて 学ぶ！

北海道大学 北方生物圏フィールド科学センター 教授 四ッ倉典滋氏
講演「最近の北海道昆布の現状」

株式会社しゃけを 代表取締役 梶田圭輔氏
講演「しゃけをの北海道だし～未利用魚の活用～」

昆布漁師 保志弘一氏
講演「広尾町発！未来を切り拓く星屑昆布の取り組みについて」

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構
食品加工研究センター 食品開発部 部長 吉川修司氏
講演「北海道から発信する新たなうま味」

～ぶり節の開発とうま味の解析技術～

【試食懇談会】2階カフェホール 15:00～ 食べて学ぶ！

このセミナーの最大の特徴は、北海道食材を使った特別メニューの試食。
五感を通じてUMAMIを体感できる、ユニークな学びの場となっています。

UMAMIの饗宴
試食懇談会

◆北海道真昆布の料理

「3層の真昆布 ～昆布クリーム、昆布締め、昆布ジュレ～」

◆しゃけをのだしを使った料理

「北海道だしの旨味たっぷり 鮭と鶏のソーセージと磯香るヴィエノワのホットドッグ」

◆星屑昆布の料理

「星屑昆布の醤油麴」

◆ぶり節の料理

「鰯のつゆしゃぶ」※9月に水揚げされたブリを約1か月乾燥させた特製ぶり節を使用

◆昆布だし4種飲み比べ

真昆布促成・羅臼養殖・利尻昆布・広尾町昆布

●北海道食文化研究会ホームページ

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

レシピもご用意しています！

●北海道食文化研究会 各SNS



Facebook



Youtube



Instagram

↓お申込はこちらのQRコードよりお願いいたします。



報道関係者の皆様は無料とさせていただきます。

※当日のご連絡はこちらをお願いします。

カネシメ高橋水産（株）高橋（070-1521-6633）

- 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。
- タクシーでのご来場
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。