

北海道食文化研究会 第3回セミナー
を、北海道大学農学部 食資源研究棟の
セミナー室で開催しました。

2017年3月9日木曜日

1時30分開会 参加者は82名

カネシメ高橋水産 高橋会長のご挨拶で開始。

小林准教授から、北海道食文化研究会の2017年度の事業計画が発表されました。今年は「発酵と熟成」というテーマで、3回セミナー開催し、最後に賞味会、結果発表会を開催の予定。

登録会員が250名になったので、そのほかにもイベントの開催を予定している。5月には札幌中央市場の見学会を予定している。6月には第4回セミナーの開催。9月には第5回セミナーの開催を予定していることなど、説明がありました。

今年の事業計画を発表される小林准教授



ご挨拶されるカネシメ高橋水産 高橋松一郎会長

「発酵と熟成」について講義されるの玖村教授



セミナー室はほぼ満員の盛況となりました。





「発酵と熟成」

水産編 講演は北海道
 大学大学院 水産科学
 研究院 水産食品科学
 分野 川合祐史教授

講演される川合教授

- 水産発酵食品の種類
- 魚介類の死後変化
- 食品の熟成（保存）中に起こり
 うる現象
- くさや（くさや汁）の特徴
- イカ塩辛の製造工程
- 伝統的塩辛と低塩分塩辛の比較
- いずし・飯寿司の安全性と風味



シロサケ醤油の品質評価、かつお節カビ付けの効果、サケ節の開発 などについて講演いただきました。





北海道大学北方生物圏フィールド科学センター三谷助教から、「発酵と熟成による味の変化ーイカ・鮭編ー」の実験データの発表がありました。

イカの塩辛 いかに塩を加え真空にして熟成させセンサーで測定した結果、塩味の違いだけであった。

塩辛は、イカゴロを加え、イカゴロのプロテアーゼなどの酵素と、素手で空気に触れさせて攪拌することによる表皮ブドウ球菌による好気熟成により、うま味と香気が醸成され、より美味しいイカの塩辛になること、が分かりました。



鮭では、生鮭と、新巻き鮭、山漬けの鮭で、うま味が増すこと。そのうま味の中身は「酸味」であることが分かりました。

江本総料理長から実験検査試料の作成の報告がありました。続いて試食に入り、その前に試食品前8品の解説をしていただきました。





興味深い話に、神妙に聞き入る参加者の皆さん。

2年乾燥熟成の鮭とばについて解説の塚本シェフ。



試食品で、熟成による味の違いを実感していただきました。





さくら鱒A
定4皿



さくら鱒B
定4皿・美れ成



いか塩辛トースト



献上昆布
(トノU巻)



北海道尾札部産
献上天然元揃昆布



くさやの臭い体験袋。確かにくさい！その強烈さを参加者に体験していただきました。



くさや



試食の後、ディスカッションを行いました。

様々な意見が出され、盛り上がりました。

最後に、北海道食文化研究会の代表の服部北海道大学名誉教授からシメのご挨拶をいただきました。

*本会の講演内容については、北海道大学のホームページで動画を公開の予定です。(5月頃)ご期待ください。

次回セミナーは、6月8日開催予定です。FMI多目的ホールで開催。皆さんの参加をお待ちしています。

