

第5回セミナーでご登壇いただく講師の皆さんのプロフィール



江本浩司氏 札幌パークホテル総料理長

1953年生まれ、札幌市出身。1972年札幌グランドホテル入社。IKA世界料理オリンピックに日本代表選手として参加、金・銀・銅メダルを獲得。2006年札幌パークホテル総料理長に就任。2007年フレンチ最高の称号 Escoffierエスコフィエの榮譽が授与される。北海道洋食界をけん引する一人である。北海道食文化研究会の中心メンバーとして会の運営を積極的にリードしている。



白井 浩氏 札幌なだ万ガーデン雅殿料理長

1962年生まれ、千葉県出身。「単1等級調理技能士」。なだ万入社、名古屋なだ万のオープンを経験。その後、なだ万厨房名古屋三越店調理長。なだ万堺厨房所調理長を経て、2000年になだ万雅殿札幌調理長に就任、現在に至る。メッセージ「おいしいものを食べたいという気持ちと、そして皆様にも食べていただきたいという気持ちを持ち続け頑張っています。」



安藤勝広氏 赤坂四川飯店 ホテル札幌ガーデンパレス料理長

1962年生まれ、北海道厚岸出身。四川料理の父 陳建民氏と、現赤坂四川飯店グループオーナーシェフ 陳建一氏から四川料理の極意を学ぶ。四川料理の伝統料理とニューウエーブの創作料理が好評で、熱心な求道の姿勢に感銘した多くのファンがいる。2000年中国料理世界大会銅賞受賞。現在は、調理師学校講師のほか、(公社)日本中国料理協会北海道本部本部長として、全道を駆け巡る多忙な毎日である。



塚本 孝氏 イタリア料理カプリカプリオーナーシェフ

1965年生まれ、東京都八王子市出身。大阪あべの辻調理師専門学校卒業。東京のレストラン数店で修行の後、渡欧。帰国後、1996年3月白石区に店をオープン。2012年現在地に移転する。2009年からさっぽろオータムフェスト「さっぽろシェフズキッチン」に参加、2014年より2年間代表を務める。また、2015年には韓国で開催された「スローフード・アジア。パシフィックフェスティバル」にて札幌黄玉ねぎの魅力を伝える。現在は調理師学校の講師も務める。



深江 園子氏 オフィスYT

ICU国際基督教大学教養学部卒。(株)柴田書店編集部を経て、婦人誌から食業界誌、農業誌まで寄稿。活動目的は食のプロの活動を翻訳・編集する中で、テロワールを見つける事。講習や討論のファシリテート役も多い。実需と生産者を交えた「道産素材研究会」、「北海道小麦の輪」主宰、「世界料理学会 inHAKODATE」実行委員。北海道「食の磨き上げ職人」。菓子職人の仕事と人物エッセイ「絶対外さない北海道スイーツ」。



小林国之氏 北海道大学大学院農学研究院准教授(地域連携経済学研究室)

1975年北海道生まれ。北海道大学大学院農学研究科を終了後、助教を経て、2016年から現職。専門は、農業経済学、協同組合学。主著に『農協と加工資本 ジャガイモをめぐる攻防』日本経済評論社、『北海道から農協改革を問う』筑波書房、2017などがある。2010年から毎年『北大マルシェ』を開催し、農業と消費者をつなぐ取り組みの研究、実践を行っている。2016年から北海道食文化研究会主催メンバーとして会の運営に当たっている。