

# 北の研究者と料理人が探る、美食の世界— 北海道食文化研究会レポート

第6回セミナーと賞味会を開催しました。

2017年11月13日 札幌パークホテルにて

参加者：120名



開会宣言を行う小林准教授

いよいよセミナーが始まりました。



最初にカネシメ高橋水産 高橋社長から開会のご挨拶をいただきました。



セミナー第1部 基調講演

北海道大学名誉教授 服部昭仁氏による

講題「発酵と熟成の果たす役割」

発酵と熟成—何がどうなるの？なぜ美味しくなるの？人間の知恵ってすごい！

という講演をしていただきました。

詳細は、北海道食文化研究会のホームページに掲載しています。



基調講演に聞き入る出席者の皆さん



セミナー第2部 パネルディスカッション

「発酵と熟成を若手研究者、料理人はどう考えるか」



北海道大学三谷助教、早川助教の先生方



札幌グランドホテル菱沼料理長、なだ万茶寮高橋料理長さん



細部の質問に答える水産学部川合教授。



コーディネーターはオフィスYTの深江園子氏



大変な盛り上がりの中、時間切れで、若手研究者と料理人のディスカッションは終了しました。



札幌パークホテル中華料理 菊地料理長とレストラン SAGRA 村井シェフの皆さん



セミナーのメの挨拶は、京王プラザホテル札幌の佐藤総料理長が行いました。

引き続き第3部、賞味会に入りました。



それぞれの立ち位置から発酵と熟成について、熱のこもったディスカッションが繰り広げられました。次代のリーダーとして食を担っていく皆さんが発酵と熟成をどのように捉え、今後取り組もうとしているのか、を討議していただきました。



最初の来賓のご挨拶は、北海道大学名和総長様。初めてのご参加でしたが、北海道食文化研究会の今後の発

展を応援していきたいとお話がありました。



全日本司厨士協会北海道地公本部を代表して、大江幹事長様からも、激励のご挨拶をいただきました。



本会をサポートしていますカネシメ高橋水産、丸果札幌青果、丸大大金畜産の3社を代表して、大金畜産の大金社長からお祝いのご挨拶がありました。

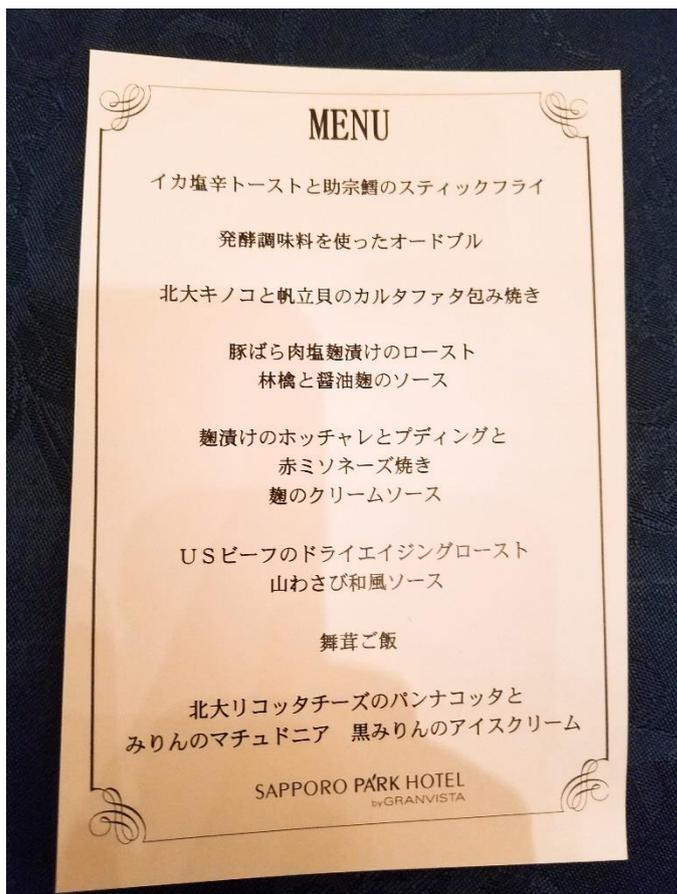


乾杯は、丸果札幌青果の勇崎社長のご発声で声高らかに杯を上げ、賞味会が始まりました。



賞味会の最初に札幌パークホテル江本総料理長より本日のメニューの紹介と今回の発酵と熟成とのこだ

わりについて、詳しく解説していただき、いよいよ「発酵と熟成」Kouji+北大の世界が始まりました。



特別出品の紹介もございました。

① 北海道大学牛乳 北海道大学学内で飼育された乳牛から搾乳した濃い味のノンホモ牛乳です。牛乳には四季があること、季節により味が変わることを夏と冬の2回試飲して納得しました。



② 江本総料理長の生ハム 北海道大学のハム工場において昨年4月より若松准教授のご指導のもと江

本総料理長自らが、北大内ハム工場で製造してまいりました本格熟成生ハムを皆さんに召し上がって頂きました。18ヶ月熟成の逸品の生ハムは、参加の皆様の絶賛的でした。

船橋料理長さんのケーピングで振舞われました。



風格のある18ヶ月熟成の生ハムです。



薄切りのフランスパンに乗せて提供されました。



③ 北海道大学 札幌農学校ハムソーセージ「春楡の饗」(エルムのもてなし)ソーセージ。これは、北海道大学ハム工場で脂肪を長時間の燻煙を行い、それを大金ハム工場に持ち込み、粗挽きの肉に混ぜ込んであります。美味しさは勿論ですが、加熱し召し上がりますと、お肉の中から、北海道大学の独特の燻煙の香りが漂ってくるという逸品です。

④ 丸果札幌青果様から高原バナナの熟成が進んだ極旨のバナナと、すごく甘い熟成ミカンが口直しでテーブルに並びました。



北大牛乳 11月が一年で一番栄養価も濃度も増す時期です。濃厚な牛乳を味わうことが出来ました。まさに牛乳の旬です。



春楡の饗ソーセージ。下は極旨バナナとミカン



皆さん一斉に賞味が始まりました。



イカ塩辛のトーストと、助宗たらのスティックフライ



発酵調味料を使ったオーダブル5種です。



絶妙の旨さでした。



北大キノコと帆立貝のカルファタ包み焼きです。  
玉井先生が学内で生産されたキノコを使いました。  
包の封を切ると素晴らしくキノコの香りがしました。



北大牛乳を飲み干し満足な表情の名和総長。



生ハムは大好評。あっという間に無くなります。



豚バラ肉塩麹漬のロースト  
りんごと大豆 醤油麹のソース



ご挨拶いただく水産学部川合教授。



いつも様々な試作をしていただきましたなだ万札幌  
雅殿の白井料理長です。ご挨拶いただきました。



続いて、創作中華をいつもご紹介いただいた赤坂四川  
飯店の安藤料理長さんです。ご挨拶いただきました。



次は、いつも熱心にテーマに沿った試作品に挑戦いた  
だきましたカプリカプリの塚本シェフです。



本日のハイライト！麹漬けホッチャレ鮭と鮭のプデ  
ィング 赤味噌ネーヅ焼き麴のクリームソース。です。  
これがホッチャレ？という驚きの味でした。



ご挨拶いただく大丸本社バイヤー本田氏。北海道の美味しいものを、優れた食材を、次々と本州に紹介するカリスマバイヤーです。バイヤーの視点でご挨拶いただきました。



ホテルクラブ札幌の清水料理長さんです。北海道食文化研究会の取り組みについてご意見をいただきました。そのほか、いつもご参加いただいている皆さんからご意見を伺いました。



US産牛のドライエイジングビーフのローストビーフ  
山わさび和風ソース

舞茸ごはん 秋の味覚キノコの釜めしです。



北大製のリコッタチーズのパンナコッタ みりんマ  
チュドニア  
絶品です。



黒味噌のアイスクリーム

江本総料理長がご案内いただきました、「発酵と熟成  
北大と kouji の世界」が終了しました。  
様々な発酵料理、様々な熟成料理を楽しめました。  
ご参加いただいた皆様は大変満足して会場を後にされ  
ました。もう早速来年の賞味会のご予約をいただいた  
方もいらっしゃいました。



ズのご挨拶をいただきました札幌パークホテル金森  
総支配人様。会場をご提供いただき有難うございまし  
た。いかがでしたでしょうか？



これが本日の幹事の皆さんです。パッシャ！



ご出席者の皆さんのお見送りです。ご参加。ご出席有  
難うございました。  
引き続き来年もご支援賜りますようによろしくお願  
い申し上げます。



幹事の皆さんで記念撮影に臨みました。  
ホッとした表情の皆さんです。

2017年12月  
レポート作成、事務局 松田  
写真、城野さん、森本さん、渡辺さんでした。