



大金畜産 大金社長



松田 事務局長

## 11月15日(木) 2018年度 北海道食文化研究会賞味会 開催報告

### 第1部 パネルディスカッション

この日は今年度取り組んできた「畜産」「水産」「農林産」それぞれの部会での活動の総集編です。

初めに大金畜産社長 **大金弘武様**より、研究会の活動のさらなる展開に向けた、大変励みとなる心強いご挨拶を頂きました。続いて北海道食文化研究会3年間の活動を、**松田事務局長**よりご紹介頂きました。

パネルディスカッションでは、パネラーの皆様よりこれまでの活動を振り返り、これから北海道食文化研究会として何を目指すべきか？というテーマでお話しを頂きました。「畜産」「水産」「農林産」という枠や、「洋食」「和食」「中華」「イタリアン」という分野も超えて、**新しい北海道の食文化としての発信できるものを開発しよう**という、とってもわくわくするお話しで締めくくられたと思います。

北海道の素材と、調理人の技術と、流通業のネットワークを活かし、**来年度のさらなる飛躍をご期待下さい！**



オフィスYT 深江 代表



カネシメ高橋水産 高橋社長



札幌パークホテル 舟橋総料理長

パネラー：

北海道大学名誉教授 HSBK 会長 服部昭仁 先生

カネシメ高橋水産社長 高橋清一郎 様

インターゲートホテル特別料理顧問 江本浩司 様

札幌パークホテル総料理長 舟橋裕司 様

赤坂四川飯店札幌ガーデンパレス店料理長 安藤勝広 様

コーディネーター：オフィス YT 代表 深江園子 様

以上『乾杯！』

その2 へつづきます



北海道大学 玖村教授



全日本司厨士協会北海道地方本部

小泉会長



札幌みらい中央青果 勇崎会長