

北海道食文化研究会 2018年6月14日

第7回セミナーを開催いたしました。

セミナー会場：北海道大学フード&メディカルイノベーション国際拠点 多目的ホール

試食会場：FMI 2F フリーカフェ

参加者：150名



セミナー会場には満員の150名の皆様にお集まりいただきました。いよいよ開会です。



北海道大学 小林准教授の司会進行で開会しました。



最初に、サポーターを代表し大金畜産大金社長から開会の挨拶がありました。

続いて、ニチロ畜産 菅野食肉事業部長さんの講演が始まりました。講題は、「北海道産経産牛の流通実態と有効利用の取り組み」です。

北海道が日本一を誇る生乳、それを生産するホルスタイン種乳牛も日本一。その5産、6産して、乳量も落ちて廃用牛となるメス牛が今回のテーマです。

経産牛って廃用牛なの？有効利用が出来ないの？

2018年、北海道の研究者とProの料理人が探る、美食の世界—
北海道食文化研究会 第7回セミナー

「かくれたお宝牛肉の楽しみ方」
北海道の宝—経産牛肉の世界を知ろう！

【酪農畜産編】

講演 ニチロ畜産株式会社 食肉事業部長 菅野晴一氏
講題 「北海道産経産牛の流通実態と有効活用の取り組み」

基調講演 北海道大学 北方生物圏フィールド科学センター 若松純一准教授
講題 「肉のかたさを科学的に考えてみよう！」

調理実験 調理デモ発表及びパネルディスカッション

ホテルオークラ札幌 総料理長（フランス料理）	生方靖史氏
カプリカプリオーナーシェフ（イタリア料理）	塚本 孝氏
札幌パークホテル中国料理桃源郷料理長（中国料理）	菊池昭宏氏
プレミアムホテルTSUBAKI札幌 花城料理長（日本料理）	千葉秀樹氏
司会 北海道大学北方生物圏フィールド科学センター助教	三谷朋弘氏

*必見！各料理長の調理技法を駆使した牛肉料理の解説と試食がごさいます。

日時： 2018年6月14日（木曜日）

PM13:00~16:30

会場：北海道大学フード&メディカルイノベーション国際拠点 多目的ホール

受講料： 1000円

申込み： matsuda@o-gane.co.jp TEL 011-231-1405（大金畜産内）事務局 松田まで
尚、FMI（フードアンドメディカルイノベーション国際拠点）は無料の駐車場がご利用いただけます。

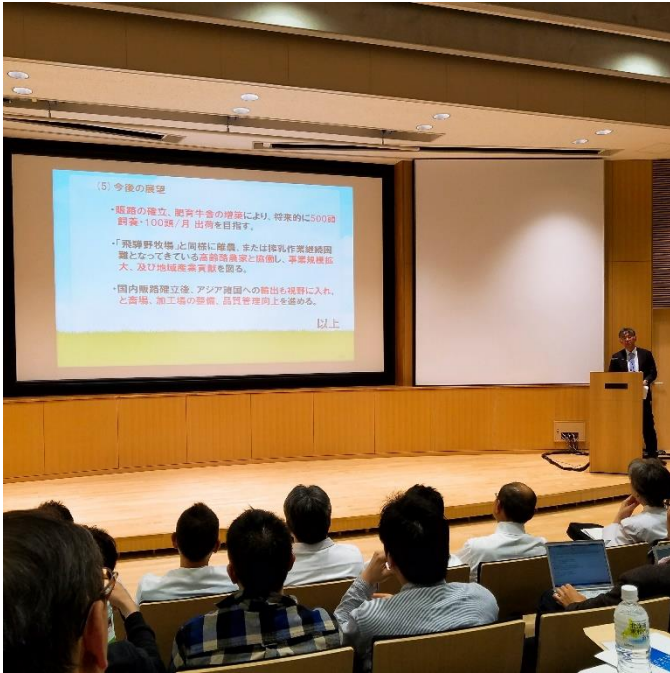
北大三谷助教と、発表をして頂く左から、生方総料理長、菊池料理長、塚本シェフ、千葉料理長の皆さん



開会前の会場ホール入口



もっといろんな利用価値があるんじゃないの？
という事で、
菅野氏の講演が始まりました。



判りやすく「経産牛の流通実態と有効活用の取り組み」
について、お話をお聞きしました。
興味津々、初めて聞くことばかり。皆さん熱心に耳を
傾けていました。



経産牛について解説されるニチロ畜産菅野部長さん



続いて、北海道大学農学部 若松純一准教授が基調講演を行いました。

講題は、「肉のかたさを科学的に考えてみよう！」
肉の構造からスジが何で出来ているかなど・・・



若松先生から科学的に講義していただきました。
講演いただいた若松准教授は、パロマハム（生ハム）
は発色剤や着色料を用いないで、きれいな赤色をしています。その科学的なメカニズムを解明した世界的な食肉科学の第一人者なのです。



続いて、三谷助教が取りまとめ役になり、美味しいけど硬い経産牛を、各分野の料理人さんたちがどんな手法で料理するのか？調理実験の発表です。

最初が、ホテルオークラ札幌の生方総料理長さんから「経産牛肉のコンフィ」の紹介がありました。



詳細な調理法の解説をする生方さん。なかなかこのような話は聞けません。



続いて、札幌パークホテル中華料理長の菊地料理長から「塩竈焼き」の秘伝を紹介いただきました。



イタリアンの塚本シェフは、カルパッチオの紹介がありました。イタリアにはキアニーナ牛という有名な肉牛がいます。赤身の肉を食べてきた伝統的な調理法は



カルパッチオ。オリーブオイルとパルメザンチーズ、バジルをあしらう。確かに柔らかくて美味しい。



日本料理代表は、ホテル Tsubaki 花城の千葉料理長牛肉を西京味噌に漬け込み柔らかくしました。



下拵え、味噌の種類、加熱温度など詳細に解説。

肉の温度で硬さも変わってくるという事で、ホットプレートを持ち込み温めながら試食を提供しました。



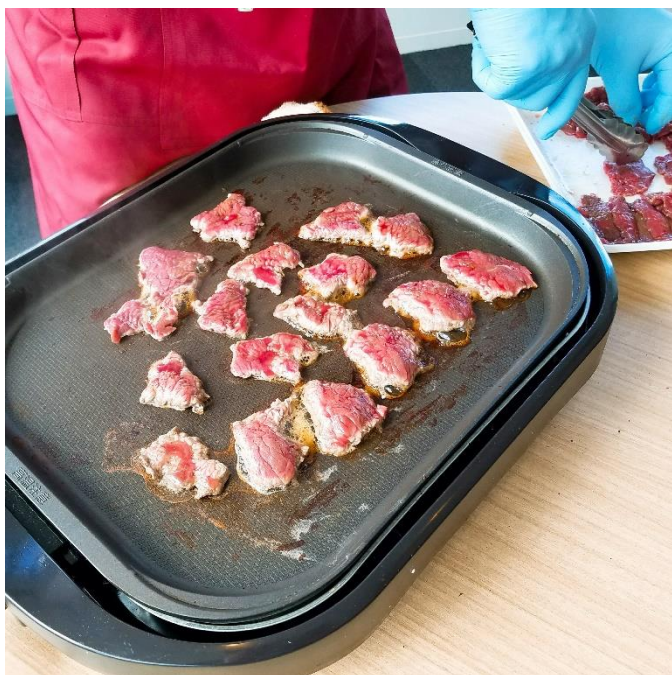
試食研究の様子です。さてお気に入りは何ですか？

試食用のプレートに並んだ各お肉と、北大牛乳にフランス産のバケット。お肉は牛乳の隣から時計回りに、牛肉のコンフィ、石窯焼き、西京漬け、ノーマル経産牛、ニチロ畜産ローストビーフ、白いチーズが載ったカルパッチオの順です。



豪華な肉の試食を食べながら料理長と懇談しました。東京や名古屋からもこの会にご参加いただきました。





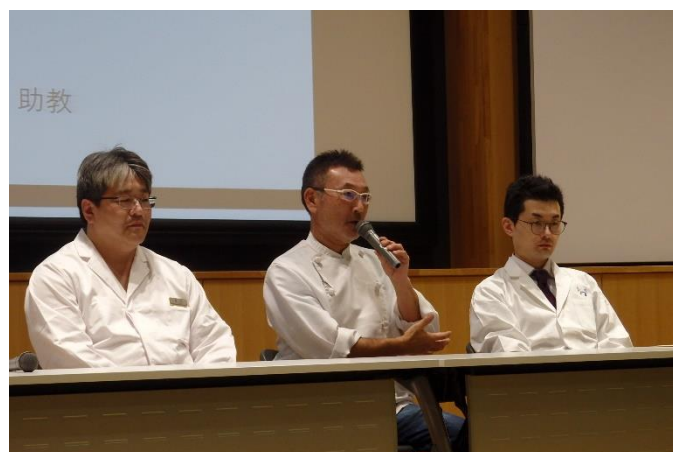
対照区のただ焼くだけのお肉も用意しました。



北海道大学牛乳の試飲も行いました。



三谷先生の司会でパネルディスカッションを行いました。ご講演いただいた皆さんと会場の皆さんが一体となり討論致しました。



和やかに真剣にお話されるパネラーの皆さん。



次次回10月11日開催の農林産部会研究テーマと進行状況を発表。参加PRの佐藤京王プラザ総料理長。



次回8月28日開催の水産部会の研究テーマと進行状況を発表する清水クラビーサッポロ総料理長。セミナー開催のPRも兼ねてご挨拶。



水産部会は「鮭とぶり」で研究格闘中でした。



セミナーの締めはいつもの様に本日の講評。本会の会長 服部名誉教授からご挨拶いただきました。服部会長は現在闘病中ですが、わざわざ埼玉から元気な姿で駆け付けていただきました。

