

北海道食文化研究会 第7回セミナー（酪農畜産編）

日時：2018年6月14日（木曜日）

会場：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 13:00～16:40

テーマ：「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！

タイムテーブル

12:30 開場 受付

13:00 開会 総合司会 北海道大学 小林准教授
開会のあいさつ 大金畜産社長 大金弘武氏

13:10 講演 「乳用経産牛の流通の実態と有用活用のための取り組み」
ニチロ畜産(株) 食肉事業部長 菅野晴一氏

13:40 基調講演 「肉のかたさを科学的に考えてみよう！」
北海道大学北方圏フィールド科学センター 若松准教授

14:30 休憩

14:40 調理研究発表 5分×4名
調理実験の結果と課題 司会 北海道大学FSS 三谷助教
□フランス料理の技術コンフィで、硬い肉にチャレンジ
ホテルオークラ札幌総料理長 生方靖史氏
□中国料理3000年の技術塩竈焼きと重曹で、硬い肉をどう変える？
札幌パークホテル中国料理桃源郷料理長 菊地昭宏氏
□イタリアの伝統手法カルパッチョで、硬い肉にチャレンジ
イタリア料理カプリカプリオーナーシェフ 塚本 孝氏
□日本料理伝承の手法味噌漬けで、経産赤身牛の硬い肉に挑戦します。
プレミアムホテル—TSUBAKI—日本料理花城料理長 千葉秀樹氏

15:00 試食 2階フリーカフェ
4種の調理牛肉とニチロ畜産のローストビーフの試食 北大牛乳とパン付き

15:40 ーパネルディスカッションー 司会 三谷助教
「本音で語る経産牛ってどうなの？使えるの？」 質問も受ける
パネラー：菅野部長、若松准教授、生方、塚本、菊地、千葉の各料理長さん

16:20 水産部会の研究進行状況の報告 舟橋パークホテル総料理長
ー8月28日火曜日開催予のセミナー水産編のご案内

16:25 農林産部会の研究進行状況の報告 佐藤京王プラザホテル総料理長
ー10月11日木曜日開催予定のセミナー農林産編のご案内

16:30 本日の講評 北海道食文化研究会会長 北海道大学名誉教授 服部昭仁氏

16:35 閉会 北海道大学 小林准教授