北海道食文化研究会
第９回セミナー　農林産編
１０月１１日　ＰＭ１：００～
会場：北海道大学　百年記念館　大会議室
テーマは、「青果物の付加価値を上げる取り組とは・・初登場！北大産朱鷺色ひらたけの旨煮を探る！」

農学部小林准教授の司会で開会となりました。

最初に、札幌みらい中央青果株式会社の勇﨑取締役会長の開会のごあいさつでセミナーがスタートしました。

北海道総合研究機構　中央農業試験場　加工利用部　農産品質グループ　研究主幹　小宮山先生の講演から始まりました。

講題は「北海道の青果物の品質向上と、高付加価値化の取組み」。現在中央農業試験場で研究している、あるいは研究成果の出ている商品の解説をして頂きました。特許取得商品「レアフル」季節要素の強かった北海道のフルーツをフレッシュ感をいつまでも保ったまま保管できる商品や、飼料としていたコーンを小麦粉のように粉砕加工した商品などを紹介。

北海道大学農学研究院　森林科学分野　森林資源生物学　玉井准教授の講演です。「キノコの旨みを抽出する最適温度と時間の関係。北大産希少キノコを紹介」という講題で講演いただきました。

きのこの旨みと言えば、しいたけの風味くらいしか思い浮かばない人が多いと思いますが、研究段階で朱鷺色ひらたけを７０℃で２時間加熱し、うま味を抽出した出汁を飲み、各料理長さん皆さんが息をのんだワケを今日は解説していただきました。

アクションの交えた面白い講義でした。

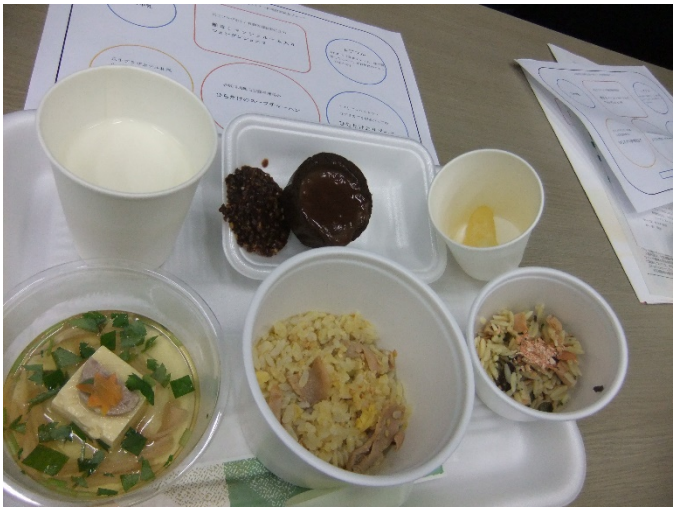
続いては、北海道きのこ生産・消費振興会　監事の坂内重人様に「北海道のキノコの現状と消費拡大に向けた動き」という講題でご講演いただきました。

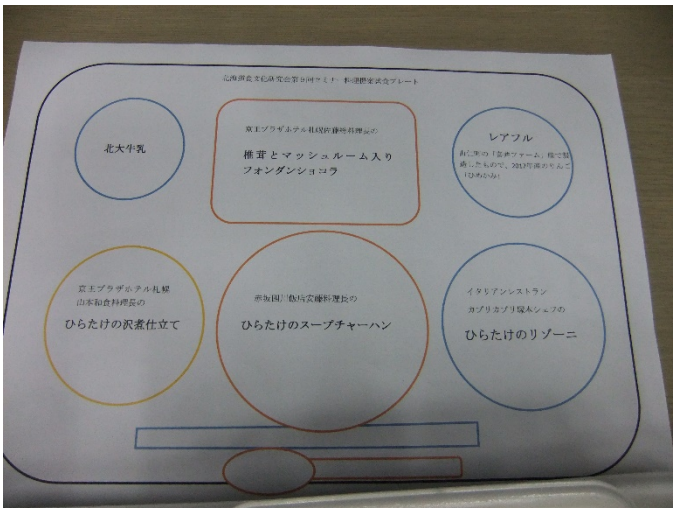
講演のまとめと、質疑応答、小休憩並びに試食タイムの開始を告げる小林准教授。

北大産
トキイロヒラタケ(冷凍)

北大産
トキイロヒラタケ
菌床株

北大産
ヒラタケ




北大牛乳
レアフル
ひらたけのスープチャーハン
ひらたけのリゾーニ