

# 「昆布とだしと北海道」

研究会創立10周年！～第一回セミナーのテーマを10年ぶりに深堀～

北海道大学 北方生物圏フィールド科学センター 教授 四ッ倉典滋氏  
講演「最近の北海道昆布の現状」

株式会社しゃげを 代表取締役 梶田 圭輔氏  
講演「しゃげをの北海道だし～未利用魚の活用～」

昆布漁師 保志弘一氏  
講演「広尾町発！未来を切り拓く星屑昆布の取り組みについて」

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構  
食品加工研究センター 食品開発部 部長 吉川修司氏  
講演「北海道から発信する新たなうま味」  
～ぶり節の開発とうま味の解析技術～

10年ぶりに、  
 旨味  
UMAMI.  
と向き合う。

北海道真昆布を使った料理  
広尾町 星屑昆布を使った料理  
しゃげをのだしを使った料理  
4種の昆布だし飲み比べ  
ぶり節を使った料理

noya 塚田宏幸シェフ  
noya 塚田宏幸シェフ  
京王プラザホテル札幌  
なだ万雅殿札幌 高橋邦夫料理長  
なだ万雅殿札幌 高橋邦夫料理長

UMAMIの饗宴  
試食懇談会

★料理家・昆布大使 松田真枝氏とディスカッション ～北海道昆布について語らう～  
★質疑応答

日時：2025年10月6日(月) 開場 12時30分 開会 13時 終了 16時  
場所：北海道大学 FMI多目的ホール  
定員：先着100名(事前申し込み) 参加費：1,000円

## 【申込方法】

- 北海道食文化研究会 公式HPの申し込み欄から必要事項をご入力の上、お申し込みください。
- スマートフォンをお持ちの方はQRコードの読み取りをお願いいたします。
- パソコンからお申し込みの方は次のURLからもお申し込み出来ます。

<https://forms.gle/HDDcL7Kc7KwJwQCf9>

申込締切：9/19 (金)

