

【第二代会長あいさつ】

北海道食文化研究会の現況と今後の活動
川村周三（北海道大学 研究員・元教授）

北海道食文化研究会は2016年5月に設立されました。初代会長の服部昭仁先生の後を引き継ぎ、2020年4月から第二代会長を務めています。

簡単に自己紹介をいたします。私は広島県広島市出身で、高校卒業後に北海道と北海道大学農学部にあこがれて札幌へ来ました。北大の大学院修了後に農学部の先生となり、定年まで勤めました。定年後も、いくつかのプロジェクトに携わっているため、「研究員」という立場で北海道大学に在籍しています。今まで、美味しく安全で健康に良い食べ物をメインテーマとし、とくに米の収穫後の乾燥調製貯蔵加工技術と食味の研究、青果物の貯蔵や鮮度保持の研究、おいしい牛乳の研究、食品の殺菌や微生物制御の研究をしてきました。

北海道食文化研究会は、北海道大学の研究者と北の料理人が一堂に会し、食について共に考え科学的な分析を加えながら、北海道の食の歴史と食を取り巻く環境を再認識し、我々北海道の食文化と調理技術、食の近未来を改めて模索してみようという趣旨で設立されました。この趣旨に賛同し、研究者と料理人だけでなく食料食品の生産と流通そして食の消費と文化に関心のある多くの方々がこの研究会に参加し、会員（個人・団体）は約500名となっています。

北海道食文化研究会は、年間3~4回のセミナーとそれを総括する賞味会を開催する活動をおこなってきました。しかしながら、2020年当初からコロナウイルス（COVID-19）の蔓延のために、お互いに顔を合わせてのセミナーや賞味会の開催を控えています。その代わりに、2020年にはコロナ医療の最前線で働いている札幌市内の医療従事者の皆さんに特製の「応援弁当」をお届けしました。そして2021年には「米」を年間テーマとして2回のオンラインセミナーを開催し、料理人の皆さんの特別レシピをYouTubeで紹介しました。2022年には「ラジオセミナー2022」として6月から10月まで毎週月曜日から木曜日の12:45~13:00にFMラジオカロスサッポロ（78.1MHz）で「深江園子のほっかいどう食文化研究室」を放送しています。この放送の録音はYouTube 北海道食文化研究会チャンネルでいつでも聞くことができます。

現在は、コロナ禍の中で従来とは異なる形の活動をおこなっていますが、やがて従来のようなセミナーや賞味会を開催することを目指しています。北海道食文化研究会の会員の皆様には積極的な参加をお願いいたします。

2022年8月25日