

北海道食文化研究会 活動記録 (2016～2026 年)

期日・期間, 名称等, 「テーマ等」, 会場・場所, 「講演題名等」, 講演者等所属氏名
セミナー, 賞味会, 講座・勉強会等, イベント等

◎セミナーや講座・勉強会等には, 大きく分けて以下の2種類がある。

- ①食材や食品に関するセミナー: 昆布, だし, ワイン, 鯨, 小豆, エゾシカ肉, 小果実, 卵等
- ②食品加工や調理に関するセミナー: 発酵, 熟成

2026年2月3日, 2025年度賞味会

「研究会設立10周年, 旨味と発酵」京王プラザホテル札幌 エミネンスホール

2025年11月6日, 第23回セミナー

「発酵」

- ・北海道大学フード&メディカルイノベーション国際拠点 FMI 多目的ホール
- 「世界の発酵食肉製品とその歴史」北海道大学農学研究院 若松純一
- 「清酒八海山の紹介と麹甘酒開発の秘話」八海醸造株式会社 倉橋敦
- 「独自の乳酸菌発酵製法を活用した新しい熟成発酵肉の市場創出」株式会社明治 利光孝之
- 「発酵食品が拓く次代の洋食の世界」札幌グランドホテル札幌パークホテル統括総料理長舟橋祐司

2025年10月6日, 第22回セミナー

「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～」

- ・北海道大学フード&メディカルイノベーション国際拠点 FMI 多目的ホール
- 「最近の北海道昆布の現状」北海道大学北方生物圏フィールド科学センター 四ッ倉典滋
- 「しゃげをの北海道だし～未利用魚の活用～」株式会社しゃげを 梶田圭輔
- 「広尾町発!! 未来を切り拓く星屑昆布の取り組みについて」昆布漁師 保志弘一
- 「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～」道総研食品加工研究センター 吉川修司

2025年10月4日, 設立10周年イベント

「江本浩司のアウトドア in 積丹」積丹町美国

2025年7月10日, 北海道大学植物園講座

「北海道大学植物園をくまなく散策!」北海道大学植物園

北海道大学農学研究院 藤野介延, 北方生物圏フィールド科学センター 東隆行, 大野

2025年5月20日, ワイン講座

「北海道固有のぶどう品種“山幸(ヤマサチ)”の魅力を知る」

- ・北海道大学ワイン研究センター, 北海道大学農学研究院 曾根輝雄

2025年1月27日, 2024年度賞味会, 京王プラザホテル札幌

2024年10月16日, 第21回セミナー

「北海道の変わる魚の生息域と鯨の食文化を考える, 水産部会」

- ・北海道大学フード&メディカルイノベーション国際拠点 FMI 多目的ホール
- 「変化する北海道の海～フグ等の増加について～」道総研中央水産試験場 神山晃汰
- 「日本人とクジラの歴史と今」共同船舶株式会社 濱口花琳
- 「閉鎖循環方式で行ったバナメイエビの記録」内藤秀樹
- 「ニタリ鯨の尾の身ローストを試作して」ホテル創成札幌 M ギャラリー 清水則之

2024年8月23日, アウトドア飯 2024年

「江本浩司アウトドアLife in北海道」手稲前田森林公園

2024年7月23日, 第20回セミナー

「皆が知らない小豆の世界について学ぶ?!」農林産部会」

- ・北海道大学フード&メディカルイノベーション国際拠点 FMI 多目的ホール
- 「私たちの健康を支える小豆の力!」ホクレン農産事業本部農産部 加藤淳
- 「小豆の生産者から見る小豆の現在と未来について」本別町小林農場 小林美雄
- 「北海道であんこを作り続けて73年、私とあんこ」川西グレイスフーズ 川西常夫
- 「北海道のお菓子屋さんとおずき」オフィスYt 深江園子

2024年5月21日, 第19回セミナー

「魅力いっぱいのエゾシカ肉をもっと食べたい?! 酪農畜産部会」

- ・北海道大学フード&メディカルイノベーション国際拠点 FMI 多目的ホール
- 「エゾシカの生態と被害について」道総研エネルギー・環境・地質研究所自然環境部 亀井利活
- 「エゾシカ肉を科学的に見てみよう」北海道大学農学研究院 若松純一
- 「新得町におけるエゾ鹿処理の現状」株式会社上田精肉店 上田隆史
- 「中華料理人として取り組んだ北海道のジビエ料理」三川屋会館料理長 安藤勝広
- 「気軽にエゾシカ料理を楽しむ提案」Kitchen Support 青フードプロデューサー 青山則靖

2024年2月26日, 2023年度賞味会, 京王プラザホテル札幌

2024年1月19日, 第18回セミナー

「北海道の”小果実”と”新参者野菜”について, 農林産部会」

- ・北海道大学フード&メディカルイノベーション国際拠点 FMI 多目的ホール
- 「道産ベリー類栽培化の経緯と果実がもつ特徴」北海道大学農学研究院 鈴木卓
- 「北海道熟成さつまいも【由栗(ゆっくり)いも】」そらち南さつまいもクラブ 川端祐平
- 「料理人から見るアロニアの利用方法について」株クリエイティブオフィスキューシェフ塚田宏幸

2023年10月13日, 第17回セミナー

「北海道における「たまご」の今と未来, 酪農畜産部会」

- ・北海道大学フード&メディカルイノベーション国際拠点 FMI 多目的ホール
- 「知っておきたい卵に関する基礎知識」北海道大学農学研究院 玖村朗人
- 「鳥インフルエンザって何? 今後の見通しどうなる?」北海道大学獣医学研究院 迫田義博
- 「卵の有効利用とタマゴ研究の最先端」キューピー(株) 研究開発本部 有満和人
- 「西洋料理の中のたまご」元札幌パークホテル総料理長 江本浩司

2023年9月12日~12月7日, 深江園子の「ほっかいどう食文化研究室」2023年

「北海道食文化研究会のメンバーが日頃の思いを語る談話室」

- ・FM78.1MHz ラジオカロスサッポロ放送, 毎週火・木曜日 12:30~13:00, 26回放送

2023年8月18日, アウトドア飯

「江本浩司のアウトドア飯」にむ倶楽部・にむの森

2023年7月20日, 第16回セミナー

「北海道 養殖魚の今と未来, 水産部会」

- ・北海道大学フード&メディカルイノベーション国際拠点 FMI 多目的ホール
- 「北海道のサーモン養殖の現状とサクラマス養殖の紹介」道総研水産研究本部 三坂尚行
- 「脂の乗った後志産ホッケを選ぶには」道総研中央水産試験場 笹岡友季穂
- 「養殖サクラマスの冷凍鮮度分析報告」エア・ウォーター(株) 佐藤悠佳

「水産物の安全性向上を目指すリスク管理」(株)札幌市中央卸売市場食品衛生検査センター 水嶋好清
「料理人から見たサクラマス、道産根魚の評価」(株)グランビスタホテル&リゾート札幌グランドホテル・札幌パークホテル 統括総料理長 舟橋裕司

2023年3月2日, 2022年度賞味会 京王プラザホテル札幌 エミネンスホール

2022年7月??日, アウトドア飯

「江本浩司のアウトドア飯 2022年」にむ倶楽部・にむの森

2022年11月11日, 第15回セミナー, zoom同時配信

「これからの北海道の食文化を考えるために必要なことをあれこれと考えてみる」

・北海道大学農学部S21講義室

「北海道における酪農文化とは～持続性とおいしさの視点から～」北海道大学農学研究院三谷明弘

「人は何を食べているのか 記号化した食のあり方を乗り越えるために」北海道大学農学研究院小林国之

「アグリスケープ～農村の豊かさを受け継ぐ営み～」アグリスケープシェフ 吉田夏織

【座談会】「北海道の食文化って、なんだろう」深江園子の北海道食文化研究会番外編@北大農学部, パネラー: 深江園子 (オフィスYT代表)、吉田夏織、三谷朋弘、小林国之

2022年6月6日～10月3日, 深江園子の「ほっかいどう食文化研究室」2022年

「北海道食文化研究会のメンバーが日頃の思いを語る談話室」

・FM78.1MHz ラジオカロスサッポロ放送, 毎週月～木曜日 12:45～13:00, 72回放送

2022年1月5日, 第14回セミナー, YouTubeオンラインセミナー

「米粉の特徴とその可能性」

「米粉の過去と今と未来について」株式会社ツカモトミルズ 鎌田英宏

「北海道米の品質研究 ―ブレンドによる魅力創出―」ホクレン農業総合研究所 飯野遥香

【料理紹介】

「グルテンフリーの米粉パスタ」札幌パークホテル 舟橋総料理長

「米粉のクレープ」札幌プリンスホテル 橋本総料理長

「ホタテとキノコのフリカッセ」札幌ビューホテル 戸井田総料理長

2021年10月15日, アウトドア飯 2021年秋編, YouTube配信

「江本浩司のアウトドア飯・秋編, ダッチオーブンのローストチキン, 鮭の杉板焼き」

・札幌市小別沢

2021年7月??日, アウトドア飯 2021年夏編, YouTube配信

「江本浩司のアウトドア飯・夏編, 牡蠣とエビのアヒージョ, 海の幸白ワイン蒸しとパエリア」

・札幌市小別沢

2021年7月26日, 第13回セミナー, YouTubeオンラインセミナー

「北海道米と各種料理の米使いを探る」

「北海道米のあゆみ」元北海道大学農学研究院 川村周三

【パネルディスカッション】

「北海道米と料理における米使い」北海道大学農学研究院 川村周三, 小林国之

「イタリア料理における米使い, パルミジャーノリゾートとお米のサラダ」CapriCapri オーナーシェフ 塚本孝

「中華料理における米使い, 五目入りおこげ」赤坂四川飯店料理長 安藤勝広

「日本料理における米使い, 白飯(ゆめぴりか)となめろうすし(ななつぼし)」さっぽろ川甚本店料理長 本間勇司

2020年7月～10月, シェフのおうちレシピ 2020年, YouTube 配信

- 「肉そぼろと麻婆豆腐 中華編①」赤坂四川飯店 安藤調理長
- 「肉そぼろと野菜炒め 中華編②」赤坂四川飯店 安藤調理長
- 「菜園風スパゲッティとミネストローネ イタリアン編①」Cucina Italiana Capri Capri 塚本シェフ
- 「塚本シェフに教わるイタリア料理のコツ！イタリアン編②」Cucina Italiana Capri Capri 塚本シェフ
- 「自炊で使う卵と油脂はなにがおすすめ？フレンチ編①」La Santé 高橋シェフ
- 「フレンチシェフが教える簡単&時短卵料理！フレンチ編②」La Santé 高橋シェフ
- 「大学生、初めて料理します, フレンチ編③」La Santé 高橋シェフ
- 「なだ万料理長に教わる～ぶりの味噌煮の作り方！～和食編①」なだ万雅殿 大田料理長
- 「なだ万大田料理長に教わる～カレイの野菜たっぷり甘酢かけ～和食編②」なだ万雅殿大田料理長

2020年6月9日, 札幌市内医療従事者に300食の特製応援弁当寄贈

ホテル札幌ガーデンパレス, 赤坂四川飯店料理長 安藤勝広

2019年11月8日, 2019年度賞味会 京王プラザホテル札幌 みやび

「基調講演：医食同源を腸内環境から解き明かす」北海道大学先端生命科学研究院 綾部時芳

2019年10月6日, 第12回セミナー

- 「温故知新一古きを訪ね, 新しきを知る, 農林産部会」
- ・北海道大学フード&メディカルイノベーション国際拠点 FMI 多目的ホール
- 「札幌農業の歴史から北海道の食文化を考える」北海道大学農学研究院 小林国之
- 「北海道の野菜 今、昔」道総研花・野菜技術センター 鳥越正考
- 「札幌伝統野菜の紹介とその利用促進」札幌市農業協同組合 経済部営農販売課 曾我俊史

2019年8月27日, 第11回セミナー

- 「ノケモノ達の下剋上！北大ガゴメと未利用魚たち, 水産部会」
- ・北海道大学フード&メディカルイノベーション国際拠点 FMI 多目的ホール
- 「さかなの雑学—魚類分類学者の立場から—」北海道大学水産科学研究院 今村央
- 「北大ガゴメ 海洋栽培技術で開発・養殖」北海道大学水産科学研究院 安井肇
- 「もっと活かそう！北海道の魚」株式会社ジョウヤマイチ佐藤営業部 秋山広司

2019年6月6日, 第10回セミナー

- 「酪農の奇跡と, 乳製品や洋食料理の今むかし, 酪農畜産部会」
- ・北海道大学フード&メディカルイノベーション国際拠点 FMI 多目的ホール
- 「北海道酪農の奇跡を語る 酪農の昔・今・未来」北海道大学名誉教授 近藤誠司
- 「聞いてなるほど、保存ができる乳製品」北海道大学農学研究院 玖村朗人
- 「北海道料理の今とむかし」ホテルポールスター札幌総料理長 藤田伸幸

2018年11月15日, 2018年度賞味会

「3年間の活動を振り返る」, 京王プラザホテル札幌 みやび

【パネルディスカッション】

- 北海道大学名誉教授 北海道食文化研究会会長 服部昭仁
- カネシメ高橋水産社長 高橋清一郎
- インターゲートホテル特別料理顧問 江本浩司
- 札幌パークホテル総料理長 舟橋裕司
- 赤坂四川飯店札幌ガーデンパレス店料理長 安藤勝広
- コーディネーター：オフィス YT 代表 深江園子

2018年10月11日, 第9回セミナー

「農林産編, 青果物の付加価値を上げる取組とは・初登場! 北大産朱鷺色ひらたけの旨みを探る!」

・北海道大学百年記念会館

「北海道におけるきのこの消費拡大に向けた取り組み」北海道きのこ生産・消費振興会 坂内重人

【調理チャレンジ発表】

「きのこの旨味を抽出する最適温度で、きのこの調理に挑戦」

「椎茸とマッシュルーム入りフォンダンショコラ」京王プラザホテル札幌総料理長 佐藤伸裕

「ひらたけのスープチャーハン」赤坂四川飯店 安藤勝広料理長

「ひらたけの沢煮仕立て」京王プラザホテル札幌 和食料理長 山本敦久

「ひらたけのリゾーニ」イタリアンレストラン カプリカプリ 塚本孝シェフ

2018年8月28日, 第8回セミナー

「水産編, おいしい魚はどこにある ~海が変わる! 料理は変わるのか?~」

・北海道大学 百年記念会館

「海で今何が起きている? 水揚げはどう変わる?」北海道大学水産科学研究所 山村織生

「魚の臭みを取る、水産加工の新技術~魚をもっと食べてもらおう提案~」道総研食品加工研究センター 吉川修司

「水産加工の昔と今、まるだい佐藤水産の取り組み」佐藤水産株式会社 松橋正行

【パネルディスカッション】

「~変わり続ける海の食べかた~」

カネシメ高橋水産(株) 代表取締役社長 高橋 清一郎

北海道大学大学院水産化学研究所 山村 織生

北海道立食品加工研究センター 吉川 修司

佐藤水産(株) 常務取締役 松橋 正行 氏

コーディネーター: OFFICE YT 代表 深江 園子 氏

【調理チャレンジ発表】

「北の海の変化がキッチンにもやってきた。さあどうする? 鮭と北海道近海ぶりを美味しく調理する!」

「時鮭の生ハム」札幌パークホテル総料理長 舟橋裕司

「小豆ホエーを使用したブリ・海の生ハム」ホテルクラビーサッポロ総料理長 清水則之

「大豆ホエイに漬けたブリの香り揚げと大豆ホエイに漬けたいかごろ炒め」なだ万雅殿札幌料理長 白井浩

「ブリの大豆ホエー漬け shisen ソースとブリのスパイシー甘辛漬け」赤坂四川飯店料理長 安藤勝広

2018年6月14日, 第7回セミナー

「かくれたお宝牛肉の楽しみ方: 北海道の宝一経産牛肉の世界を知ろう!」

・北海道大学フード&メディカルイノベーション国際拠点 FMI 多目的ホール

「北海道の経産牛の流通実態と有効活用の取り組み」ニチロ畜産株式会社 菅野晴一

「肉のかたさを科学的に考えてみよう!」北海道大学農学研究所 若松純一

【レシピ】

「経産牛肉のコンフィ」ホテルオークラ札幌 総料理長 生方靖史

「経産牛肉のカルパッチョ」イタリアンレストラン カプリカプリ 塚本孝

「経産牛肉の塩釜焼」札幌パークホテル中国料理『桃源郷』料理長 菊池 昭宏

「経産牛肉の西京漬ステーキ」プレミアムホテル TSUBAKI 札幌『花城』料理長 千葉 秀樹

2017年11月13日, 第6回セミナー兼賞味会

「発酵と熟成」

・札幌パークホテル

「食の発酵と熟成: 何がどう違うの? なぜおいしくなるの? おいしさとは? 人間の知恵ってすご

い！」北海道大学名誉教授 服部昭仁

2017年9月20日, 第5回セミナー

「発酵と熟成, 農産編」

・北海道大学 農学部大講堂

「道産小麦粉の特性とそれを利用した新規製パン法等の開発」帯広畜産大学 山内宏昭

2017年6月23日, 第4回セミナー

「発酵と熟成, 畜産編」

・北海道大学フード&メディカルイノベーション国際拠点 FMI 多目的ホール

「乳の特性とチーズの科学, チーズの種類が多い理由」北海道大学農学研究院 玖村朗人

「肉を食べた〜い！微生物との戦いと葛藤」北海道大学農学研究院 若松純一

2017年3月9日, 第3回セミナー

「発酵と熟成, 水産編」

・北海道大学 国際食資源学院研究棟

「水産における発酵と熟成」北海道大学水産化学研究院 川合祐史

「発酵と熟成による味の変化—イカ・鮭編—」北海道大学北方生物圏 FSC 三谷朋弘

2016年10月13日, 第2回セミナー

「北海道の景観と食文化を考える」, 「料理人のためのキノコのサイエンス」

・北海道大学フード&メディカルイノベーション国際拠点 FMI 多目的ホール

「北海道の景観と食文化を考える」ソルボンヌ大学 ジャン・ロベール・ピット

「キノコの基本」北海道大学農学研究院 玉井裕

「キノコの食品利用と調理科学」道総研森林研究部林産試験場 原田陽

「キノコの前処理と味—味覚センサーデータの解説」北海道大学北方生物圏 FSC 三谷朋弘

2016年10月13日, 賞味会

「海のだし、森のだし、北海道の幸」

・京王プラザホテル札幌

【パネルディスカッション】

ソルボンヌ大学 ジャン・ロベール・ピット

なだ万札幌 白井料理長

赤坂四川飯店 安藤料理長

カプリカプリ 塚本シェフ

京王プラザホテル 佐藤総料理長

コーディネーター 深江園子

2016年6月9日, 第1回セミナー

「昆布とだしと北海道」

・北海道大学 国際食資源学院研究棟

「北海道沿岸の多様な昆布」北海道大学北方生物圏フィールド科学センター 四ッ倉典滋

「和食文化〜昆布のうま味とその利用〜」味の素の文化センター 津布久孝子

「北海道における昆布の市場概況」北創フーズシステム 吉田

「昆布だしのデモンストレーション」札幌パークホテル総料理長 江本浩司

「昆布を使った製品提案」京王プラザホテル札幌総料理長 佐藤

「昆布のうま味検査データの解説」北海道大学北方生物圏フィールド科学センター 三谷朋弘