

北海道食文化研究会

第 10 回セミナー 酪農畜産部会

「酪農の奇跡と、乳製品や養殖料理の今むかし」

2019 年 6 月 6 日 13:00~16:30

北海道大学フード&メディカルイノベーション国際拠点 多目的ホール

セミナーでは酪農・料理の昔と今ではどのようなことがなされたのかといったお話を、そして試食ではチーズや牛乳などの乳製品をメインに使った料理が出てきました。



2019 年度研究会最初のセミナーは約 150 名という大人数の参加者が集まった中で始まりました。



開会挨拶は二チ口畜産(株)菊地英夫社長にいただきました。



最初の講演は北海道大学 農学部 近藤誠司名誉教授より「北海道酪農の奇跡を語る」という講題で講演していただきました。

酪農の歴史と現在、そしてこれからの酪農について話していただきました。



続いて北海道大学農学部 玖村朗人教授の講演。乳製品の基本・乳の利用の歴史についてお話していただきました。



そしてポールスター札幌 藤田伸幸総料理長より
昔と今の北海道の料理について、特に牛乳を使った
料理についてお話していただきました。



そのあと、料理人による試作発表。牛肉・乳を使っ
た試食を各料理人から説明してもらいました。

2Fのオープンカフェに移動し、試食に入りました。
ここから各料理人の試作のご紹介です。



札幌グランドホテル 菱沼雅人料理長
『ビーフ ベネディクト』



札幌プリンスホテル 橋本禎嗣料理長
『道産牛の低温調理、プリンス・オルロフ風』



ホテルレオパレス札幌 北村裕料理長
『道産交雑種牛のビーフカルパッチョ』



ホテルニューオータニイン札幌 竹林義仁料理長
『パプリカのムースとセミドライトマト』



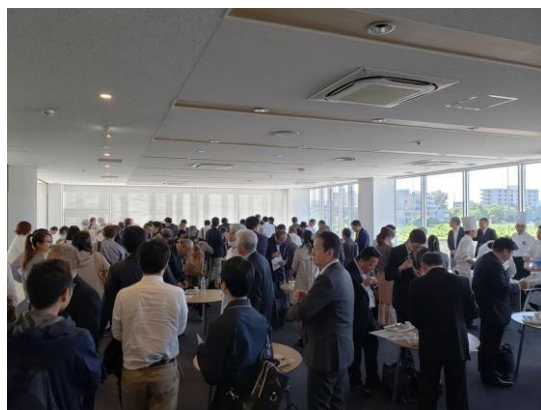
春節サプール様より、ハムの協賛品が提供されました。



〃 竹林義仁料理長
『リ・オ・レ ミルク粥』



北大の牛乳も提供され、各試食を並べると見事な試食になりました。



参加者の方も試食に大満足の様子でした。



試食後に質疑応答を行いました。講演・試作発表の内容をさらに掘り下げた内容になりました。

第 10 回セミナーは無事終了しました。次回は 8/27 (火) 水産部会セミナーになります。