

北海道食文化研究会

第 11 回セミナー 水産部会

「ノケモノ達の下剋上！北大ガゴメと未利用魚たち」

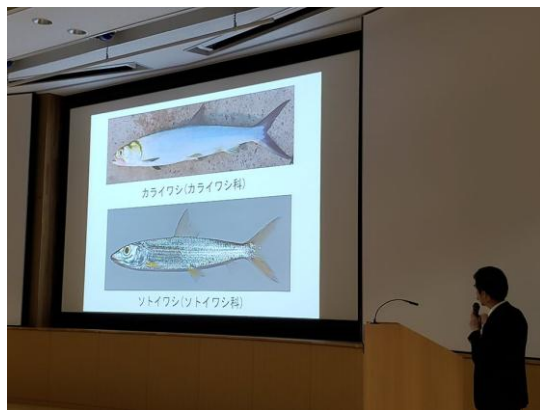
2019年8月27日 13:00~16:30

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

水揚量が少なくあまり流通に乗らなかったり、厄介者扱いされていたりした水産物についてのセミナーとそれらを使用した試食が登場しました。



会場の前に今回のテーマの未利用水産物及び加工品の展示。参加者も興味津津でした。



北海道大学水産学部 今村央教授による講演。

分類学の先生で新種の魚も発見されてきた先生です。

魚の分類から面白い名前の魚まで楽しい講演をしてくださいました。



北海道大学 水産学部 安井肇教授によるご講演。

邪魔者扱いされてきたガゴメ昆布がいかになって注目されていったのか、その経緯を語っていただきました。



森町の水産加工業者。ジョウヤマイチ佐藤(株)の秋山公司営業部長より、水産加工品の開発の背景、生産者とのつながり等お話していただきました。



料理人より試作発表。

初めて扱った水産物を試行錯誤して試作したエピソードを語っていただきました。



以下、試食の紹介です。

ホテルオークラ札幌 中井茂義総料理長
『アカザラ貝とガゴメ昆布のテリーヌ』

カプリカプリ 塚本孝シェフ
『キュウリウオのマンテカート』

札幌なだ万雅殿 白井浩調理長
『鱈焼メ寿司』『鱈昆布メ肝和え』『鱈南蛮煮』

ホテルクラビーサッポロ 清水則之総料理長
『北海道産オオカミウオのフリッタ・アッラ・ピッラ 北大ガゴメ昆布ソース』

また、講演者であるジョウヤマイチ佐藤様より、ふぐの松前漬の協賛品も試食に並びました。



北海道大学 農学部若松純一准教授の進行の元、講演者及び料理人の質疑応答。様々な疑問、意見が飛び交いました。



最後に参加者の皆様にガゴメ昆布を使ったパンをお土産に提供させていただきました。

次回は 10/8 農林産部会セミナーです。