

北海道食文化研究会

第 12 回セミナー 農林産部会

「温故知新－古きを訪ね、新しきを知る。」

2019 年 10 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

農林産部会では札幌伝統野菜に焦点を当て、農業の歴史や野菜の分類などのセミナーと伝統野菜を使った料理と明治時代に食べられていたであろう料理を再現して参加者に振舞われました。



会場前には札幌伝統野菜と北海道米の赤毛米が展示されました。



まず最初に、北海道大学 小林国之准教授より札幌の農業の歴史、そこから出来上がった北海道の食文化について講演してもらいました。



次に北海道総合研究機構の鳥越昌隆主幹より「北海道の野菜 今、昔」という講題で野菜の分類・品種について講演していただきました。



そして札幌市農業協同組合の曽我俊史課長より札幌伝統野菜の紹介、その特徴や作られている背景を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。今回は 6 人の料理人に挑戦していただきました。話の内容も試食のボリュームも大増量でした。



札幌パークホテル 舟橋裕司総料理長
『アイスクレーン（明治時代のアイスクリューム）』



京王プラザホテル札幌 佐藤伸裕総料理長
『ホテル自家製のソーセージと札幌大球のシュークルト』



京王プラザホテル札幌 山本敦久和食料理長
『寄せ札幌黄と道産野菜の黄身酢がけ』



札幌パークホテル 舟橋裕司総料理長
『幻のピンクにんにくのバーニャカウダ』



赤坂四川飯店札幌ガーデンパレス店 安藤勝広料理長
『札幌黄を練りこんだ麺の白醤油炒め札幌白ごぼうと長芋添え』



レストラン ラ・サンテ 高橋毅オーナーシェフ
『ニオの三平汁』



試食会場の様子です。



札幌ビューホテル大通公園 戸井田誠総料理長
『明治時代のライスカレー』



試食後は質疑応答に入りました。今後の北海道の農業についてなど様々な意見を聞くことができました。

次回は1年の総集編である賞味会です。11月8日開催です。



もはや小さなフルコース！