

2024年 北海道食文化研究会 第20回セミナー 農林産部会

皆が知らない「小豆」の世界について学ぶ?!

日時：2024年7月23日（火） 開場12:30・開会13:00~16:00終了予定

会場：北海道大学 FMI 多目的ホール・2Fカフェ

[タイムスケジュール]

12:30 開場

13:00 開始 開会宣言 北海道大学農学部 助教 早川 徹氏

13:02 開会の挨拶 株式会社相川商店 常務取締役 相川 太史氏

13:05 基調講演 ホクレン 農産事業本部農産部 特任技監 加藤 淳氏  
議題「私たちの健康を支える小豆の力！」  
加藤氏は、道立農試で主に豆類の品質研究で多くの研究成果を残され、その後、道総研道南農試場長、名寄市立大学教授・副学長を歴任されました。

13:45 講演 小豆の生産者 本別町小林農場 小林 美雄氏  
議題「小豆の生産者から見る小豆の現在と未来について」  
事前に撮影した動画配信となります。

— 休憩 5分 —

14:10 講演 川西グレイスフーズ 代表取締役社長 川西 常夫氏  
議題「北海道であんこを作り続けて73年、私とあんこ。」  
北海道の製餡業の老舗、川西製餡所社長にあんこの話をさせていただきます。

14:35 講演 オフィスYt 代表 深江 園子氏  
議題「北海道のお菓子屋さんとおずき」  
北海道スイーツのライターとして全国に発信し続ける  
スイーツの第一人者です。

— 休憩 10分 会場を2Fカフェに移動 —

15:00 第2部 試食懇談会 2Fカフェホール ご案内 早川 徹氏

試食

◎夏の北海道大学牛乳の試飲

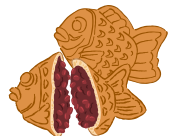
◎田舎しるこ缶、あんこの食べ比べ 川西グレイスフーズ

◎和と洋のマリアージュ ハレノクダモノ

◎あんこシュークリーム 京王プラザホテル札幌

◎十勝どらやき「粒あん」 サザエ食品

◎どら焼き「どんどら」 三八菓舗



15:15 パネルディスカッション「各社 製造における秘伝の技とおずきとの付き合い方を聞く」  
ご講演者、生産者とお菓子のパティシエさんの生声を聞く 司会 深江 園子氏  
[パネルディスカッション出演者]

加藤先生、川西社長、京王プラザホテル札幌 日下部料理長（製菓）、深江園子氏

15:55 本日の講評 北海道食文化研究会 会長 川村 周三氏

16:00 閉会 北海道大学農学部 助教 早川 徹氏