

食文化・食素材からみる 北海道の可能性

北海道ガストロノミックサイエンス研究会
第2回セミナー

6月19日（月）14:00～17:00
サッポロさとらんど交流館
（札幌市東区丘珠町519-1）

参加費無料
定員100名

チャレンジフィールド北海道では「食」を起点とし、素材・食事・サイエンス等の融合による地域創生を目的とした「北海道ガストロノミックサイエンス研究会」を立ち上げ、活動をしています。今回は、食のプロの視点から北海道の可能性について語っていただきます。

プログラム

14:00 開会挨拶

14:05 講演① 『美食の街 サンセバスチャンと函館、北海道の可能性』

レストランバスク シェフ 深谷 宏治 氏

14:50 講演② 『北海道の素材 オムレツと私』

クリエイティブオフィスキュー所属シェフ 塚田 宏幸 氏

-15:30 休憩 -

15:40 トークセッション 『北海道の食の魅力と可能性』

パネリスト

- ・ レストランバスク シェフ 深谷 宏治 氏
- ・ クリエイティブオフィスキュー所属 シェフ 塚田 宏幸 氏
- ・ 調理師 中野 隆介 氏
- ・ 札幌保健医療大学 客員教授 荒川 義人 氏
- ・ さとらんどfanコンソーシアム アドバイザー 三部 英二 氏

モデレーター

- ・ 小樽商科大学 名誉教授 李 濟民 氏

16:40 名刺交換会

サッポロさとらんどを周遊するSLバスの運行

広大な敷地のサッポロさとらんどを、SLバスで見学できます。ご要望の方は併せてお申し込みください。

（13:10出発、先着40名 無料）
※13:00 交流館前集合です。



お申し込み

6月9日締切

申し込みフォーム <https://forms.gle/eLHxXBdCF6VhzSns5>

または

メールアドレス

yugo@noastec.jp宛に「氏名・所属・メールアドレス・

さとらんどSLバス乗車希望の有無」をご記入の上お送りください。



講師プロフィール



レストランバスク シェフ 深谷 宏治 氏

スペイン料理レストラン「レストラン・バスク」（函館市）オーナーシェフ。
東京理科大学工学部卒業後、料理人を志し1975年にスペイン・バスク州サン・セバスチャンで修業を始める。1977年に帰国、その後1985年に「バスク」をオープンする。函館西地区バル街、世界料理学会の開催など、日本の料理界振興のために尽力している。フランスの美食ガイド本「ゴ・エ・ミヨ2023」日本版で、知識や技術継承に貢献した料理人に贈られる「トランスミッション賞」を受賞。著書に「料理人にできること」（柴田書店）。



クリエイティブオフィスキュー所属 シェフ 塚田 宏幸 氏

農家製チーズの美味しさに強く感銘を受けて渡欧。帰国後はその経験から食材とその生産者との交流にこだわり、道内生産者と強い関係性を築く。
北海道ならではの食文化を追求し、国内のみならず海外にも精力的に発信中。特に地域に根付いた郷土料理の継承に努めている。
boulangerie coron・rice noodle comenをはじめ北海道食材を活かした商品開発・商品監修にも取り組む。「ホクレン GREEN WEB」連載中。

アクセス

車・タクシー・バスにてご来場いただけます。詳しくはサップロさとらんどウェブサイトをご確認ください。

アクセス▶

