

# ガストロノミックサイエンスが 支える北海道の『食』

北海道ガストロノミックサイエンス研究会第4回セミナー

11月24日（日）15:30～17:30

北洋銀行 セミナーホール  
（札幌市中央区大通西3丁目7番地 北洋大通センタービル 4F）

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、北海道フードフィルムフェスティバルとの共催で、北海道の食素材の魅力と可能性を、ガストロノミックサイエンスの視点から語っていただきます。

## プログラム

15:30 開会挨拶

15:35 講演① 『北海道産素材からチョコレートを！～北海道の可能性～』

広島大学 名誉教授 佐藤 清隆 氏

16:15 講演② 『日本型ブラウンチーズについて～北海道産乳清の新規活用～』

日本獣医生命科学大学 准教授 三浦 孝之 氏

-16:45 休憩 -

17:05 オープンディスカッション 『北海道の食材革新がもたらす未来の可能性を語ろう』

広島大学 名誉教授 佐藤 清隆 氏

日本獣医生命科学大学 准教授 三浦 孝之 氏

ファシリテーター 札幌保健医療大学 客員教授 荒川 義人 氏

17:30 名刺交換会

## 講師プロフィール

### ■ 広島大学 名誉教授 佐藤清隆氏

●1969年名古屋大学工学部応用物理学科卒、同工学研究科修士課程・博士課程を経て、1974年から広島大学水畜産学部（現、生物生産学部）食品物理学研究室に所属、1991年同教授を経て、2010年広島大学を退職。専門は食品物理学。チョコレートをはじめとする食品油脂の物理学的研究の分野において、基礎と応用の両面で国内外の企業・研究機関と幅広く研究を展開し、現在も活躍中。最近の著書は「チョコレートを極める12章（幸書房、2024年）」。

### ■ 日本獣医生命科学大 准教授 三浦孝之氏

北海道大学大学院農学研究院博士課程修了。日本獣医生命科学大学助教、講師を経て2017年より現職。生物系特定産業技術研究支援センター革新的技術開発・緊急展開事業（うち経営体強化プロジェクト）で、「麴チーズ」の製造技術を開発に寄与。また、ノルウェー原産の「ブラウンチーズ」も日本で開発。近年は研究だけではなく、中小規模の生産者向けの技術指導、さらに国内外の主要チーズコンテストに審査員として参加している。

## ■ 詳細・申込

<https://challenge-field-hokkaido.jp/news/3109>

11月20日締切



■ 共催：チャレンジフィールド北海道  
北海道ガストロノミックサイエンス研究会  
北海道フードフィルムフェスティバル2024

## ■ 問い合わせ

チャレンジフィールド北海道（ノーステック財団）  
事業戦略統括部 吉田 E-mail : yugo@noastec.jp