

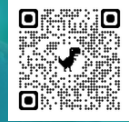
北海道におけるガストロノミー 展開の意義と可能性

～本場バスク／サンセバスチャンの現状を踏まえて～

北海道ガストロノミックサイエンス研究会第5回セミナー

1月22日(水) 14:00～17:30 (開場13:30)

エア・ウォーターの森 1階ホール
(札幌市中央区北8条西13丁目28-21)



参加費無料
定員120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、本場スペインバスクでの最新動向と北海道での可能性について、それがいかに人材育成と産業化に貢献する可能性があるかなど、各々の登壇者に語っていただきます。また、本研究会は当月に一般社団法人化したので、今後の活動とバスク等との関わりについてもご紹介できればと思います。

プログラム

14:00 開会挨拶 チャレンジフィールド北海道 コーディネーター 稲葉 慶一郎

14:05 講演① 『北海道とバスク ～若手Chefから見た北海道の食の可能性～』
NIQUISMIQUIS(ニクシミクス)代表/シェフ 中野 隆介 氏 他

-15:00 休憩 -

15:10 講演② 『北海道型ガストロノミックサイエンス展望 ～地域全体の高付加価値化を目指して～』
札幌保健医療大学 客員教授 荒川 義人 氏

15:40 パネルディスカッション

『一般社団法人として改めて食の北海道アップデートを志向する』

NIQUISMIQUIS(ニクシミクス)代表/シェフ 中野 隆介 氏

札幌保健医療大学 客員教授 荒川 義人 氏

小樽商科大学 名誉教授 李 濟民 氏

さとらんどfanコンソーシアム 三部 英二 氏

エア・ウォーター北海道株式会社 棟方 祐介 氏

ファシリテーター 6次産業化プランナー 萬谷 利久子 氏

特別参加 一般社団法人日本ガストロノミー協会 会長 柏原 光太郎 様

講師プロフィール

■ NIQUISMIQUIS シェフ 中野 隆介 氏



●大学工学部卒業後、函館深谷シェフに弟子入り後、スペインバスクのARAMEDAにて修行。帰国後、仁木町にて地域町興し協力隊に所属しNIQUISMIQUISを開業。最近東京でBCCシェフコース受講。また、サンセバスチャン映画祭でもその手腕をいかんなく発揮、北海道フードフィルムフェスティバル開催へも寄与。また、バスク州バスクワイン親善大使に任命されるなど、現在新進気鋭のガストロノミーの若手現者。

■ 札幌保健医療大学 客員教授 荒川 義人 氏



●北海道大学大学院農学研究院博士課程修了。専門は食品科学。大学で教鞭を執るかたわら、北海道食育コーディネーター会議議長などを務め、テレビ、ラジオ等の番組にも多数出演。北海道ガストロノミックサイエンス研究会発起人の一人で、今般一般社団法人化に臨み代表理事に就任。ガストロノミックサイエンス推進の第一人者。

【詳細・申込】

<https://challenge-field-hokkaido.jp/news/3231>

1月21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

【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