

新たな“北海道の食の価値” ～ 科学と料理の出会いから～

日時：令和7年10月12日（日）16：00～17：30

場所：赤れんが庁舎（北海道庁旧本庁舎）赤れんがホールB
（札幌市中央区北3条西6丁目1番地）

参加費：無料
定員：100名

プログラム

16：00

開会挨拶

16：05

講演

『分子調理がもたらす新たな食の価値』

神戸大学大学院人間発達環境学研究科 助教 湯浅正洋 氏

16：55

トークセッション

『北海道の食の魅力と可能性』（仮）

パネリスト

スペイン料理専門店「Niquis Miquis」

オーナシェフ 中野 隆介 氏

神戸大学大学院人間発達環境学研究科

助教 湯浅 正洋 氏

札幌保健医療大学

客員教授 荒川 義人 氏

モデレーター

小樽商科大学グローバル戦略センター

名誉教授 李 濟民 氏

<司 会>

札幌保健医療大学大学院保健医療学研究科 准教授 金高 有里 氏

講師プロフィール

湯浅 正洋 氏

長崎県立大学看護栄養学部栄養健康学科 助教などを経て
2021年4月現職。

環境負荷軽減を目的として、食品廃棄物や未利用資源を新
たに食物として利用するための調理・加工方法の提案。

また、化学や物理の原理を応用した新しい調理法と、斬新
でおいしい料理の調製などに取組む。

中野 隆介 氏

大学生物学部卒業後、函館の深谷シェフに弟子入り後、ス
ペイン バスクの「ALAMEDA」や「Atafona」にて研鑽。
帰国後、仁木町にて地域町興し協力隊に所属する傍らで
「Niquis Miquis」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、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体現者。

一般社団法人北海道ガストロノミックサイエンス研究会

世界一の美食の街「スペイン サンセバスチャン」と連携を深めながら、北海道の食の価値を高め、地域の活性化という共通の志をもったシェフや食関連産業の方々が集い、活動を展開する研究会です。2022年11月に研究会が発足し、2025年1月に一般社団法人化しました。

主催：一般社団法人北海道ガストロノミックサイエンス研究会
共催：公益財団法人北海道科学術総合振興センター
一般社団法人北海道バイオ工業会
一般社団法人北海道ガストロノミー協議会

■お問い合わせ

北海道ガストロノミックサイエンス研究会

担当：稲葉 ☎ 090-3221-9063

✉ inaba@kainindo.onmicrosoft.com

■申込（10月10日締め切り）

Googleフォームよりお申込み下さい

<https://forms.gle/bWVcWctsEfQbPqQD7>

