

2019年 北海道の研究者とProの料理人が探る美味の世界
北海道食文化研究会 第11回セミナー 水産部会

「ノケモノ達の下剋上！北大ガゴメと未利用魚たち」

さかな博士今村央教授が語る、北海道の海が変わった魚たちのあれこれ

ガゴメ博士安井肇教授が語る、北大ガゴメの取組みとこれまでの歩み

新たな水産資源 – 未利用魚を使った新感覚の料理の紹介など

日時： 2019年8月27日（火曜日） 13:00開会～16:30閉会

場所： 北海道大学フード&メディカルイノベーション国際拠点多目的ホール

受講料： 1,000円（材料費として）



講演：北海道大学 水産科学研究院 教授 今村 央氏

講題：「さかなの雑学 – 魚類分類学者の立場から –」

講演：北海道大学 水産科学研究院 教授 安井 肇氏

講題：「北大ガゴメ 海洋栽培技術で開発・養殖」

講演：(株)ジョウヤマイチ佐藤 営業部長 秋山 公司氏

講題：「もっと活かそう！北海道の魚」



試食：未知への挑戦！未利用魚を調理

ホテルクラビーサッポロ

清水総料理長

食材：オオカミウオ・アカザラ貝・ガゴメ昆布 etc

ホテルオークラ札幌

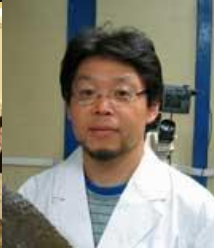
中井総料理長

札幌なだ万雅殿

白井調理長

カプリカプリ

塚本シェフ



申込み：matsuda@o-gane.co.jp

Tel 011-231-1405（大金畜産内）事務局 松田まで

尚、フード&メディカルイノベーション国際拠点は

無料の駐車場がご利用いただけます。