

『人を呼ぶ北海道の食』発刊記念

北海道大学大学院経済学研究院地域経済経営ネットワーク研究センター(REBN)2025年度シンポジウム

北海道の食を考える

— 魅力・課題・そして可能性 —

『人を呼ぶ北海道の食』の発刊を記念して、本シンポジウムでは北海道の食の魅力と課題を幅広い視点から検討します。北海道の食は、国内外で高いブランド力を有していますが、集客の中心に据えるためには、課題も多く残されています。ご登壇者お三方それぞれのお立場からの問題提起をいただくとともに、パネルディスカッションでは、種々の議論を掘り下げたいと思います。本シンポジウムをつうじて、北海道の「食」が持つ可能性を改めて確認するとともに、「人を呼ぶ食」の条件を多面的に考察し、北海道の持続的発展への道筋を共に考える場となればと考えます。



日時

令和7年

11月1日土

14:00~16:00

会場

北海道大学
学術交流会館1階
小講堂

北海道札幌市北区北8条西5丁目

申込方法

ORコード、または下記URLより
申込フォームにてお申し込みください。
<https://forms.gle/2wVLitmwMNpPpXNg7>
締切:10月24日(金)



参加無料

募集人員 120人

参加者に
『人を呼ぶ北海道の食』
冊子を贈呈します。

基調講演

「人を呼べる食の条件： 北海道のアドバンテージとディスアドバンテージ」

齋藤 壽氏 料理通信顧問



専門料理、料理王国、料理通信などの編集を通して料理ジャーナリストとして活動してきた。またザ・ウインザーホテル洞爺の再建に携わり、北海道洞爺湖サミットの料理プロデュースを担当した。同時にモリエールの中道博氏とマッカーリーナやビブレなどの運営に参加し、美瑛では料理塾で後進の指導に携わった。現在は滋賀県でレストラン「ベルソー」の顧問として活動している。

関連講演①

「料理学会が起こす小さな熱狂」

深江 園子氏 フードライター&ファシリテーター



札幌生まれ函館育ち。(株)柴田書店編集部を経て北海道にUターンし「専門料理」ほかレストラン専門誌と農業メディアに執筆。函館の世界料理学会の運営に10年携わる。北海道「食のサポーター」として美食ツーリズム、食品開発を監修。北海道食文化研究会幹事。はこだて国際科学祭キュレーター。近年のテーマは、食と生産の関係を繋ぎ直すこと。

関連講演②

「北海道の食を支える生産者と6次産業化」

市村 敏伸氏 農と食のライター



1997年、神奈川県横浜市出身。一橋大学を卒業後に北海道大学大学院へ移り、現在は博士後期課程在学中。農業経済学を専門として大学院に在籍する傍ら、農と食のライターとしても活動。最近では、消費者に身近な日本の農業・食料問題をテーマに「現代ビジネス」、「週刊東洋経済」、「プレジデントオンライン」などへ記事を寄稿。

パネルディスカッション

「北海道の食:さらなる可能性と課題」

・パネリスト

齋藤 壽氏 (料理通信顧問)
深江 園子氏 (フードライター&ファシリテーター)
市村 敏伸氏 (農と食のライター)

・モデレーター

平本 健太 (北海道大学大学院経済学研究院 教授, REBNセンター長)

〔共催〕 北海道大学大学院経済学研究院地域経済経営ネットワーク研究センター(REBN), 一般財団法人 北海道開発協会

〔後援〕 北海道開発局・北海道運輸局・北海道・公益社団法人 北海道観光機構