

キートセッション 1.

北海道のおいしい時間～食のつくりびとの言葉～

本多さんのオーダー
3日間参加者が
楽しく滞在できること

寿司屋の家庭でおいしいものに
囲まれて育ち、幼少時の食付き



フードライター

小西由稀さん

空蘭出身

おいしいものがあっても
悪口などでない!!

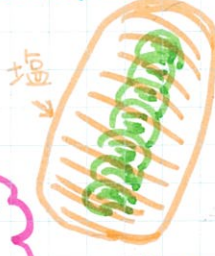
冬を越えてうまくなる!
越冬ジャガイモ



越冬中に
デンプンと
糖に変えて
あじわる。

理想の味で
輸入品とほみ分け
うま味! 旨味!

北海道ならでは! ホワイトアスパラの
塩釜焼き!!



笹で包んで
塩釜におろして
風味が Good

グリーンアスパラの
天ぷらも
おいしい!

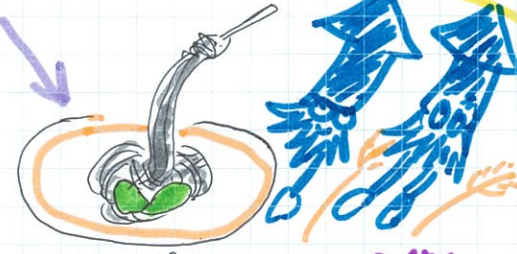
北海道は年1作しかできない。
厳しい冬はデータ分析をしてすごす
アスパラも
じゃがいも

食のつくりびとの言葉
自然相手の仕事だから、いちいち心が折れたら、やめていらしてほしい。
大変 = 大きく変わるチャンス!
by カキ漁師さん

おいしい!のその先を伝えたい。



ニラがわ 料理人



イカスミペースト

ニらがわ 食材

北海道は、同じ地でたどれる!!

食を知るには、まず人が! 道産子、て?

〇いんてないかい? アヒト? おあが!

〇ワリカン・ワリキリ主義

〇熱しやすく冷めやすい

〇合理的

〇「〇〇さる」

飲ます!!



最近酒蔵が増えた!!

クラフトジンも作られている。

豊かで美しい!
生産量・漁獲量 日本一!
はそのがタウ

四季もある!!
でも、熱帯夜はないよ

なんと!
ノースリブと
同じ面積

HOKKAI DO
てがいろいろ!!

ほぼ手作業
芋、白飯、ワリ根

食のつくりびとの言葉
てきばえの良し悪しと
天候のせいにはくはない。
いかに先を見越して育てるか。
技術、観察、分析
検証、実証、修正
あるのみ! by アスパラ農家

食のつくりびとの言葉
食生活で季節を感じる
ことが多い。そこには、
生きる楽しさがある。

札幌の食と
「おいしい札幌出張
オススメです!!」 by 本多