

料理の鉄人 藤井修一料理長と羅臼郷土料理を
作ろう！食べよう！話そう！

「羅臼サケ節」フォーラム 開催のご案内

魚のダシを取るなら鯉節、という常識を覆す商品が羅臼で生まれました。

「サケ節」羅臼発の北海道の新しい食材を郷土の活性化へ繋げましょう。この機会にぜひ「サケ節」の旨さに触れてみませんか。

参加料は、無料です。ぜひ、お越しください。



講師

章月グランドホテル
藤井修一料理長

1951年 北海道赤平市生まれ
1969年 赤平高等学校卒業と同時に上京、都内数箇所のお店で料理修行を積む
1973年 章月グランドホテル入社
1986年 章月グランドホテル料理長
1996年 道内ラジオ番組「巻山晃のおハヨーほっかいどう」レギュラー出演
1998年 テレビ番組「料理の鉄人」出演
現在、北海道を代表する料理人の一人として活躍中

と き

平成24年1月26日（木）

13:00~16:00

ところ

羅臼町公民館ホール

プログラム

13:00 開会

13:05 藤井料理長の食べ物紹介 章月グランドホテル料理長 藤井修一さん

羅臼の食材を使い、羅臼サケ節の特徴や使い方を教え、ご家庭でも簡単にできる料理を紹介します。また、その料理を皆さんに試食していただきます。

13:35 講演「北海道のサケ節」はこんなに凄い！

（地独）北海道立総合研究機構食品加工研究センター プロセス開発 主査 阿部 茂さん

「地域のサケ節」から「北海道のサケ節」への可能性と北海道各地で取組むために必要なプロセス。サケ節を用いた複合製品の開発や食材としての良さを現状の取組みの中から紹介します。

14:05 「羅臼サケ節」イカスフォーラム（2部構成）

基調講演 朝倉奉文さん

（1部）サケ節ってどうなの!?イカシテル!?

パネラー（予定）；マダム・ケロコさん、池上美穂さん、抜山嘉友さん、田中郁子さん、藤井修一料理長

（2部）「サケ節」を地域に活かすには？

パネラー（予定）；町長、食加研所長、商工会長、観光協会長、漁協定置部会長、飲食店組合長

主催；羅臼町

後援；北海道立総合研究機構食品加工研究センター 羅臼漁業協同組合 知床羅臼町観光協会

羅臼町商工会 大地みらい信用金庫 北海道新聞中標津支局

協力；章月グランドホテル オホーツク北見やきそば推進協議会 FMりべる

お問合せ及び申し込み先；羅臼町役場企画振興課 TEL 0153-87-2111