

オホーツク圏の「食」について講演会を開催

(社会連携推進センター)

本学社会連携推進センターは、北見市技能普及実行委員会に参画しています。この北見市技能普及実行委員会が主催、北見雇用創造協議会が協賛して、オホーツク圏の「食」について考える2件の講演会が開催されました。

10月26日(月)に開催された講演会「ピクルスの魅力と可能性-北見発技術による酢を用いて-」には、札幌のアトリエ hasebe 主宰の長谷部直美氏を講師にお招きしました。オホーツクビールの酢「オホーツクビール de 酢」を用いたピクルスのレシピについて、市民や調理師会関係者を対象にお話いただきました。また、オホーツクビールとオホーツク財団から、それぞれ「酢の紹介と今後の活かし方」「製造の原理やこれまでの活用事例」の紹介がありました。試作品を食べながらの講演会は、参加者に大変好評でした。

10月28日(水)には、講演会「『道の駅』の魅力は『食』の魅力」が開催されました。日本一の集客実績を持つ道の駅「田園プラザ川場」の永井彰一社長を講師にお招きし、道の駅「田園プラザ川場」の取り組み、特に食に関するプロデュースについて、地域の食材を活用したブランドの開発や技術の普及等に関する実績と事例を多く紹介いただきました。

今回の講演会で学んだことを、オホーツク地域における食と観光に関する職業人教育や産業人養成の促進、また、産学官連携による地場産品の高付加価値化に向けた取り組みの強化、そして地域活性化へと繋げていきたいと考えています。2つの講演会は、オホーツク圏の「食」を中心に据えた産業振興へのヒントを得る貴重な機会となりました。



指導する長谷部氏



講演する永井氏