

第1回ワインと食のサイエンスカフェ

「大豆×道産ワイン×健康」を開催

【概要】

北海道ワインのヌーヴェルヴァーグ研究室は、第1回目ワインと食のサイエンスカフェを対面とオンラインのハイブリッド形式で開催します。

北海道での栽培も盛んな「大豆」と健康の関係について、家庭料理と北海道ワインのペアリング、家庭でできる北海道ワインに合う「大豆や大豆製品を使ったレシピ」をテーマに講演し、道産ワインのある北海道の家庭の食卓の未来について、ディスカッションを行います。

本サイエンスカフェは、北海道大学総合博物館、「知」の集積と活用の中 産学官連携協議会「ロバスト農林水産工学研究開発プラットフォーム」、日本農芸化学会北海道支部の共催で行われます。

【趣旨】

北海道のワイナリーは53を数えるまでになり、主要な産地として発展してきました。しかし、今後の持続可能性を高めるためには、道産ワインの消費拡大が必要です。

本サイエンスカフェでは、食品栄養学から見た、家庭の食事の重要性、特に大豆に含まれる成分の機能性について解説し、道産ワインと家庭料理のペアリングと、健康を高めることのできる、ワインと合う大豆を使ったレシピを紹介することで、美味しく、健康的に、家庭で北海道のワインを楽しむ契機を提供します。

道産ワイン、食、健康に興味のある一般の方の参加をお待ちしております。

【日 程】 令和4年3月19日（土）15:00-17:00

【開催形式】 対面とオンラインのハイブリッド開催

【会 場】 北海道大学総合博物館
1F 知の交流ホール（札幌市北区北10条西8丁目）

【主 催】 北海道大学大学院農学研究院 北海道ワインのヌーヴェルヴァーグ研究室

【共 催】 北海道大学総合博物館、「知」の集積と活用の中 産学官連携協議会「ロバスト農林水産工学研究開発プラットフォーム」、日本農芸化学会北海道支部

【協 力】 北海道大学 ロバスト農林水産工学国際連携教育拠点

【対 象】 道産ワイン、食、健康に興味のある一般の方

【募集人数】 対面30名、オンライン500名

【参加費】 無料

【言 語】 日本語

- 【プログラム】**
1. <講演> 食事と病気（未病）との関連，特に大豆の成分について
石塚 敏 （北海道大学大学院農学研究院 教授）
 2. <講演>道産ワインと家庭料理のペアリングについて
阿部眞久 （NPO 法人ワインクラスター北海道代表理事，シニアソムリエ）
 3. <講演>家庭でも出来る，道産ワインと合う，大豆や大豆製品を使ったレシピ（仮題）
川端美枝 （レストラン イルピーノ オーナーシェフ）
 4. <総合討論>道産ワインのある，北海道の家庭の食卓について

ファシリテーター：曾根輝雄

【参加申込】

下記 URL もしくは QR コードより申し込みページにアクセスし，必要事項を記入してお申し込みください。入力いただいたメールアドレス宛に当日ご案内をいたします。

URL： <https://forms.gle/CJk6iETkNsaypH9K7>

QR コード：



※お申込みの際に提供いただいた個人情報は，シンポジウム参加案内以外には使用いたしません。

【取材申込】 3月17日(木)締切

シンポジウム当日，配信会場で直接主催者に取材を希望する場合（シンポジウム終了後に対応予定）は北海道ワインのヌーヴェルヴァーグ研究室宛てに以下の通り記載したメール（nouvellevague@agr.hokudai.ac.jp）で締め切りまでにお申し込みください。

件名：「第1回 ワインと食のサイエンスカフェ取材希望（社名）」

本文：①社名，②職名，③氏名，④電話番号，⑤メールアドレス，⑥カメラの有無

※新型コロナウイルス感染予防のため，各社記者1名までとさせていただきます。

撮影をご希望の場合，新聞社はスチール撮影1名，テレビ局はテレビ撮影3名までご参加いただけます。

お問い合わせ先

北海道大学大学院農学研究院 教授 曾根輝雄（そねてるお）

T E L 011-706-2493 F A X 011-706-4961 メール sonet@chem.agr.hokudai.ac.jp

配信元

北海道大学総務企画部広報課（〒060-0808 札幌市北区北8条西5丁目）

T E L 011-706-2610 F A X 011-706-2092 メール jp-press@general.hokudai.ac.jp

「大豆×道産ワイン×健康」



プログラム

1. <講演> 食事と病気（未病）との関連，特に大豆の成分について
石塚 敏（北海道大学大学院農学研究院 教授）
2. <講演> 道産ワインと家庭料理のペアリングについて
阿部眞久（NPO法人ワインクラスター北海道 代表理事，シニアソムリエ）
3. <講演> 家庭でも出来る，道産ワインと合う，
大豆や大豆製品を使ったレシピ紹介
川端美枝（イタリア料理 イルピーノ オーナーシェフ）
4. <総合討論> 道産ワインのある，北海道の家庭の食卓について

ファシリテーター：曾根輝雄（北海道大学大学院農学研究院 教授）



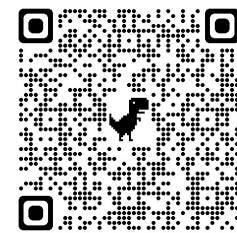
令和4年 3月19日（土） 15:00-17:00

北海道大学総合博物館 1F 知の交流ホール 入場無料

会場 先着30名，オンライン 500名※

※参加には事前申込みが必要です。

<https://forms.gle/CJk6iETkNsaypH9K7> にてお申し込み下さい。



主催 北海道大学大学院農学研究院 北海道ワインのヌーヴェルヴァーグ研究室

共催 北海道大学総合博物館，「知」の集積と活用の中 口バスト農林水産工学研究開発プラットフォーム，日本農芸化学会北海道支部

協力 口バスト農林水産工学国際連携教育拠点

※「知」の集積と活用の中 は農林水産省の登録商標です。