

■開催日／平成29年

10月15日(日)

開場／13時15分

開演／13時30分より

■会場／小樽経済センター
ビル7Fホール

■参加費／無料

in
小樽

北海道米と 地元食材を使った 地域振興セミナー

実感！米どころ北海道

小樽の観光の魅力と、

北海道米の

美味しさの再認識を

ピンポイントで

学ぶセミナー。

式次第

1. 講演／慶応義塾大学大学院SDM研究科特任教授
北海道大学大学院農学研究院客員教授 「林美香子」氏による
「お米と観光・地域づくり」(講演)【13:40～14:40／60分】
2. 講演／千野米穀店 代表取締役社長 五つ星お米マイスター「徳永善也」氏による
「北海道米の今・未来」(講演)【14:45～15:30／45分】
3. 講演・試食／管理栄養士・料理研究家「坂下美樹」氏による
「お米の栄養と特製小樽ちらし寿司」「北海道米試食」(講演・試食)【15:35～16:20／45分】
4. 結び／北海道米販売拡大委員会による
「北海道米の消流」【16:25～16:40／15分】

■日時／平成29年10月15日(日) 時間／開場13時15分～開演13時30分～16時40分閉会～17時00分閉場

■場所／小樽経済センタービル7Fホール 小樽市稲穂2丁目22番地1号 ■参加料／無料

■主催／北海道米販売拡大委員会

■後援／北海道後志総合振興局・小樽市・小樽観光協会・倶知安観光協会・小樽商工会議所・小樽食生活改善協議会
小樽消費者協会・北海道中小企業家同友会しりべし小樽支部

■協力／後志地区北海道米食率向上戦略会議

■企画・運営／株式会社ブレナイ社・有限会社アズーリ

セミナー出演者

講師 慶応義塾大学大学院SDM研究科特任教授 林 美香子(はやし みかこ)
北海道大学大学院農学研究員客員教授



北海道大学農学部卒業後、札幌テレビ放送株式会社にアナウンサーとして入社。退社後、キャスターに。エフエム北海道「ミカコマガジン」出演の他、執筆活動も。「食」「農業」「環境」「地域づくり」などのフォーラムにパネリスト・コーディネーターとしても参加。「農村と都市の共生による地域再生」の研究で北海道大学大学院にて、博士(工学)を取得。現在は、慶応義塾大学大学院システムデザイン・マネジメント研究科特任教授。北海道大学大学院農学研究員客員教授。北洋銀行社外取締役。北海道田園委員会会長。NPO「モエレ沼公園の活用を考える会」理事。

講師 千野米穀店 代表取締役社長 徳永 善也(とくなが よしなり)



小樽商科大学短期大学部卒業後食品卸会社を経て、家業の米穀店に入社。平成12年から代表取締役。小児科医、研究者と「米アレルギー研究会」を結成し、米とアレルギーに関する研究調査に共同研究者として参画。日本アレルギー学会会員、札幌市食生活改善連合協議会特別会員 札幌消費者協会会員、お米アドバイザー(全国米穀協会)、雑穀エキスパート。

講師 料理研究家 坂下 美樹(さかした みき)



管理栄養士、調理師、製菓衛生士、フードコーディネーター。北海道新聞 生活面「今日の一品」レギュラー掲載、著書『なごみの食卓』ほか 食育通信・なごみの食卓 発行

北海道米と地元食材を使った地域振興セミナー参加申込書
送信先FAX:011-219-5858 参加〆切/10月6日(金)

■お弁当など食事やお土産の準備がございますので、参加いただきます皆様の人数を確認しております。■お問合せ先/㈲アズーリ 011-219-5757

お名前		所属団体(会社)	
ご連絡先/TEL		所在地(住所)	
参加者お名前②		参加者お名前③	
参加者お名前④		参加者お名前⑤	