

日本作物学会第246回講演会シンポジウム

# すべては食べてくれる人のために ～北海道の『農』と『食』とは～

日時：9月5日（水）13:00～17:00

会場：北海道大学 クラーク会館

※入場無料

【第1部】 北海道における地産地消の事例紹介（映像）  
「こうして私たちは  
十勝産小麦のパンを楽しむことができる」

【第2部】 パネルディスカッション  
「北海道農業を支える技術と  
その魅力を伝える努力」

パネリスト

吉村康弘（道総研農業研究本部）

野口 伸（北海道大学大学院農学研究院）

小林国之（北海道大学大学院農学研究院）

仲川博子（ホクレンくるるの杜）

佐久間良博（コムギケーション倶楽部）

菊地和美（藤女子大学人間生活学部）

コーディネーター： 柏木純一（北海道大学）

高橋肇（山口大学）



主催：日本作物学会 共催：北海道大学農学部

後援：北海道 日本食育学会 コムギケーション倶楽部

北海道立総合研究機構 農研機構北海道農業研究センター

北海道の農業は、広く大規模であるというイメージで全国に知られています。新たな品種をつくり、生産技術を高めて、日本の食料自給を支えています。一方で、北海道には豊かな自然があり、そこで育まれる農産物は「北海道産」ブランドとして人の心をひきつけています。こうした北海道の『農』と『食』が「すべては食べてくれる人のために」との思いでつくられた国産農産物であることを、多くの皆様と見つめ直してみようと本シンポジウムを企画しました。

第1部では、「十勝産小麦のパン」を題材に北海道の十勝地方で収穫された小麦のパンを食べるのに、どれだけ多くの人の手が関わっているかということを通して知っていただき、関係者へのインタビューからこれらの人々の『農』や『食』への思いを感じていただきます。

第2部では、こうした魅力あふれる北海道の『農』と『食』を生み出す技術やしくみを研究したり、これを人々に伝えることを専門とする方々に集まっていたいただき、この魅力をどのようにして多くの方に知ってもらえるようになるかを語り合ってください。

いっしょに北海道の『農』と『食』について考えてみませんか？

## 【第1部】

北海道における地産地消の事例紹介(映像)

「こうして私たちは十勝産小麦のパンを楽しむことができる」

インタビュー協力:

杉山雅則(満寿屋商店(製パン))、山本英明(山本忠信商店(製粉))、  
河辺哲也(鹿追町農協)、八田浩一(北海道農業研究センター)、  
梶田敏博(北海道農政部)、小谷馨一(北海道農政部)

## 【第2部】

パネルディスカッション

「北海道農業を支える技術とその魅力を伝える努力」



皆様のお越しをお待ちしております！