

「食の王国・北海道 次の100年」シンポ

日本経済新聞社は28日、創刊140周年を記念したシンポジウム「食の王国・北海道 次の100年」を札幌市内で開いた。内外で高いブランド力を持つ北海道の「食」がさらに競争力を高めるためのポイントなどについて関係者が意見を交わした。基調講演したフランス料理の著名シェフで増毛町出身の三国清三氏は道産食材の質の高さを指摘した上で世界に向けたアピールが必要だと話した。

質の高い食材を世界に発信を

紹介。文化庁が日本各地の有形無形文化財を指定して魅力を発信する「日本遺産」では北海道は「北海道」指定がないが、強みを活かして「好のチャンスだ」と力を込めた。

紹介。文化庁が日本各地の有形無形文化財を指定して魅力を発信する「日本遺産」では北海道は「北海道」指定がないが、強みを活かして「好のチャンスだ」と力を込めた。

競争力向上へ議論

基調講演で三国氏は、自らの料理で様々な道産素材を使っていることを



パネルディスカッションに臨む各氏（28日、札幌市）

辻氏は食の輸出拡大に向けて「特に加工食品でテスト販売や輸出モデル作りを取り組む。地域によって特性の違う海外市場への感度を高める必要がある」と強調した。

丸谷氏は農家が正規品として売り出せない、表面が傷ついたメロンをアイスクリーム向けに加え、高品質を確保しながら価値の感のある商品を生産する仕組みを作ったことを紹介した。こうして

辻氏は食の輸出拡大に向けて「特に加工食品でテスト販売や輸出モデル作りを取り組む。地域によって特性の違う海外市場への感度を高める必要がある」と強調した。

北海道

札幌 011-281-3321
旭川 011-222-3241
函館 011-223-7100
釧路 0154-211-7060