



HOKKAIDO UNIVERSITY

Title	はじめに
Author(s)	平本, 健太
Citation	地域経済経営ネットワーク研究センター年報, 15, 2-2
Issue Date	2026-03-31
Doc URL	https://hdl.handle.net/2115/99296
Type	other
File Information	REBN_15_002.pdf



はじめに

平本：皆様、こんにちは。今日は、お天気が悪い中、多数の方にお集まりいただきまして、ありがとうございます。

私は、今日のシンポジウムの共同開催の一方の主催者であります北海道大学大学院経済学研究院地域経済経営ネットワーク研究センター長の平本と申します。

今回のシンポジウムは、私どものセンターと一般財団法人北海道開発協会、この二つの組織の共同開催でございます。

皆様のお手元に既に配布されていると思いますが、今日のシンポジウムの趣旨は、『人を呼ぶ北海道の食』という冊子というにはあまりに立派な、書籍だと思うのですが、この書籍の発刊記念ということでございます。

この書籍の一番後ろを見ていただくと、これが一体どういう性質の本なのかということが最後のページに簡単に書いてございます。『人を呼ぶ北海道の食―魅力・可能性・そして課題―』は、令和5年に開発協会が立ち上げた「北海道の活性化に貢献してきた食に関する研究会」において種々議論をし、中身の構成なども考え、意見をいただき、（下にその研究会の委員が載っています。その一人に私も入っているのですが）執筆者に依頼したり、座談会をやったり、取材をしたり、それから研究会のメンバーも一部執筆をしたりして、この本がようやくこの10月の末に完成いたしました。それを記念するというものがこのシンポジウムです。

本は『人を呼ぶ北海道の食』というタイトルになっているのですが、今日のシンポジウムのタイトルは「北海道の食を考える―魅力・課題・そして可能性―」ということで、要は、あれが食べたいからわざわざ北海道に来るという観光客もたくさんいらっしゃいます。一方で、古くは、北海道というのは素材にかなり頼り切って、どこに行っても毛ガニが出てくるとか、そんなことも言われていました。でも、近年は、北海道の食というのは非常に洗練されてきています。そういう中で、北海道の食というのは、まさに北海道の観光資源の一つとして存在し、また、北海道に住んでいる我々にとっても魅力的な食材がたくさんあり、様々な可能性が広がるものとして北海道の食を捉えていくということがこれからの展望としてあげられるのではということで、今回このシンポジウムを企画いたしました。

本日は、齋藤壽さん、深江園子さん、そして市村敏伸さん、お三方にご講演をいただきます。そして後半に私が進行役を務めましてパネルディスカッションを行い、最後の時間でフロアの皆様からのご質問やコメントなどをいただける時間を取りたいと思っておりますので、2時間ほどの時間ではございますけれども、どうかお付き合いいただきたいと思います。

本日は、どうかよろしくお願い申し上げます。（拍手）

それでは早速、最初に基調講演といたしまして、齋藤壽さんに「人を呼べる食の条件―北海道のアドバンテージとディスアドバンテージ―」というタイトルでご講演いただきたいと思います。

それでは、齋藤さま、よろしくお願い申し上げます。