

小麦が映えるオホーツクの大地
その素晴らしさに魅せられた情熱家たちが
紡ぎだす小麦のある生活

オホーツクだから実感できる小麦の魅力を
「見て」「学んで」「食べて」「語りあう」二日間



オホーツク小麦を
見る！学ぶ！食べる！語りあう！二日間

北海道小麦キャンプ 2018

in オホーツク

Bakery Sweets Noodles

2018.7.10 (火) ▶ 11 (水) 開催

- 主催 北海道小麦キャンプ 2018 in オホーツク実行委員会（※構成団体パンフレット内下段）
- 後援 農林水産省、北海道農業協同組合中央会、ホクレン農業協同組合連合会、(一社)日本洋菓子協会連合会、北海道製麺協同組合、オホーツク商工会議所協議会、北見市
- 協力 (株)中村商会、オホーツク北見塩やきそば応塩隊、(一社)北海道中小企業家同友会オホーツク支部、北海道小麦キャンプ in 十勝実行委員会、江別製粉(株)、木田製粉(株)、横山製粉(株)、北見市地場産品高付加価値化推進委員会

小麦で、オホーツクる！

北海道小麦セミナー

「食べることは費やすことではありません。つくることです。小麦で、オホーツクる！」

今回の「北海道小麦キャンプ in オホーツク」は、セミナーで幕を開けます。小麦をはじめとするオホーツクの農業生産は質、量ともに全国屈指です。その一方、世界の農業情勢の大きなうねりのなかで、地域農業は新しい道を切り拓いていかなければなりません。TPP 協定や種子法の廃止が私たちの仕事や暮らしにもたらす影響は？恵まれた自然景観と美しい農村風景をどのようにして後代に受け継いでいくのか？セミナーを機に、今からでも私たちにできることがあるはずです。小麦キャンプを通じて、オホーツクの「農業」と「食」、そして「地域の未来」を語り合しましょう。

定員 80 名

時 間：9:30~12:00
参加料：無料
会 場：ホテル黒部 2 階

語
りあう

■基調講演

『メガ FTA 時代の北海道と食』

～ 北海道小麦キャンプ in オホーツクから見てくるもの ～

酪農学園大学名誉教授 農学博士（北海道大学）

中原 准一 氏（江別市）



富良野市生まれ。弘前大学文理学部（経済学専攻）を卒業し、北海道大学大学院農学研究科博士課程（農業経済学専攻）にて単位取得。その後、酪農学園大学酪農学部農業経済学科を経て、同大学環境システム学部生命環境学科において教鞭を執る。2011 年定年退職、同大名誉教授となり現在に至る。その他、札幌学院大学非常勤講師、札幌大谷大学特任教授、デンマーク王立獣医農業大学客員教授（留学）などを歴任。現在、NPO 法人北海道食の自給ネットワーク代表、TPP を考える市民の会共同代表、北海道農業ジャーナリストの会幹事などを務める。農業の国際交渉、酪農問題、バイオマス活用などについて講演や執筆に従事。

■講 演

『消費者が求める「安全で豊かな食」とは』

NPO 法人 北海道食の自給ネットワーク 事務局長

大熊 久美子 氏（札幌市）

■トークセッション

『かけがえのない故郷の原風景 ～ どうする？小麦畑の未来 ～』

- ・今井ファーム（生産者）
今井 貴祐 氏（小清水町）
- ・OFFICE NMD（フォトグラファー）
森下 暢亮 氏（大空町）
- ・コーディネーター（東京農業大学）
小川 繁幸 氏（網走市）

学
ぶ

東京銀座の

プロシェフに習う料理教室 ～オホーツクの恵みより～

東京銀座のホテルで活躍するオホーツク出身のシェフから習う料理教室。新鮮なオホーツクの素材を上手にアレンジし、家庭にある調理道具や調味料などを使い、家族に喜ばれる家庭料理を学びます。ワンランク上の味を創り出すコツや知恵など、シェフによる手ほどきを習得下さい。料理教室で学んだメニューを試食できるほか、レシピをお持ち帰りいただけます。

定員 50 名

時 間：13:30~16:30
参加料：3,000 円
会 場：ホテル黒部 1 階



ハイアット セントリック 銀座 東京 料理長

早坂 心吾 氏（東京都）

斜里町生まれ。辻製菓専門学校を卒業後、西洋料理に転向し、フレンチで有名なミクニザッポロなどにおいて食材の選定や調理法など料理の基礎を学ぶ。パークハイアット 東京やザ・リッツ・カールトン東京 タワーズなど高級ホテルでの経験を経て、2018 年 1 月、アジア初上陸のライフスタイルホテルハイアット セントリック 銀座 東京の開業に伴い、料理長に就任、現在に至る。オープン料理の可能性を追求し、独自の創造的な料理開発に取り組んでいる。2017 年、テレビ朝日 食彩の王国に出演。



※写真はイメージです。

食
べる

小麦生産者、製菓・製パン・製麺職人との交流会

定員 100 名

全国からの参加者がオホーツクの小麦生産者や地元の製菓・製パン・製麺職人などと共に会話や食事を楽しめる交流会です。生産者は仕事着であるツナギで、製菓・製パン・製麺職人はコックコートで参加します。

時 間：18:00~20:00
参加料：5,000 円
会 場：ホテル黒部 2 階

小麦によるメニューのほか、オホーツクの海と大地の恵みをふんだんに盛り込んだ料理を囲み、地元の生産者や製菓職人などと、心ゆくまで交流をお楽しみ下さい。オホーツク小麦による麺料理の実演ほか、地域のさまざまな団体による小麦の取組みを紹介します。

★会場で展示をしませんか★

小麦に関する商品や取組みのほか、オホーツクの農業や食、観光などについて、機一本分のスペースで参加者に広く情報発信することができます。交流会に参加して頂くなどの条件があり、実行委員会事務局への事前申込みが必要となります。



見る

小麦畑と品種改良の最前線を見るバスツアー

定員 50 名

冷涼な大地で育まれたオホーツク小麦の畑や品種改良の最前線などを巡るバスツアーです。雄大な景色の中で、オホーツク小麦の栽培や育種に携わる人たちの想いを分かち合いませんか。

時 間：9:00~14:00
参加料：3,000 円
(昼食代含む)

・道総研北見農業試験場（訓子府町）

1 万種類を超える小麦が栽培される研究圃場で、品種改良の最前線に立つ研究員が丁寧にご案内します。「きたほなみ」、「つるきち」、「はるきらり」が誕生した場所で、北海道産小麦の過去、現在、未来を感じて下さい！

・生産農家（北見市）

栽培に対する生産者の熱い想いを聞きながら、「きたほなみ」の小麦畑を歩きます。昼食はオホーツク小麦による麺をお楽しみ下さい。



学ぶ

東京三軒茶屋の 人気店ブーランジェから習うパン講習会 ～ オホーツク小麦使用編 ～

定員 50 名

日ごろから北海道産小麦を使用し、素材のおいしさを最大限に引き出すパン作りを心掛けている講師によるパン講習会。オホーツク小麦を使用した質の高いパン作りを学ぶことはもちろん、ブーランジェとして生産者の思いをどのようにおいしく消費者へ伝えようとしているかなど、さまざまな視点からパン作りを学ぶことができます。講習会で学んだメニューを試食できるほか、レシピをお持ち帰りいただけます。

時 間：15:00~18:00
参加料：3,000 円
会 場：北見綜合卸センター
流通ホール



nukumuku オーナーシェフ
与儀 高志 氏（東京都）

神奈川県生まれ。アパレルの世界を経験後、パンタン製菓学院に通いながらドンク青山店でパンの修行を始める。その後、ミクニマルノウチやラ・ブランジェ・ナイーフ、アンジェリーナ、ペルティエのほか、ドイツにおいてドイツパンを学ぶなどの修行と実績を積み重ねる。2006 年、中村橋に nukumuku をオープン。2016 年、現在の三軒茶屋に自宅兼新店舗を構え、移転。2 階にはカフェもオープン。おいしいものを安心して食べてもらいたいとの思いから、パンに使用する具材やあんに至るまで手作りで無添加にこだわる。出役！アド街ック天国、嵐にしやがれのほか、フジテレビや NHK、雑誌など、多くのメディアでも紹介される。



※写真はイメージです。

《 タイムテーブル 》

《 会場案内 》

7 月 10 日 (火)	7 月 11 日 (水)
9:30 ~ 12:00 セミナー (語)	9:00 ~ 14:00 バスツアー (見)
13:30 ~ 16:30 料理教室 (学)	15:00 ~ 18:00 パン講習会 (学)
18:00 ~ 20:00 交流会 (食)	



会場 セミナー・料理教室・交流会
ホテル黒部 (語 学 食)
〒090-0047
北見市北 7 条西 1 丁目

会場 パン講習会 (左の地図内にはありません)
北見綜合卸センター流通ホール
〒090-0056
北見市卸町 3 丁目 7-2 (学)
※北見駅からお車で約 15 分です。

バスツアー
北見駅裏プロムナード前 (見)

※北海道小麦キャンプ 2018 in オホーツク実行委員会 (構成団体等)

オホーツク農業協同組合長会、北見地区米麦改良協会、オホーツク農協青年部協議会、今井ファーム、(有)すばる、オホーツク JA 女性協議会、(公財)オホーツク地域振興機構、道総研北見農業試験場、北海道オホーツク総合振興局、北見洋菓子協会、北見菓子協会、北海道菓子工業組合北見支部、北海道パン・米飯協同組合、北見地区製麺組合、(株)ロジカル、北海道・地域と食のプランナー、東京農業大学生物産業学部、北見市

参加申込書

お申込み締切日	平成 30 年 6 月 20 日 (水)	所属名 (会社・法人の方は ご記入下さい)	ご連絡 担当者	フリガナ
FAX 送信先	0157-33-4582			
住 所	都 道 府 県	〒 (自宅・所属先)	TEL () —	FAX () —
E-MAIL		当日緊急連絡先	緊急連絡用に携帯電話番号を お知らせ下さい。	

※参加には事前申込みが必要となります。
※振込み時の口座名義が所属名・担当者名と異なる場合は、通信欄にご記入下さい。
※全てのプログラムは、どなたでも参加できます。

申込番号	イベント名 (定員)	実施日	実施時間	実施場所	参加料
①	北海道小麦セミナー (80 名)	1 日目 7/10 (火)	9:30 ~ 12:00	ホテル黒部 (くろべ) 2 階 (北見市)	無料
②	東京銀座の プロシェフに習う料理教室 (50 名)	1 日目 7/10 (火)	13:30 ~ 16:30	ホテル黒部 (くろべ) 1 階 (北見市)	3,000 円
③	小麦生産者、製菓・製パン・製麺職人との交流会 (100 名)	1 日目 7/10 (火)	18:00 ~ 20:00	ホテル黒部 (くろべ) 2 階 (北見市)	5,000 円
④	小麦畑と品種改良の最前線を見るバスツアー (50 名)	2 日目 7/11 (水)	9:00 ~ 14:00	北見市園場ほか	3,000 円 (昼食代含む)
⑤	東京三軒茶屋の 人気店ブーランジェから習うパン講習会 (50 名)	2 日目 7/11 (水)	15:00 ~ 18:00	北見綜合卸センター 流通ホール (北見市)	3,000 円

※締切日前でも定員に達し次第、締切りとさせていただきますので、お早めにお申し込みください。
※空き状況等につきましては小麦キャンプのフェイスブックでお知らせする予定です。

該当欄に「○」印をご記入下さい。	※欄が足りない場合はコピーしてご使用ください。	※締切日前でも定員に達し次第、締切りとさせていただきますので、お早めにお申し込みください。 ※空き状況等につきましては小麦キャンプのフェイスブックでお知らせする予定です。						
フリガナ	氏 名	性別	北海道小麦キャンプ 2018 in オホーツク 申込欄					お支払い総額
① 無 料	② 3,000 円	③ 5,000 円	④ 3,000 円	⑤ 3,000 円				
記入例	北見 太郎	男 (女)	セミナー	料理教室	交流会	バスツアー	パン講習会	8,000 円
1		男 (女)	セミナー	料理教室	交流会	バスツアー	パン講習会	
2		男 (女)	セミナー	料理教室	交流会	バスツアー	パン講習会	
3		男 (女)	セミナー	料理教室	交流会	バスツアー	パン講習会	
4		男 (女)	セミナー	料理教室	交流会	バスツアー	パン講習会	

通 信 欄	
-------	--

お申込について	① お申込用紙 (本紙) にご記入の上、FAX でお送りください。 ② 受付後、参加申込み内容確認のご連絡をさせていただきます。 ③ ご連絡を受取りましたら早急にお振込みをして頂き、お申込みが完了となります。 ④ お振込み控えは、お手元に保管しておいてください。 ⑤ 6 月末ごろに受講証をお送りさせていただきます。 ⑥ 受講証は当日の受付時に必要となりますので必ずご持参ください。	お申込先	公益財団法人 オホーツク地域振興機構 (申込み専用窓口) 〒090-0008 北海道北見市大正 353-19 TEL : 0157-33-4581 FAX : 0157-33-4582
	お問合わせ先 (プログラム等の)	北海道小麦キャンプ 2018 in オホーツク実行委員会事務局 〒090-0024 北海道北見市北 4 条東 4 丁目 北見市役所第一分庁舎 北見市商工観光部工業振興課内 TEL : 0157-25-1210 E-mail : komugi@city.kitami.lg.jp	