



# 「大豆×道産ワイン×健康」

## プログラム

1. <講演> 食事と病気（未病）との関連，特に大豆の成分について  
石塚 敏（北海道大学大学院農学研究院 教授）
2. <講演> 道産ワインと家庭料理のペアリングについて  
阿部眞久（NPO法人ワインクラスター北海道 代表理事，シニアソムリエ）
3. <講演> 家庭でも出来る，道産ワインと合う，  
大豆や大豆製品を使ったレシピ紹介  
川端美枝（イタリア料理 イルピーノ オーナーシェフ）
4. <総合討論> 道産ワインのある，北海道の家庭の食卓について

ファシリテーター：曾根輝雄（北海道大学大学院農学研究院 教授）



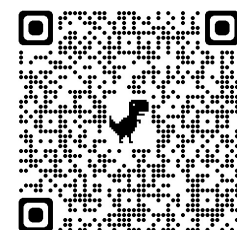
令和4年 3月19日（土）15:00-17:00

北海道大学総合博物館 1F 知の交流ホール 入場無料

会場 先着30名，オンライン 500名※

※参加には事前申込みが必要です。

<https://forms.gle/CJk6iETkNsaypH9K7> にてお申し込み下さい。



主催 北海道大学大学院農学研究院 北海道ワインのヌーヴェルヴァーグ研究室

共催 北海道大学総合博物館，「知」の集積と活用の中 口バスト農林水産工学研究開発プラットフォーム，  
日本農芸化学会北海道支部

協力 口バスト農林水産工学国際連携教育拠点

※「知」の集積と活用の中 は農林水産省の登録商標です。