

来てみてわかる 静岡の農業技術 ～おいしさと機能性～

無料



2018

11/17

土

●公開セミナー

時間：13:00～14:00（受付12:30～）

場所：農林技術研究所 資料館会議室（定員45名）

静岡県は、農業生産額2300億円を誇る農業県です。また、特徴的な農芸品が多い県です。今回のセミナーは、本県の農芸品、「もち米」「トマト」「温室メロン」について、おいしさの秘密をお伝えします。「試食」も予定しています。是非お気軽にご参加下さい。

1. おいしい！“葵美人”～農林技術研究所開発のもち米
2. おいしいトマトの秘密？
3. 温室メロンのおいしさと機能性～GABAとは？
（詳しくは、裏面をご覧ください）

※裏面の参加申込書に御記入の上、電話、FAXまたはEメールで10月31日（水）までにお申込みください（先着順）。

●公開デー（農林大学校農大祭と同日開催）

時間：10:00～15:00（申込み不要）

場所：農林技術研究所

★研究成果の展示

- パネルや展示物で、最新の研究、成果をわかりやすく紹介します。

★温室ガイド&クイズラリー

- 温室をまわってクイズラリーに挑戦！

ラリーポイントの温室で、温室メロン等の野菜や花がどのように作られているか、どのような研究が行われているか、解説します。

静岡県農林技術研究所公開デー 2018公開セミナー



おいしい!“葵美人”～農林技術研究所開発のもち米

(水田農業生産技術科 外山主任研究員)

和菓子などで食べる「おもち」とお雑煮で食べる「おもち」は同じもの？
あまり知らない「おもち、もち米」に関する様々な知識や、静岡県が新しく
開発した品種「葵美人」など、「おもち」の世界へご招待します。



おいしいトマトの秘密

(野菜生産技術科 田島主任研究員)

トマトを買うとき、なにを見て選んでいますか？
おいしいトマトの見分け方、おいしさを作るための作り手のこだわりを
分かりやすく紹介します。



温室メロンのおいしさと機能性～GABAとは？

(加工技術科 豊泉主任研究員)

静岡県は温室メロンの全国一の産地です。今回のセミナーでは、
温室メロンの歴史、おいしさの特長や健康増進に関わる機能性について、
簡単な試食を交えて紹介します。



■交通アクセス 会場：静岡県農林技術研究所 資料館会議室
(〒438-0803 静岡県磐田市豊丘678-1)



東海道本線：磐田駅下車

北口から遠鉄バス 30番に乗車
図書館前バス停で下車
徒歩約5分

※農林大学校農大祭と同日開催です。
駐車場は混雑が予想されますので、できるだけ公共交通機関を
御利用ください。

■参加申込書 枠内に御記入の上、電話、FAXまたはEメールで10月31日(水)までに
下記へお申込みください。(FAX申込みの場合、切り離し不要です)
※お申し込みいただいた情報は、本セミナーの運営に係る目的のみに使用します

ふりがな		参加人数	人
参加代表者 氏名			
参加代表者 メールアドレス		参加代表者 電話番号	() -

■お申込み・お問合せ 静岡県農林技術研究所 企画調整部
〒438-0803 静岡県磐田市富丘678-1 E-mail: agrikikaku@pref.shizuoka.lg.jp
電話：(0538) 36-1553 FAX：(0538) 37-8466