

無料

# 農芸品を 科学する!?



2017

11/25 土

13:00~15:30 受付12:30

グランシップ6階交流ホール  
定員120人(先着順)

～知って得するおいしい話～

静岡県には、全国に誇れる農林産物(農芸品)がたくさんあります。本県自慢の「農芸品」の“おいしさの秘密”や、“ちょっと役立つ情報”を農林技術研究所の研究員が「科学的」にわかりやすく説明します。「試食」もあります。是非お気軽に御参加ください。

トマトの  
おいしさは  
何で決まる?



しずおかイチゴの  
おいしさ探求!



おもちの世界へ  
招待!



メンテナンズフリー  
切り花とは?



※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11月3日(金)までにお申込みください。



## トマトのおいしさは何で決まる？

(野菜科 今原上席研究員)

トマトのおいしさはなんで決まるのでしょうか。  
品種？ それとも栽培方法？ トマトに関する様々な知識、おいしい  
トマトの選び方など、ちょっと役立つ情報をわかりやすく説明します。



## しずおかイチゴのおいしさ探求

(品質・商品開発科 池ヶ谷主任研究員)

すっかりおなじみの‘紅ほっぺ’、期待の新品種‘きらび香’。今、日本は  
「いちご戦国時代」と呼ばれるほど、激しい産地間競争をしています。  
しずおかイチゴのおいしさ、他産地や海外産との違いについて説明  
します。



## 「おもち」の世界へご招待

(作物科 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」に関する様々な知識や静岡県が新しく開発した  
品種など、「おもち」の世界へご招待します。



## メンテナンスフリー切り花

(花き科 高橋研究員)

切り花を長持ちさせるポイントは必見！管理のしかたが分からない  
という人も安心して飾ることができる、県農林技術研究所が開発した  
水換え不要な「メンテナンスフリー切り花」について紹介します。



■交通アクセス 会場：「グランシップ」静岡コンベンションアーツセンター  
6階交流ホール (〒422-0805 静岡市駿河区池田79-4)



東海道本線：東静岡駅下車  
南口から徒歩約3分

静岡鉄道：長沼駅下車  
東静岡駅コンコース経由で  
徒歩約8分

※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11月3日(金)までに  
下記へお申込みください。(切り離し不要)  
※情報は本セミナーの申込者とりまとめのみに使用します

参加者(氏名)		①	②
		③	④
連絡先	住所	〒	
	TEL	( ) -	FAX ( ) -
	E-mail		

■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](mailto:agrikikaku@pref.shizuoka.lg.jp)  
電話：(0538) 36-1553 FAX：(0538) 37-8466