



京都発!

食とみどりのサイエンス NOW

☆日時 平成28年2月20日(土) 13:00~15:00

☆場所 京都府立植物園 植物園会館 2階 研修室
京都市左京区下鴨半木町 Tel.075-701-0141

入場無料
予約不要
定員80名

ただし、植物園のご利用には入園料200円
が必要です(中学生以下、70才以上無料)

☆講演

1. 京都のお米で育てた卵とお肉を食卓へ

～飼料用米の地産地消の取組～

京都府農林水産技術センター 畜産センター
研究・支援部 佐々木 敬之



2. 戦う、守る、育てる あなたの知らないミクロのチカラ

～身近な微生物を生産現場で役立てる～

京都府農林水産技術センター 生物資源研究センター
応用研究部 木村 重光



☆話題提供

オススメ行事と見ごろの植物

京都府立植物園 技術課 岡垣 勝

終了後、希望者対象
観覧温室ミニツアー開催
植物園の入園料200円と温室
観覧料200円が必要です。
(中学生以下、70才以上無料)

問合せ先 京都府農林水産技術センター企画室
〒621-0806 亀岡市余部町和久成9
Tel.0771-22-0425 Fax.0771-24-4661
E-mail ngc-kikaku@pref.kyoto.lg.jp



主催 京都府農林水産技術センター 共催 京都府立植物園
後援 京都府生活協同組合連合会 京都府農業協同組合中央会
(公社)京のふるさと産品協会 京都府飼料用米生産利用推進研究会
京都府立大学 京都学園大学

京の心を味わいに託して

創業明治二年

モリタ屋 MORITAYA

伝統と文化の味 京都肉

<http://www.moritaya-net.com>

meiji Meiji Seika ファルマ株式会社