

入場無料 予約不要 定員100名(当日先着順)

京都発!

* 食とみどりのサイエンスNOW

☆日時 平成28年12月17日(土)
13:00~14:30

☆場所 京都学園大学
京都太秦キャンパスN303教室
(京都市右京区山ノ内五反田町18)

※会場には駐車場がございませんので、お越しの際は、地下鉄等の公共交通機関をお使いください。



☆講演

うるし はぜ

1. 伝統産業を支える樹木「漆と櫨」

~調査研究を始めてわかったこと~
京都府農林水産技術センター 森林技術センター
主任研究員 小川 享



2. 特産食品の開発に役立つ新しい麦品種

京都学園大学 バイオ環境学部 食農学科
教授 河田 尚之



3. オンリーワンの技術が生んだ特大トリガイ

~丹後とり貝~
京都府農林水産技術センター 海洋センター
主任 大畑 亮輔



※講演会終了後に京都府主催の丹後とり貝試食会開催

主催 京都府農林水産技術センター
京都学園大学

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
公益社団法人 京のふるさと産品協会、京都府立大学
特定非営利活動法人 丹波漆、京都府漁業協同組合

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 Fax0771-24-4661
E-mail ngc-kikaku@pref.kyoto.lg.jp

広告

JF JF京都



きれいな海に豊かな資源 守り育てて明るい未来

〒624-0914 京都府舞鶴市宇下安久1013-1
TEL: 0773-77-2200 FAX: 0773-76-5667