

# 6次産業化をすすめる新たなチャレンジ

平成 29年3月15日(水) 14:00~16:50

田原本青垣生涯学習センター2階 研修室

(奈良県磯城郡田原本町阪手233-1)

参加無料

## ◆基調講演

14:05~ 「事業としての農業~6次産業化の真の価値と利益を得るための準備~」  
6次産業化プランナー・奈良先端科学技術大学院大学客員准教授 光井将宇氏

## ◆成果の紹介

15:30~ トウガラシ新品種「やまと甘なんぼん」の育成・普及・利用  
15:50~ 小麦「ふくはるか」のそうめん加工適性を向上させる栽培技術  
16:10~ 富有柿を使った柿糖蜜漬けの開発  
16:30~ トウキ葉の食品利用の検討と機能性成分分析(産業振興総合センター)

## ◆ポスターセッション

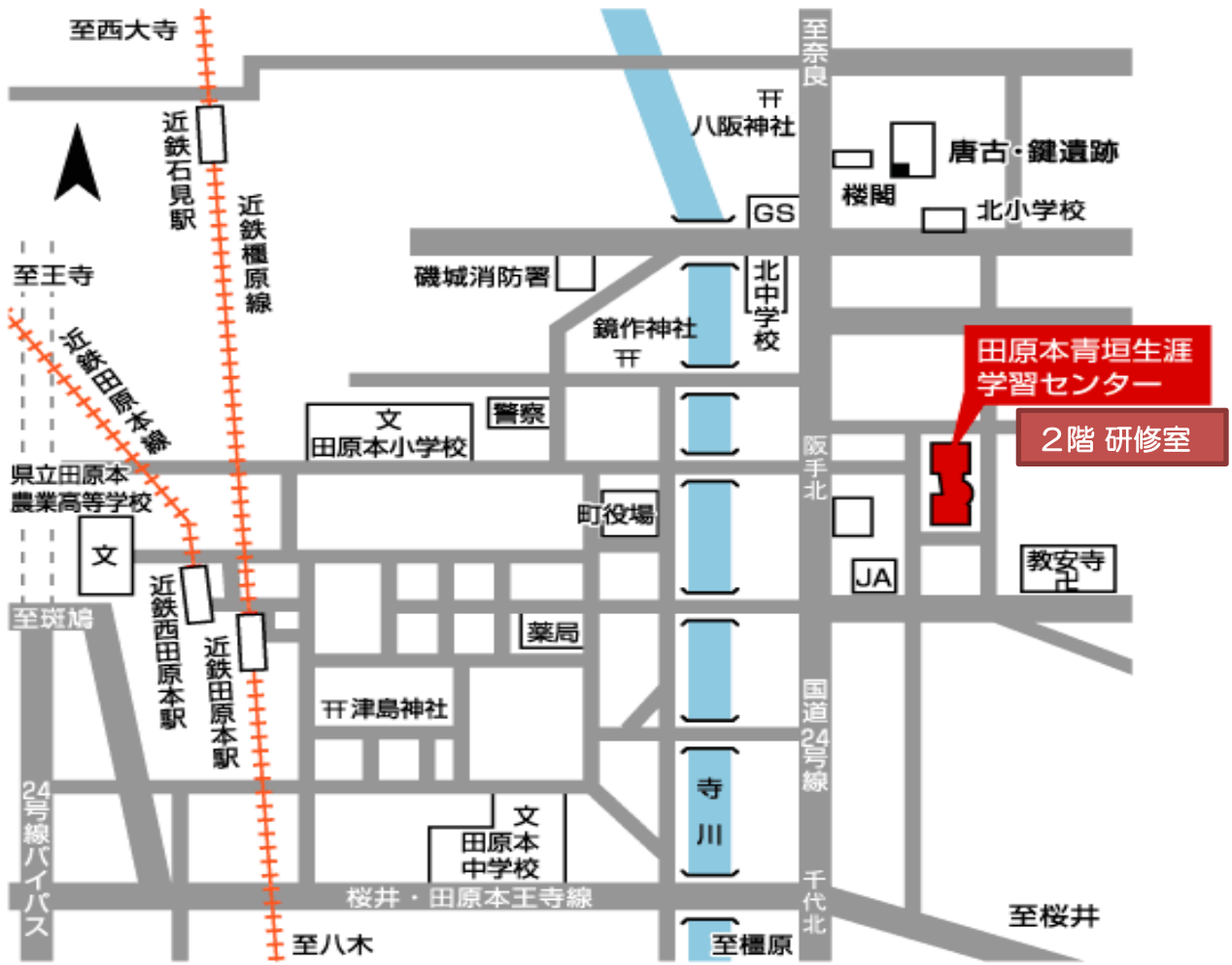
- 1)イチゴ促成栽培における花粉媒介昆虫としてのヒロズキンバエ(ビーフライ)の利用
- 2)奈良県農業研究開発センターで育成されたキク新品種
- 3)下北春まなの赤系統の育成
- 4)下北春まな(赤系統)の赤色を活かした加工品開発
- 5)調製時におけるふるい目幅の違いが水稻「ヒノヒカリ」の玄米品質に及ぼす影響
- 6)鶏糞を用いた液肥利用技術
- 7)イチゴのハダニ対策
- 8)県内及び近隣府県における御所柿古木の調査
- 9)ヤマトウキにおける葉部収穫方法の違いによる葉部収量と根部収量への影響
- 10)新しいお茶苗の作り方
- 11)耕作放棄地由来バイオマスによる土壌消毒の効果
- 12)パイプハウスにおける強風・積雪被害対策
- 13)奈良にゆかりのある遺伝資源を保存するジーンバンクの開設
- 14)奈良県における野菜栽培での新規就農プロセスについての事例研究

## ◆試食と展示コーナー

展示: ヤマトウキの鉢植えと乾燥した根(生薬: 当帰)  
タイバーで補強したパイプハウス模型と補強部品  
水稻「ヒノヒカリ」のふるい目幅の違いによる調製後の玄米  
試食: トウキ葉入り和菓子 イチゴ 等

【申し込み・お問合せ】 奈良県農業研究開発センター 研究企画推進課  
3月13日(月)までに電話・FAX・ホームページお問合せフォームのいずれかでお申込み  
TEL:0744-47-4493 FAX:0744-47-4851 HPアドレス: <http://www.pref.nara.jp/1761.htm>





切らずにこのままご利用ください

**成果発表会 参加申込書**      FAX 0744-47-4851

住所または所属	
ご出席者 氏名	
連絡先	TEL