

ふじのくにの食！おいしさを科学する

— 静岡県農林技術研究所「公開セミナー」 —



静岡県は、まさに「食材の王国」。

イチゴ、みかん、わさびなど、本県自慢の食材のおいしさの秘密を覗いてみませんか？

参加費：無料

要申込：定員200人(先着順)



食育に関心がある方、食や料理が好きな方、子育て中のお母さんなど、どんな方にとっても、役立つ情報や意外な事実が盛りだくさんです。
ぜひ、お気軽に御参加ください。

平成23年8月26日(金) 13:30~16:00

会 場：静岡音楽館AOI「講堂」（静岡市葵区黒金町1番地の9）

申 込：裏面の参加申込書に御記入の上、FAX、郵送、Eメールでお申込みください。

■セミナーの概要

イチゴ	イチゴの「おいしさ」は何で決まるのでしょうか。品種？栽培方法？時期？天気？静岡特産のイチゴに関する様々な疑問にお答えします。これを聴けばあなたも「イチゴミニ博士」。
お茶	緑茶のおいしさは、茶葉から溶け出すアミノ酸（うまみ）、カフェイン（苦味）、カテキン（渋味）のバランスで決まります。急須でおいしいお茶を淹れる方法やドリップ式緑茶などについて説明します。
みかん	春には花で、秋から冬には色づく果実で、静岡の野山を鮮やかに彩るみかん。日本一の誉れ高い静岡みかんのおいしさの秘密を、天気や栽培方法など色々な角度から紹介します。
わさび	当研究所には、日本で唯一ワサビの試験を専門に行っている施設があります。ワサビの植物としての不思議や、辛いだけではないワサビのおいしさの秘密、色々な利用法などを紹介します。
シイタケ	静岡県の山間地域ではたくさんのシイタケが栽培されています。そのシイタケのおいしさの秘密はなんでしょう。みなさんが食べているシイタケの正体を探り、おいしい食べ方について紹介します。

■交通アクセス

- ・JR静岡駅北口 静岡中央郵便局の上 7階
- ・駐車場はありませんので、公共交通機関を御利用願います。



■参加申込書

参加者氏名		①	②
		③	④
連絡先	住 所		
	TEL	()	—
	FAX	()	—
	E-mail		

※小学校高学年以上を対象とした内容になります。

※託児ルームなどは用意しておりませんので、御了承願います。

※申込書はホームページからダウンロードできます。 <http://www.agri-exp.pref.shizuoka.jp/>

■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