

丹後の“農”にふれ、食を味わおう！！ ～京都府農林水産技術センター「丹後農業研究所」の施設を公開～

■ 丹後農業研究所では、日頃の研究内容や施設を広く府民の皆様にご覧いただき、とともに、丹後で営まれている農業に触れ、丹後が育む豊かな食を味わっていただくため、8月22日に施設公開を実施しますので、周知と当日の取材をお願いします（参加無料、申込不要）。

1 日 時

令和6年8月22日（木） 9：30～12：00

2 場 所

京都府農林水産技術センター丹後農業研究所（京丹後市弥栄町黒部488）

3 参加費 無料、事前申込不要

4 主な内容

(1) ミニ教室

◇ 京都の野菜（11：00～11：15）

(2) 子ども向けコーナー

◇ 知ろう、考えようクイズラリー（大人・子供別）（9：30～11：30）

◇ 水田雑草や剪定枝たい肥から生まれたカブトムシ等の虫たち

◇ 碓高原牧場 ヤギふれあい広場

(3) 体験コーナー

◇ 丹後のお茶を味わおう！（丹後農業改良普及センター）

◇ 農業事故体験VR

◇ 枝豆の収穫体験（10：00～11：50）

(4) 展示・見学コーナー

◇ 丹後農業研究所の試験研究の紹介

◇ 織物・機械金属振興センター、京丹後市食品加工支援センターの調査・業務の紹介

◇ 塩味チェック！いつもの味付けは薄味？濃い味？（丹後保健所）

◇ 清新高高等学校の取組の紹介、加工品・生産物の販売

◇ 害獣遠のけシステム [畑守] の紹介（大宮無線）

(5) 丹後の味 販売コーナー（有料、無くなり次第終了）

◇ リフレかやの里のお菓子やジュース

◇ 野間亭のお蕎麦と鮎の塩焼き

◇ 難波発酵食品キッチンカーの醗酵ドリンクやハンバーガー

◇ 丹後王国ブルワリーの自家製ソーセージ

(6) その他

- ・ 9時30分から丹後米改良協会が研修会「コシヒカリの収穫適期の見極めと今後の管理」を開催します。
- ・ 気象警報によって中止とする場合は、丹後農業研究所のホームページでお知らせします。
丹後農業研究所HP <https://www.pref.kyoto.jp/tango-noken/>

5 取材について

- ・ 無料駐車場があります。

【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産技術センター丹後農業研究所 所長 河合 TEL:0772-65-2401



今年8月、丹後農業研究所は100周年を迎えました

入場無料
申込不要

丹後農研 施設公開



令和 6 年 8 月 22 日 木 9:30~12:00

主要内容



ふれる

1. 農業事故体験VR
2. 「丹後のお茶」体験
3. エダマメの収穫体験
4. ヤギとふれあい
5. 水田雑草 や 剪定枝たい肥から生まれた虫 展示
6. 丹後産を味わうコーナー（有料）



学ぶ

1. 丹後地域の研究紹介
2. ミニ教室
3. クイズラリー



丹後農業研究所にちなんだクイズラリー実施♡

昨年度の写真です

丹後米改良協会主催研修会

「コシヒカリの収穫適期の見極めと今後の管理」
講師 京都府原種農場長 河瀬 弘一 氏 (9:30~10:30)



詳しくはコチラから

京都府農林水産技術センター農林センター

丹後農業研究所

京丹後市弥栄町黒部488

Tel 0772-65-2401

<https://www.perf.kyoto.jp/tango-noken/>

天候不良により中止する場合は、丹後農研HPでお知らせします。