



帯広市民大学連携講座

第1回道総研セミナー in 十勝
～十勝の暮らし・産業を科学する～

終了後に
試食も
あります

十勝の食を科学する

北のフランド食材「やまのいも」と
その品種改良の長い道あり

おいしい豚肉のつくり方

参加無料

主催：地方独立行政法人北海道立総合研究機構
(道総研)

共催：帯広市教育委員会

後援：北海道十勝総合振興局、フードバレーとちか推進協議会
十勝農業協同組合連合会、(財)十勝圏振興機構
十勝毎日新聞、北海道新聞帯広支社、読売新聞北海道支社
朝日新聞北海道支社、毎日新聞北海道支社

3月23日 日

13:00～15:00

とちかプラザ4階 講習室402

事前申し込みが必要です
詳しくは裏面をご覧ください

帯広市民大学連携講座 第1回道総研セミナー in 十勝 ～十勝のくらし・産業を科学する～

私たち道総研は、平成22年に道立試験場を統合してできた北海道のための試験研究機関です。芽室の十勝農業試験場、新得の畜産試験場をはじめ、水産、林業、ものづくり、建築などを研究する22の機関があります。

このたび、研究で得た成果を十勝の皆様にも広く知っていただく機会として、十勝のくらしや産業を科学するセミナーを始めることとなりました。

1回目は十勝の食を代表するながいもなど「やまのいも」と「豚肉」について、その特性や開発の物語をお話しします。

専門知識は不要、札幌などでの道民セミナー30回の開催実績をもとに道総研ならではの科学の視点からわかりやすくご紹介します。お気軽にご参加下さい。

■日時 平成25年3月23日（土）12：30 受付開始
13：00～15：00 セミナー
●セミナー終了後には試食があります

■場所 とかちプラザ（帯広市西4条南13丁目1番地）4階 講習室402

北のブランド食材「やまのいも」と その品種改良の長い道のり



北海道立総合研究機構
十勝農業試験場
研究主査 田縁 勝洋

「やまのいも」は十勝の代表的な農産物です。しかしその歴史、生態、利用法などはあまり知られていません。本セミナーでは十勝農試が地元のやまのいも産地とともに長年取り組んできた品種改良の過程と開発した新品種「きたねばり」（十勝3号）を紹介します。

おいしい豚肉の作り方



北海道立総合研究機構
畜産試験場家畜研究部
研究主幹 小泉 徹

消費者の方々が目にする機会が少ない養豚農場において、豚がどのように飼われ、肉になり食卓に上るか、豚肉生産の概要を紹介するとともに、近年、道内でも話題となっている「〇〇黒豚」などのブランド豚肉について、生産者のこだわりや普通の豚肉との違いなどおいしい豚肉のお話を紹介します。

申し込み：下記①～③のいずれかに、市町村名、氏名、連絡先を、電話またはメールでお知らせください。

【空席がある場合は当日申し込みも受け付けます】

申し込み先①：帯広市教育委員会 生涯学習部生涯学習課

3月22日（金）まで。（電話は平日8時45分～17時30分のみ受付）

social_educate@city.obihoro.hokkaido.jp

TEL:0155-65-4192

申し込み先②：北海道立総合研究機構 十勝農業試験場 総務課

3月18日（月）まで。（電話は平日9～17時のみ受付）

tokachi-agri@hro.or.jp

TEL:0155-62-2431

申し込み先③：北海道立総合研究機構 広報チーム（札幌市）

3月18日（月）まで。（電話は平日9～17時のみ受付）

hq-entry@hro.or.jp

TEL:011-747-2804

参加費：無料



駐車できる台数に限りがありますので、公共交通機関等をご利用いただけますようお願いいたします。

■道民カレッジの単位認定

本セミナーは道民カレッジの連携講座となっており、単位認定されます。