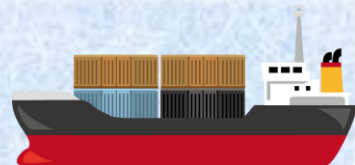


新たな市場開拓



-その現状と挑戦-

どこまで行ける糸島産農産物？

より遠く、より新鮮なまま運ぶために、鮮度保持の最新情報とその可能性を、研究の最前線と流通現場からお届けします。

講師

日時

11月22日(土)

14:00~17:00

場所

九大伊都キャンパス
総合学習プラザ2階
大講義室

「売れている商品に学ぶ」

立石 弘司 イオン九州株式会社 産地開発部長

今売れている商品にはそれなりの理由があります。

その理由を具体的に説明します。

「青果物の長距離輸送のための表面殺菌と高湿度保持技術 -糸島の農産物の輸出に貢献するために-

内野 敏剛 九州大学大学院農学研究院 教授

農産物、とくに青果物の鮮度保持に有用な新しい技術について解説します。すなわち、九州大学で行ってきた赤外線・紫外線による青果物の表面殺菌や超高湿度貯蔵技術について実験結果を交えながら概要を紹介いたします。

「放電プラズマ中の活性種を用いた防菌防黴技術と農業への応用」

林 信哉 九州大学大学院総合理工学研究院 准教授

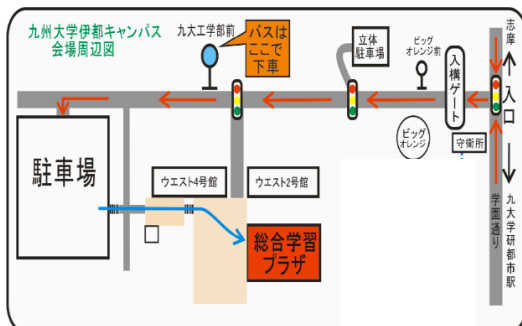
酸素プラズマ中の活性酸素(原子状酸素)による微生物の不活化特性と、農産物表面の防菌防黴への応用について説明します。加えて、種子へのプラズマ照射による発芽率改善、成長促進現象についても紹介します。

「農産品の海外展開の可能性」

園田 晃弘

日本通運株式会社 九州グローバルロジスティクス企画 課長

航空輸送と海上輸送のコスト比較や、船舶による大ロット輸送の実現に向けての取り組みを説明します。また、日本通運の鮮度保持実証実験についても紹介します。



次回予告

「地産地消」についての講演会を予定しています！乞うご期待！

問い合わせ先

参加費無料・事前申込不要

- ・糸島市農林水産部農業振興課 松尾(TEL:332-2087)
- ・糸島市経済振興部学研都市づくり課 吉木(TEL:332-2064)
- ・JA糸島 営農企画課 田中(TEL:327-2737)
- ・九州大学農学研究院分室 平井・香川(TEL:802-4700)
- ・福岡普及指導センター 古財(TEL:806-3400)

主催:糸島農業産学官連携推進協議会 (アグリラボいとしま)