令和6年(2024年) 8月1日(木) 9:30 ~ 13:00

ちゅうおうのうぎょうしけんじょう

中央農業試験場

公開デー

来て、見て、触って、農試の研究を大公開!

地図番号



試験ほ場のバス見学

けんがく ※整理券が必要です。1回につき23名まで【先着順】 **見学** 整理券は正面玄関(★)で配布します。

バス乗り場



見学時間:1回45分(3回開催)

試験場の畑ってどんなところ?

楽しい説明つきで

畑と果樹園を見学します!

(出発前にトイレは済ませて下さい)
└

受付時間 (<u>整理券</u> 配布)	出発時間
9:30~	10:00~
10:05~	11:00~
11:05~	12:00~

地図書号



はようないたんけん 場内探検ツアー

※<u>整理券</u>が必要です。1回につき15名まで【先着順】 整理券は正面玄関(★)で配布します。





試験場の中を 探検しよう!

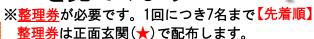


受付時間 (<mark>整理券</mark> 配布)	体験時間 (45分程度)
9:40~	10:00~
10:10~	11:00~

地図番号



DNAを見てみよう



· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
受付時間 (<u>整理券</u> 配布)	体験時間 (15分程度)
9:45~	10:15~
10:45~	11:15~
11:45~	12:15~

3つのミッションを クリアして DNAを抽出して みよう!

※小学校低学年以下は保護者同伴で参加願います。

主催:地方独立行政法人北海道立総合研究機構(道総研)農業研究本部 中央農業試験場

後援:岩見沢<mark>市、南幌町、由</mark>仁町、長沼町、栗山町、

JAいわ<mark>みざわ、JAなん</mark>ぽろ、JAそらち南、JAながぬま、北海道空知総合振興局

協力:北海道農政部、北海道病害虫防除所

かていさいえんそうだん

なん そうだん

何でも相談コーナ

どじょうしんだん 土壌診断コーナ びょうがいちゅうそうだん 病害虫相談コーナー

9:30~13:00(先着順) 〔受付は12:30まで〕

家庭菜園の野菜や果樹で お困りなことは

ありませんか?

栽培のプロが お答えします!



9:30~13:00 (先着順) 〔受付は12:00まで〕

深さ20cm位までの土 (コップ1杯程度)を ビニール袋で お持ちください。 土壌分析をして 診断します。 ※分析には、30分~1時間 かかります。

9:30~13:00 (先着順) 〔受付は12:30まで〕

正確な診断を行うために 病気の作物・害虫を ビニール袋で お持ちください。

(実物がない相談も歓迎!) 診断のプロがお答えします。

地図番号



さくもつりぼり

9:30~13:00 (随時)



北海道の生産量が日本一の 作物はどれかな? 日本一を5種類つり上げよう! (つった野菜は返してね)

対象:小学校中学年以下の子どもたち

てんじ

地図番号



さくもつ そだ ひりょう ちから 作物を育てる肥料の力

9:30~13:00 (随時)



肥料は作物の栄養です。 足りないとどうなるか 見てみましょう。

地図番号



ドローンの展示とシミュレーター

9:30~13:00 (随時)





ドローンを使うと作物の生育や温度を 知ることができます。 フライトシミュレーターで、ドローンを 飛ばしてみませんか。





たいけん 籾すり体験

お米の選別をやってみよう

講堂

9:30~13:00 (随時)











玄米と籾がら

玄米だけ

籾すりしたお米は風の力 を使って、選別します

手回しや電気の籾摺り機を使って籾すり体験

地図番号



こうさく 工作コーナー ~「ヒンメリ・豆アート」~

9:30~13:00 (受付は12:30まで)



麦わらをつかって かざり (ヒンメリ) をつくろう。



お豆をつかって 自分だけのアート 作品をつくろう。

※ヒンメリ・・・フィンランド生まれのモビール

地図番号

ほっかいどう すいとう こんじゃくものがたり 北海道水稲今昔物語

9:30~13:00 (随時)



北海道の米作りの歴史と これからを紹介します。 水稲の実物(苗)も あります!

北海道農政部 食品政策課より紹介 はかせ



ハタケダ博士の ほっかいどう

のうぎょうしょうかい

記念館北海道のクリーン農業紹介

9:30~13:00 (随時)



涼しい北海道だからできる クリーン(環境に優しく、 安全・安心)な農業について ハタケダ博士に教えてもらおう!

「ハタケダ博士」

道総研 食品加工研究センターより紹介



しょくひん かこう ぎじゅつ しょうかい 食品加工技術の紹介

記念館 9:30~13:00 (随時)



北海道内の発酵食品などから チーズのうま味を増強する乳 酸菌を選抜し、道内外の工房 で様々な種類のチーズへの適 用性について検討しています。



新しい冷凍ポテト加工品とし て北海道産ポテトの素材感を 生かした成形フライドポテト の製造方法を開発しました。



講堂 9:30~13:00 (売切れ次第販売終了)



道産小麦を自家製粉し、 ひとつひとつ丁寧に 焼き上げています。





ほっかいどうまい

北海道米「ななつぼし」(2合)のプレゼント【先着100名】

正面玄関前 10:00~13:00



アンケートに答えてください。

総合受付でお渡ししたアンケートにご協力いただいた方に 「ななつぼし」300~(2合)をお一人様1袋プレゼントします。

正面玄関前のアンケート回収担当者からアンケートと引き換えに 「お米」をお受け取りください。

