



平成21年10月14日 県政記者クラブ配布資料		
担当所属	担当者	電話番号
総合企画部研究開発課	加藤克彦	直通 058-272-8091 内線 2487

「国体に向けた新たな産品開発研究シンポジウム」を開催します 【取材依頼】

平成24年開催の「ぎふ清流国体・ぎふ清流大会」では、全国から約4万人の方々岐阜県を訪問されることが見込まれています。県ではこれを県農産物・地場産物をPRする絶好の機会と捉え、期間中、岐阜県ならではの農産物・地場産品で来訪者を「おもてなし」する予定です。

このため、平成20年度から県の試験研究機関と生産者団体や企業等が一体となり、新しい花、食材、食器などの研究開発を行い、新たな地域ブランドとなるような産品づくりを進めているところです。

この度、精力的な取組によって、様々な品目で具体的成果が得られつつあることから、この成果を県内関係者とともに共有し、国体の成功と国体を契機とした岐阜県産業の活性化を目指す機会とするため、下記のとおりシンポジウムを開催しますのでお知らせします。

記

1. 日 時 平成21年10月20日(火) 13:00～16:00
2. 会 場 テクノプラザ プラザホール
各務原市テクノプラザ1-1 TEL: 058-379-2232
3. 出席者 産品生産者・企業、ホテル・旅館関係者、市町村関係者他 約120人
4. 主な日程
 - ①あいさつ 13:00～13:05
総合企画部研究開発総括監
 - ②講演 13:05～13:35
 - 1)岐阜県農政部 農政部長「農畜水産物のブランド化への取り組み」
 - 2)ぎふ清流国体推進局長 「ぎふ清流国体・ぎふ清流大会について」
 - ③新開発商品の進捗報告 13:35～15:15
 - 1)国体に彩りを添える花き新品種の育成 (農業技術センター)
 - 2)「夏秋イチゴ」の高品質安定生産 (農業技術センター)
 - 3)早生甘ガキ新品種の高品質安定生産 (農業技術センター)
 - 4)大粒栗の新品種「ぼろたん」を使った加工技術 (中山間農業研究所)
 - 5)岐阜県産霜降り豚肉の生産技術 (畜産研究所)
 - 6)清流魚「カジカ」の養殖技術 (河川環境研究所)
 - 7)ぎふ清流国体に向けた新しい陶磁器食器の開発 (セラミックス研究所)
 ※担当研究所から、各開発商品の特徴、進捗状況の報告とPR
 - ④開発品の展示・試食会 岐阜県知事挨拶 15:15～16:00
展示品：フランネルフラワー(切花、鉢花)、トルコギキョウ等、試作和菓子、骨酒セット、エコ食器・強化磁器
試食品：①カキ(太秋)
②夏秋イチゴ
③クリ(ぼろたん)：栗おこわ、焼き栗、試作和菓子(一部)
④霜降り豚肉：ソテー
⑤カジカ：甘露煮、味噌汁