



# 日大発 / いちごの あっ、そうなんだ！

同時開催！  
キャンパス・ツアー  
12:30~

はたけから食卓まで

みんなが大好きな真っ赤ないちご。いちごは、  
るでいちごの色も大きさも、ずいぶんバラエ  
えてみると、いちごにはどんな品種がある  
傷みやすいいちごをどうやって流通さ  
調理法ってどんなの？いちごジ  
って香りも違うの？などなど知  
会では、日本大学生物資源科学  
いちごの秘密を大公開します。



パクっとほお張るのにもちょうどよい大きさです。とこ  
ティー があることをご存知ですか。そう考  
の？どうやって栽培されているの？  
せているの？いちごをおいしく食べる  
ヤムに秘密があるってホント？品種によ  
らないことがいっぱいです。当講演  
部のいちごのエキスパート達が、

オーガナイザー：野口章 教授  
(アグリサイエンス学科主任)

5/30 (Sat.) 10:30~  
12:30

## はたけから いちごがやって来る

生産や流通の最前線、いちごの「育ち」に  
焦点をあてます。

6/20 (Sat.) 10:30~  
12:30

## おいしいいちごを もっとおいしく

調理や加工、いちごを「味わう」ことに焦点  
をあてます。

育ち方と品種の  
おはなし

水野真二  
准教授  
アグリサイエンス学科

スマート農業で  
変わる  
いちごづくり

梅田大樹  
准教授  
アグリサイエンス学科

いちごは  
とてもデリケート  
—収穫から食卓まで—

川越義則  
准教授  
アグリサイエンス学科

いちごを  
おいしく食べよう！

清水友里  
専任講師  
食品ビジネス学科

知っておいしい  
いちごジャムの  
おはなし

阿部 申  
准教授  
食品開発学科

鼻で味わう  
いちごの世界：  
品種で違う香りの不思議

上吉原裕亮  
准教授  
アグリサイエンス学科

【会場】 対面 日本大学生物資源科学部 211講義室      オンライン Google Meet

【お申込み Googleフォーム (日付別)】



(5/30)



(6/20)

【お問い合わせ】日本大学生物資源科学部 庶務課  
〒252-0880 神奈川県藤沢市亀井野1866  
Mail: brs.koho@nihon-u.ac.jp

【詳細】生物資源科学部HP  
<https://www.brs.nihon-u.ac.jp/>

細胞から、地球まで



日本大学生物資源科学部