

冷凍・解凍技術の活用による瀬戸内ライム通年出荷検証事業
(助成: 公益財団法人中国地域創造研究センター)



広島県が得意とするかんきつ類の 生産と栄養の特性

日時：2026年2月4日（水） 13:00-15:00

場所：広島大学生物生産学部C201講義室

第1部 13:00-14:00

広島県におけるかんきつ生産・
販売の現状と展望

講師：細野 賢治

（広島大学大学院統合生命科学研究科教授）

第2部 14:00-15:00

かんきつ類をはじめとする農産
食材の栄養成分や商品化

講師：矢中 規之

（広島大学大学院統合生命科学研究科教授）

かんきつ類は、生食用として美味しく手軽に食べることができるだけでなく、豊富な加工品アイテムが存在し、消費者にとって身近な果実として知られています。実は、広島県はかんきつ産地としては古くは明治時代までさかのぼることができ、歴史的にも銘柄産地として知られています。そこで、このセミナーでは、広島県民の皆さんにとって馴染みの深いかんきつ類を取り上げ、栄養面での機能性や生産の状況などを皆さんに知ってもらい、広島のかんきつ類をより身近に感じてもらうことを目的とします。

参加お申込み方法：

右のQRコードからお申込みフォームに入り、必要事項をご記入の上、エントリーをお願いします（学生・院生、企業の皆さんに共通のフォームとなっています）。

問い合わせ先：

広島大学大学院統合生命科学研究科
細野賢治（食料資源経済学研究室）



*** 統合生命科学研究科“プログラム共同セミナー”に該当します。**