

# 神戸大学食資源研究講演会のご案内

第176回木曜会講演会は六篠会（農学部）の担当です

日常生活に欠かせない食を研究する機関として食資源研究センターは2003年に設立されました。学生は農場実習を通して様々な体験を重ね、「農場から食卓まで」を体感できます。また神戸ブランドの農作物を生み出す生産現場ともなっています。今回は神戸ビーフに焦点を当てて解説頂きます。食資源研究センターHPは以下の通りです。

<https://www.edu.kobe-u.ac.jp/ans-foodres/>

日時：9月11日（木） 講演会 18:00～、懇親会 19:30頃～20:30 終了を目途

場所：東京六甲クラブ（アクセスは以下URL参照ください）

<https://www.rokko-club.jp/access/index.html>

演題：神戸大学食資源センター（附属農場）と「神戸大学ビーフ」

講師：本多 健 神戸大学大学院農学研究科附属食資源教育研究センター助教

講演要旨

神戸大学食資源センターは、六甲キャンパスより車で一時間ほど離れた加西市にある農学部の附属農場である。本講演では、当センターが行っている幅広い活動に触れつつ、その主要な生産物である「神戸大学ビーフ」を紹介したい。

講師略歴：本多 健（ほんだ たけし）

1977年、神奈川県で生まれる。2005年に神戸大学大学院自然科学研究科博士課程を修了（農学博士）、神戸大学農学部特別研究員を経て、現在、神戸大学大学院農学研究科附属食資源教育研究センター助教。専門は集団遺伝学、とくに家畜動物や捕獲野生動物の遺伝的管理に関心がある。

① 会場参加 料金 4000円/人（ビジターは5000円/人）

<https://forms.gle/fYuNiYvCvSftVmcy7>

② ZOOM参加 料金 1000円/人

<https://rokko-mokuyoukai-176.peatix.com/>

[講師からのお願い]

神戸大学を卒業された多くの方々にもあまり知られていないことですが、神戸大学農学部は兵庫県加西市に附属農場（食資源教育研究センター）を保有しています。

附属農場の最も重要な役割は、学生に作物・果樹・家畜の実際の生産現場を学んでもらうために、実習教育を行うことです。実習教育を通して育てられた農作物や家畜はさまざまな形で世に流通し、一般の消費者の方々に届けられています。

その中でも、附属農場で育てられた黒毛和牛（但馬牛）を「神戸大学ビーフ」と銘打って販売しています。また他の農産物の販売も行っています。「神戸大学ビーフ」については添付のリーフレットに詳しく説明されています。よければご覧になって下さい。

神戸大学フードコミュニティサイトで神戸大学ビーフはじめ農場で収穫された農産物が販売されています。神戸大学マルシェ/ビーフ、コメ、梨など

<https://kobeufood.com/>