

## アグリセンターの教育・実習、社会貢献活動

主に、農学部を学生を対象としたフィールド科学基礎実習、フィールド科学総合実習を行っています。また、文化教育学部の臨床教育実習の一環としてアグリセンターでの実習を行っています。田植え、茶摘み、果樹園の管理、牛の管理、野菜・花の栽培管理、食肉加工などを体験します。

さらに、「手打ち蕎麦が出来るまで～種まきから蕎麦打ちまで～(平成28年度)」「安心・安全なサツマイモを作ってみよう！（農薬を減らした栽培法で、収穫から試食まで）(平成29年度)」などの公開講座を行っています。



## アグリセンターの生産物

トマト、キュウリ、イチゴ、オクラ、サツマイモ、キャベツ、ブロッコリー、ハクサイ、クワイ、柿、カーネーション、米、ハム、ソーセージなど様々な農産物を学生実習の教材として生産・製造しています。

それらの生産物は、主に学内への販売を行っています。また、大学祭などで、センターの職員と学生と一緒に販売を行っています。



## アグリセンターの研究（令和2年度）

現在、アグリセンターには8名の教員、6名の技術職員、1名の事務職員、6名の非常勤職員、32名の学生（修士課程：4名、4年生：16名、3年生：12名）が在籍しています。本部および唐津キャンパスにおいて、下記のテーマをはじめ様々な研究を行っています。

### 久保泉キャンパス

- ・佐賀市の下水道由来堆肥を利用した循環型の栽培技術体系の確立
- ・サツマイモの匍匐性を利用した無除草栽培
- ・果樹等の育種（品種改良）
- ・ピワ、カンキツおよびノビルの育種技術(DNAマーカー)の開発
- ・飼育動物のストレスケアに関する研究
- ・アニマルウェルフェア・フードシステムの開発

### 唐津キャンパス（コスメティック関連・ヘルス関連研究）

- ・希少伝統薬用植物のIoT・AIを利用した産地化と機能性食品・化粧品素材開発
- ・スリランカ伝統医療植物の機能性成分分析
- ・天然材料資源を活用した化粧品素材の開発に関する研究
- ・医薬品開発を目指した低分子化合物の開発
- ・生命科学研究を加速させる化学ツールの開発
- ・キクイモ「サンフラワーポテト」を原料とした機能性表示食品の開発
- ・野生遺伝資源を利用した野菜品種の開発

### 本庄キャンパス

- ・植物工場の生産性向上を目的とした、植物生理および環境制御技術に関する研究

## アグリセンターの目玉業務

1. 日本酒「悠々知酔」の酒米供出
2. 佐賀大学プロジェクト研究所【令和2年度】
  - (1) すくすく野蒜研究所  
ノビルの高度利用，機能性食品化，化粧品素材開発
  - (2) キクイモ健康プロジェクト  
機能性食品開発、新規機能性調査、サンフラワーポテトの普及拡大
  - (3) 皮膚科学に関する知の拠点プロジェクト
3. 伝統医療植物由来の健康機能食品及び化粧品素材の開発研究
4. 生理活性を持つ天然有機化合物の探索
5. (一社) ジャパン・コスメティックセンター協働による化粧品素材の開発
6. 植物工場を活用した無農薬、高品質、多品目の野菜生産
7. 藻類を利用した農業生産

佐賀大学 農学部附属  
アグリ創生教育研究センター



## 令和2年度 新入生オリエンテーション



久保泉キャンパス



唐津キャンパス



穴井 豊昭 センター長

ご入学おめでとうございます。本センターは、設置されてから今日まで、本学農学部と連携して実践的な農学教育と研究の一端を担ってまいりました。昨年入学された学生からは、農学部のすべてのコースの学生が農場実習を受講可能となり、ここ久保泉キャンパスで直接作物や家畜に触れ、農作物の栽培、家畜の飼育、農産物の加工等の基礎を学ぶことができます。また、卒業研究等では、久保泉キャンパスおよび本庄キャンパスに設置された生物生産科学部門に加えて唐津キャンパスに設置された健康機能性開発部門等で、植物遺伝資源を活用した品種改良から、生産現場に密着した実践的な農畜産物の生産・管理技術や最新の植物工場を用いた作物の生産技術、農産物の機能性成分に関する研究といった幅広い課題について、より深い研究に携わることもできます。

## 加工棟での実習

ソーセージ、ミカンジュース、イチゴジャム、ゆずこしょう、トマトケチャップなどの加工品の製造実習を行います。  
また、有機圃場で栽培したソバを使ってソバ打ちを行います。



## 有機圃場での実習

ニンジン、ホウレンソウ、シュンギク、コマツナ、ソバなど多くの作物の栽培管理、収穫、調製の実習を行います。



## 畜舎、飼料園での実習

現在6頭のウシ、8頭のトカラヤギ、1頭のポニーがおり、その飼育管理を行います。牛体洗浄や牛の餌となる乾草の調製などの実習を行います。



## 温室、蔬菜園での実習

トマト、キュウリ、イチゴ、カーネーションなどの野菜と花を栽培しています。それらの播種、管理、収穫、試食を行います。また、2人1組になり、決められた区画で野菜を栽培する実習も行います。



## 果樹園での実習

アグリセンターから北西に約5km離れた場所に常緑果樹園があり、ミカンの管理、収穫などの実習を行います。  
センター内の落葉果樹園では、キウイや柿などの栽培管理の実習を行います。



## 水田、茶園での実習

水田では、水稻の育苗、田植え、稲刈りの実習を行います。ここで栽培した米を使用して、佐賀大学ブランドのお酒'悠々知酔'が製造されています。

