

農学部附属農場の紹介

農学部附属農場は、伊都キャンパスのアグリ・バイオ研究施設を中心とした3つのエリア（作物、畜産、園芸）および篠栗果樹園から成ります。



乳牛舎



ダイズ圃場



農場実習（稲刈り）



農場実習（ミニカボチャの収穫）



農場実習（ミカンの収穫）



ブドウハウス（植付け準備中）



農場実習（サツマイモの収穫）

【学部教育】

年間のべ1600人以上の学生に農学部教育および基幹教育を行っています。

【学府教育】

現在、修士課程5名および博士課程2名が在籍し、フィールドを活かした幅広い研究を行っています。

【主な研究テーマ】

- ・ダイズの種子品質と農業形質についての遺伝的改良
- ・水田転換畑における作物栽培技術に関する研究
- ・イネにおける節間伸長能力の遺伝的多様性
- ・イネにおけるデンプン代謝関連遺伝子の探索と機能解析
- ・九州大学育成ブドウ‘BK シードレス’の栽培および利用に関する研究
- ・ネギ類植物バイオリソースがもつ多様性評価と育種利用に関する研究
- ・飼料用稲の栽培と飼料価値に関する研究

農場生産物の紹介



「夢つくし」新米

伊都キャンパスの新たな水田で収穫した最初の新米です。



「安納芋」の焼き芋

「安納芋」は、ねっとりとした食感と優しい甘みが特徴で、学内販売でも高い人気です。



ブドウ「BK シードレス」の果実

九州大学育成ブドウ「BK シードレス」の完熟果実です。

ブドウ「BK シードレス」ジュース

「BK シードレス」の甘味を活かした濃いジュースです。



ベーコン

丁寧に作ったベーコンは、燻煙の効果が肉の味を引き立てます。

【農場生産物の販売】

1. 農場生産物予約販売システム(学内限定) <https://hanbai.farm.kyushu-u.ac.jp>

登録すると生産物販売案内のメールを受け取れます。

2. レストラン ITRI ITO (イトリー・イト)にある

農場生産物販売コーナー

肉の加工品や「BK シードレス」の果実等を販売中。

レストランでは、農場生産物を用いた料理が提供されています。



農場のベーコンを用いたカルボナーラ



BK シードレスレーズンを用いた鶏肉料理



レストラン ITRI ITO のレジ右側にある農場生産物販売コーナー