

農業



令和6年10月号
会誌 No. 1722

目次

巻頭言

会誌『農業』の歴史に思う……………菱沼 義久 3

論壇

被災地の農業復興に思う……………角田 豊 4

春期中央農事講演会

健康食品のエビデンスを考える……………唐木 英明 6

表彰農家訪問

夫婦の信頼と尊重により築き上げた、3人の子どもたちが
後継するプロイラー・花苗複合経営……………納口るり子 22
—佐賀県伊万里市に（株）百姓屋・市丸初美さんを訪ねて—

食を楽しむ

土地がつくる食……………真田 純子 30

研究の最前線

アーバスキュラー菌根菌資材は作物栽培において有益なのか？
……………神山 拓也 31

農業・農村の現場から

自給飼料活用による肥育牛生産技術の検討
……………荒木ひかり 41

世界の農業は今

ハラールとは、ハラール認証とは……………上嶋 友也 46
—イスラム食品市場への輸出・進出事例とともに—

私の経営と志

北海道小平町で水稲・小麦・大豆栽培……………山崎 未鈴 52
—自分のスタイルで地域農業を盛り上げたい—

農家の気持ち

魅力ある仕事としての農業を目指して……………岸本 一郎 54

農政情報

…………… 55

編集部から…………… 55

大日本農会だより…………… 56

表紙写真説明：シリーズ日本農業遺産

下津蔵出しみかんシステム（和歌山県海南市下津地域）

海南市^{しもつ}下津地域は、約1,900年前、垂仁^{すいにん}天皇の命を受けた田道間守^{たじまもり}が中国からミカンの祖となるタチバナを持ち帰り、「六本樹^{ろっぽんじゆ}の丘」に植えたと言いつたこと、日本のミカン発祥の地とされています。

当地域はほとんどが傾斜地であることから、約400年前から独自の石積み技術により段々畑を築き、ミカンを栽培し、急傾斜地等ではビワを栽培してきました。

また、ミカン園内に木造・土壁の蔵をつくり、毎年、収穫したミカン^{みかん}を1～3カ月間、木造・土壁の貯蔵庫、木箱に入れて貯蔵することで酸味が落ち着き、糖とのバランスが良くなった「蔵出しみかん」を1～3月に出荷します。自然の力で甘味を増す「蔵出し技術」を生み出し、山頂や中腹に雑木林を配置することで、水源涵養^{かん}や崩落防止などの機能を持たせるとともに、里地・里山の豊かな生物多様性を維持し、持続性の高い農業システムを構築しています。

これらのことが高く評価され、2019年2月15日、「下津蔵出しみかんシステム」として、農林水産大臣から日本農業遺産に認定されました。

（写真および文：海南市まちづくり部産業振興課農林水産班 矢船^{やふね} 晋佑）