

# 農業



令和元年12月号  
会誌 No. 1658

## 目次

総裁秋篠宮皇嗣殿下

群馬県の農事功績者表彰受章農家をご視察……………吉田 岳志 3

巻頭言

ディスクカバー農山漁村（むら）の宝……………林 良博 8

論 壇

農業・農村を次世代につなぐ……………坪倉 勝幸 9

### 農事功績者座談会

大規模な独立系のプロイラー法人経営…………… 11

養鶏へのこだわりと実績……………青木 善明 12

現地指導者のコメント……………鈴木 智久 21

意見交換…………… 23

### 表彰農家訪問

都市近郊における施設野菜生産の先駆的な取組と

加賀野菜の生産振興による地域農業への貢献……………望月 龍也 31

－米林利榮氏を石川県金沢市及びかほく市を訪ねて－

### 農業・農村の現場から

「クヌギ林とため池がつなぐ国東半島・

宇佐の農林水産循環」の保全活動で地域振興を……………林 浩昭 38

世界の農業は今

ラオスの植物遺伝資源の現状.....奥泉 久人 46  
- 農作物の在来品種を探し求めて -

私の経営と志

地域に希望の光を灯す.....中村 一也 51

農政情報

令和元年度農業技術功労者表彰 ..... 53

大日本農会だより ..... 54

編集部から ..... 54

ミニ情報

令和元年耕地面積（7月15日現在） ..... 30

オーガニック食品の飲食頻度 ..... 45

「農業」年間総目次 ..... 55

表紙写真説明

「仙台せり」の収穫作業（宮城県名取市）

名取市のセリ栽培は400年ほど前から始まり、当時の上余田村が発祥の地と言われています。現在は「仙台せり」というブランドで全国に広まり、市内の上余田地区と下余田地区の2つの出荷組合で栽培が続けられています。全国一のセリ生産量を誇る宮城県の中でも、その約8割を占める名取市では、粘土質の良質な土壌と濁りのないきれいな地下水によって、瑞々しくえぐみの少ないセリに育ちます。

収穫は腰まで水に浸かるため胴長を着用し、根から掘るようにして引き抜きます。収穫した株は根に付いた泥や枯葉を落とすため地下水で洗浄し、黄色くなった葉や茎を1株ずつ手作業で丁寧に取り除いて出荷します。このように大変な手間と労力をかけた「仙台せり」の最需要期は年末ですが、出荷は例年8月下旬から翌年4月下旬まで長期間続きます。

名取産「仙台せり」を一躍有名にさせたのは、セリを根まで丸ごと食べる「せり鍋」で、最近は多くの飲食店で提供するようになりました。お吸い物などに散らすのも美味しいですが、根ごと揚げる天ぷらやご飯と一緒に混ぜ込むせりご飯もおススメです。

(写真：東北農政局企画調整室，文：JA 名取岩沼 松尾紗知)