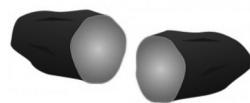


# 農業



令和2年11月号  
会誌 No. 1670

## 目 次

### 卷頭言

技術革新への農業者の参画 ..... 雨宮 宏司 3

### 論 壇

食料・農業・農村基本計画を AI で分析する ..... 内山 智裕 4

### 農業懇話会

GAP で実現する新たな経営戦略 ..... 佐藤ゆきえ 6

### 表彰農家訪問

モモの低樹高・省力栽培の取組などによる安定経営の実現と地域貢献  
—渡邊常吉氏を岡山県倉敷市に訪ねて— ..... 福元 将志 22

### 寄 稿

農作業事故の現状と安全対策について ..... 吉田 剛 30

### 農業・農村の現場から

外海に自生するカンキツ「ゆうこう」の地産地消の取り組み  
—父の料理店を継ぎ「ゆうこう」のパスタ作りを目指す— ..... 林 絵里花 39

世界の農業は今

### ニュージーランドの肉牛生産

—放牧畜産の実際と日本への示唆— ..... 千田 雅之 46

### 私の経営と志

#### 農業と共に生きる

—挑戦する果樹農業を— ..... 木下 義隆 52

### 統計情報

令和2年果樹及び茶栽培面積（7月15日現在） ..... 54

農政情報 ..... 55

大日本農会だより ..... 56

編集部から ..... 29

### ミニ情報

令和元年農作物作付（栽培）延べ面積及び耕地利用率 ..... 21

畜産統計（令和2年2月1日現在） ..... 51

### 表紙写真説明

### 西洋なし「ル レクチエ」の果実品評会（新潟県新潟市）

「ル レクチエ」は、新潟県で明治時代から作り続けられてきたフランス原産の西洋なしです。毎年出荷開始の11月下旬に品評会が開催され、生産者100名以上が出品し今年の出来栄えを競います。品評会は今年で32回目になり、4月の開花期から10月の収穫までの栽培管理、さらに収穫後40日以上もかかる追熟管理で仕上げたブライトイエローの外観とメルティング質の肉質、特有の香りや食味を審査し、最優秀賞には新潟県知事賞が贈られます。

かつては生産量が少なく「幻の西洋なし」と呼ばれていましたが、近年は生産拡大に伴い首都圏等での認知度も高まっています。例年11月下旬に販売が解禁され、12月下旬まで出荷が続きます。この機会に「ル レクチエ」のなめらかな食感と豊潤な香りをお楽しみください。

(写真及び文：全国農業協同組合連合会新潟県本部園芸部野菜果実課)