

農業



令和4年6月号
会誌 No. 1691

目次

巻頭言

気候変動対策の当事者は誰か……………染 英昭 3

論壇

農村が元気になること……………丸山 清明 4

農事功績者座談会

都市型農業を基軸に消費者ニーズを見据えた……………横田 竜雄 6

樹木の生産と販売戦略

現地指導者のコメント……………本橋 浩紀 13

意見交換……………13

表彰農家訪問

日本有数のバラ産地の形成に貢献……………腰岡 政二 21

—神谷豊秋氏を愛知県西尾市に訪ねて—

食を楽しむ

ポストコロナ時代に、food for wellbeing の視点を……………大平 恭子 29

研究の最前線

農業水利施設を長持ちさせるために……………中嶋 勇 30

—ストックマネジメントはもったいないの精神—

農業・農村の現場から

「半農半X」提唱・四半世紀……………塩見 直紀 41

—日本に、世界に、「農業配慮者人口」を増やす試み—

世界の農業は今

ロシア農業・農政の現状……………長友 謙治 47
—コロナ禍とウクライナ侵攻の下で—

私の経営と志

私は北信州・木島平村キノコ屋……………山崎 広樹 53
—就農して思う事—

統計情報

令和3年産みかんの結果樹面積、収穫量及び出荷量…………… 55

農政情報

…………… 56

編集部から …………… 56

大日本農会だより …………… 57

会誌「農業」に関するアンケート

表紙写真説明

滋賀県が開発したこだわりの高級地鶏「近江しゃも」のヒナ（滋賀県日野町）

近江しゃもは、1993年に滋賀県が独自開発したブランド地鶏です。滋賀県畜産技術振興センターでは、親鳥を交配させ採卵し、種卵を生産農家に出荷しています。

近江しゃもは、肉づきが優れたロードアイランドレッド種の雄と、味の良い^{おうはん}横斑プリマスロック種の雌から生まれた雌に、最高の肉質を誇るしゃも種の雄を交配する三元交配で誕生します。その肉質は、ぷりぷりでこりっとした歯応えと、かむほどに豊かでこくのあるうま味が口の中に広がるのが特徴です。

このうま味の背景には、飼育方法へのこだわりがあります。近江しゃもは一般的な肉用鶏の2.5倍（約140日間）以上の期間をかけて、じっくりと育てられます。飼育中は、鶏舎で伸び伸びと運動することで筋肉が付き、肉質が良くなります。さらに、エサにもこだわり、滋賀県産のお米を配合することで、うま味のある肉質を追求しています。

煮ても焼いてもおいしい近江しゃもですが、中でもすき焼きと鉄板焼きがお薦めです。また、鶏がらは良いスープが出るので、このスープで作るカレーも絶品です。

滋賀県では、近江しゃもの紹介動画（YouTube、右記QRコード）を公開していますので一度ご覧ください。

また、近江しゃもを食べたくなったらぜひ近江しゃも普及推進協議会のホームページをご覧ください。

（写真：滋賀県畜産技術振興センター 藤井 清孝、

文：滋賀県みらいの農業振興課 松尾 多希子）

