

# 農業



令和4年9月号  
会誌 No. 1694

## 目次

### 巻頭言

「総合農学」をけん引する東京農業大学……………江口 文陽 3

### 論 壇

土壌の情報化……………寺島 一男 4

### 農事功績者表彰

令和2年度及び3年度農事功績表彰者受章祝賀式典…………… 6

### 農業懇話会

農業分野における外国人労働者の受け入れ動向と課題……………宮入 隆 9

### 春期中央農事講演会

わが国の食料安全保障を考える……………柴田 明夫 25  
—ウクライナ危機を踏まえて—

### 食を楽しむ

おいしいは、経験から……………仔鹿 リナ 41

### 研究の最前線

水稻根系の形態と機能を読む……………森田 茂紀 42  
—現場から学び、現場に還すには—

農業・農村の現場から

在来作物の魅力・課題・今後の可能性……………江頭 宏昌 51  
—山形在来作物研究会とともに歩んだ20年で考えたこと—

世界の農業は今

大規模で多様なカナダ農業と当面する課題……………松原 豊彦 57

私の経営と志

大阪府堺市でトマトの生産直売……………芝尾 和樹 62  
—商品は自分自身、売りたいのは笑顔—

農家の気持ち

農業現場の大変さを知ることによって料理が変わる……………榎本 房枝 64

統計情報

2021（令和3）年産 大豆生産費（個別経営，組織法人経営）…………… 65

農政情報

…………… 66  
大日本農会だより…………… 67

編集部から…………… 67

会誌「農業」に関するアンケート

表紙写真説明

シークワサーの収穫風景（沖縄県大宜味村）

シークワサーは沖縄県で最も古くから知られているカンキツ類で，主に沖縄本島北部地域（やんばる）に自生し，豊かな風味と力強い酸味が特徴です。

沖縄県におけるシークワサーの生産量は約3,200 tで，そのうちJA おきなわの2022年度取扱量は2,350 tを計画しています。

シークワサーの用途は時期別に異なり，7月頃から特徴的な酸味を生かした青切り用での収穫が始まり，9月から11月頃まではジュースやお菓子の加工原料として，12月から1月までは甘みが増し，程よい酸味の生食用フルーツとして楽しむことができます。

JA おきなわでは，生産者で構成するシークワサー生産部会（約780名）と一体となり，シークワサーの生産振興に取り組んでいます。

（写真および文：沖縄県農業協同組合北部地区営農振興センター農産部 儀間 則弘）