

農業

令和6年5月号
会誌 No. 1716



目次

巻頭言

よそ者が農業を変える……………合瀬 宏毅 3

論壇

おいしい機能性表示食品……………宮田 恵 4

秋期中央農事講演会

近未来の農業・農村を考える……………生源寺真一 6
—現場の挑戦に学びながら—

表彰農家訪問

独自に開発した吊り下げ式移動ベンチ等の新たな技術の導入による
促成イチゴの高収益専作経営の確立……………望月 龍也 23
—愛知県豊橋市賀茂町に促成イチゴ専作農家水谷一江さんを訪ねて—

食を楽しむ

赤ん坊のように大切に育てられたもやし……………向笠千恵子 31

研究の最前線

酵素法による果実類の剥皮加工技術の開発とその応用……………尾崎 嘉彦 32

農業・農村の現場から

JR フルーツパーク仙台あらはまにおける震災復興の歩みと
省力栽培を軸とした観光農園への挑戦……………菊地 秀喜 41

世界の農業は今

- フードスケープ……………正田 智樹 47
建築から食の風景を再考する イタリアの事例を通して

私の経営と志

- 栃木県宇都宮市で水稻・小麦・大豆栽培……………安納康太郎 53
—今までにないスマート農業を目指す—

農家の気持ち

- 梅で人と人をつなぐ……………山口 由美 55

農政情報

- …………… 56

- 編集部から …………… 56

- 令和5年度全国農業大学校等プロジェクト発表会・意見発表会の受賞者
について…………… 57

- 大日本農会だより…………… 58

- 会誌『農業』に関するアンケート

表紙写真：シリーズ日本農業遺産

川霧の中の紅花摘み（山形県最上川流域）

山形県最上川流域（山形市、米沢市、酒田市、天童市、山辺町、中山町、河北町、白鷹町）では、赤の染色原料となる紅餅を作るために紅花が作付けされます。日本の伝統的な装束や着物の染色のほか、化粧紅の製造に欠かすことができない紅餅は、花びらを発酵させるユニークな方法で生産されます。このような伝統的な技術を受け継いできたこと等が高く評価され、2019年2月に日本農業遺産に認定されました。

春に種をまいた紅花は7月に開花し、川霧が畑を覆う早朝に花摘みを行います。霧は花の周りがあるとげを軟らかくし、摘み取る手の痛みを和らげます。摘んだばかりの黄色から橙色の花びらを、それぞれの農家が数日かけて発酵させ赤の色を濃くしていき、染色原料に仕上げていきます。

花の咲く風景を楽しめるのは7月に限られますが、ポケットチーフなどを染める紅花染め体験が観光商品として企画され、一年中紅花から取れる赤を楽しむことができます。

（写真および文：山形県紅花振興協議会事務局 佐藤 貴裕）