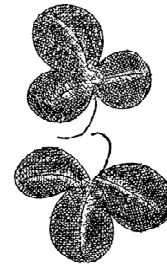


農業



平成28年6月号
会誌 No. 1613

目次

巻頭言

大日本農会・横井時敬・東京農業大学……………友田 清彦 3

論 壇

ジビエ(鳥獣肉)普及の実態と意味……………祖田 修 4

農業懇話会

中国の食料事情……………菅沼 圭輔 6
－中国農村社会の変貌と家族農業経営の行方－

農事功績者座談会

ベビーリーフ・施設野菜作経営…………… 28
私の経営と農業への思い……………大熊 正道 28
現地指導者のコメント……………加藤 雅之 35
意見交換…………… 37

地域セミナー 栃木

農業の持続的な発展に向けた男女の役割について…………… 48
基調講演……………安倍 澄子 48
パネルディスカッション「農業経営の安定化に向けた男女の連携」…………… 59

農業・農村の現場から

競争が激化する直売所における加工品開発……………澤野 久美 64
-愛媛県喜多郡内子町(株)内子フレッシュパークからり-

世界の農業は今

農産物輸出大国ブラジルと日本……………清水 純一 70

私の経営と志

人生を捧げるもの……………千葉 晋 75

統計情報

平成27年産ミカンの結果樹面積，収穫量及び出荷量…………… 77

農政情報

大日本農会だより…………… 78
79

ミニ情報

三会堂ビルロビーホールに「踏車」を展示…………… 78

表紙写真説明

麦秋を刈る（栃木県栃木市寄居町）

栃木県は、5月下旬から6月初めにかけて二条大麦（ビール麦）の麦秋で黄色く染められる。栃木県はビール用途での生産が日本一で、県南部から順次収穫が行われる。収穫後は水が張られ、田植えが終わると緑色に変わるため、この時期は、区画ごとにさながらパッチワークのようになっているのを見ることができる。

ビールの原料となる二条大麦は、すべて農協を通じてビールメーカーと契約がされており、農協の乾燥施設で乾燥調製された後に、ビールメーカーに引き取られる。

メーカーに渡った二条大麦は、麦芽に加工され、糖化した後、ホップを加えて、ビール酵母による発酵熟成でビールへと変わる。

（写真／文：編集部）