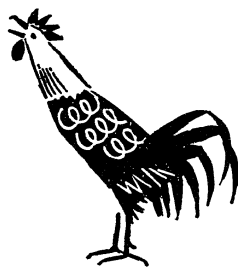


農業



平成29年 1月号

会誌 No. 1621

目次

巻頭言

新年を迎えて……………染 英昭 3

農事功績者表彰

平成28年度第100回農事功績者表彰式…………… 4

式典・受章祝賀パーティー・式辞

総裁秋篠宮殿下のお言葉

祝辞・謝辞・受章祝賀パーティーにおける農林水産副大臣の祝辞

平成28年度第100回農事功績者氏名…………… 12

農事功労者（国内，国外）

農業改良普及功労者

農業技術開発功労者

本会功労者

論 壇

国際化再考……………生源寺真一 18

地域セミナー 山形

果樹試験研究成果を産地活性化に活かす…………… 20

講演……………長谷川美典 20

質疑応答…………… 32

表彰農家訪問

盆栽の生産振興と「高松盆栽」を世界に発信……………今西 英雄 34

－香川県高松市鬼無町に小西幸彦氏を訪ねて－

農業・農村の現場から

品質にこだわった伝統食品「干しいも」づくり……………鬼澤 宏幸 42

世界の農業は今

米国とブラジルの WTO 綿花補助金紛争の結末と将来の
農業支援政策の行方……………勝又健太郎 47

私の経営と志

ブドウ新品種で多様化する農業に挑む……………林 慎悟 53

農政情報

…………… 55

大日本農会だより…………… 56

編集部から…………… 56

ミニ情報

地理的表示保護制度（GI）に基づき登録された特定農林水産物(4)…………… 52

大日本農会北米・南加支会 大日本農会農事功績者表彰伝達式記念（2016年度）

表紙写真説明

比内地鶏（秋田県）

日本三大美味鶏の1つである比内地鶏。

そのルーツは、江戸時代から比内地方（秋田県北部地方）で飼われ、その美味しさゆえに年貢として納められていた「比内鶏」です。比内鶏は昭和17年に学術的な価値を認められ、国の天然記念物に指定されています。

比内地鶏は、肉のうま味と黄色を帯びた脂の深い味わいが最大の特徴で、鍋に入れ煮立ったときの香り、きめ細かい脂肪は特有のもので、秋田県の郷土料理である「きりたんぼ鍋」に欠かせない材料となっています。

生産・販売されている約95%以上が雌であるのも特徴の一つ。寒さが続くこの時期、是非、ご家庭等でご賞味ください。

【比内地鶏の交配等について】

交 配：秋田比内鶏（比内鶏を肉用として育種選抜）の雄×ロード種の雌

飼育基準：28日齢以降平飼い又は放し飼い、5羽／m²以下

飼育期間：雌150日以上、雄100日以上

（写真/文 秋田県比内地鶏ブランド認証推進協議会）