

# 目次

はじめに	1
日本農業検定1級概要・実施要領	2

## 1. 農業全般分野

### 日本農業の始まり

縄文時代に始まった日本の農耕	6
----------------	---

### 世界の農業と食料情勢

世界の人口増加と農耕地面積の推移	8
世界の食料需給	10
食料生産の不安定要素の増大	12

### 日本の農業と食料を取り巻く現状

農業生産を支える人達の現状と支援策	14
先進国で最低の食料自給率	16
日本は世界有数の食料輸入国	19
農地と荒廃農地の状況	20

### 国内農業生産の動向

農業総産出額と生産農業所得	22
米 生産と消費の動向	23
野菜 生産と消費の動向	25
果樹 生産と消費の動向	26
花き(花卉:かき) 生産と需要の動向	27
畜産 飼養動向と生産基盤の課題	28

### 農業・農村の多面的機能

農業・農村の多面的機能と支援策	30
都市農業の多様な役割と支援策	33

### これからの農業革新の方向

水田の活用と飼料用米の増産	36
農業の6次産業化・農商工連携	38
地域未利用資源の活用へ	40

## 2. 環境分野

### 地球規模の環境問題

エネルギーの大量消費と環境問題	44
-----------------	----

地球温暖化と温室効果ガスの削減	45
温暖化の影響	47
オゾン層の破壊	48
大気汚染の広がり	49
世界の森林破壊	50
世界の海面水位の上昇	51
生物多様性の保全への取り組み	52
カーボンニュートラルにむけた取り組み	55

### 農業と環境の保全と整備

環境保全型農業への取り組み	56
鳥獣被害の実態と対策	59
農業分野の「気候変動適応計画」	60
世界農業遺産	61
日本農業遺産	62
【コラム】世界の以上気象	64

## 3. 食分野

### 日本人と食の実態

食の変化と肥満の増加	66
------------	----

### 日本型食生活と健康

主食としての米	67
食が体をつくる	69
健康な食事にはPFCAのバランスが重要	71
健康を支える腸内細菌と食物繊維	72
保健機能食品制度について	73

### 食品の安全・安心

食品添加物について	74
食品の安全に関する法	75
食中毒の種類と傾向、その対策	77

### 和食と伝統的食文化

日本の食文化=和食の基本	79
和食の原型	81
ユネスコ無形文化遺産に登録された和食	83

日本の多彩な食材を主菜・副菜に活用	84
だしと調味料	85
和食調理の基本	86

#### 食育のすすめ

食育とは何か	87
--------	----

#### 食材の基本

野菜の栄養素、保存方法、見分け方	90
【コラム】食生活指針	96

### 4. 栽培分野（1）

#### 植物の基本的整理作用

植物の基本生理	98
光合成作用と呼吸作用	100
気孔の役割	102

#### 栽培植物の成長と繁殖

作物の成長に係る2組の性質	105
種子の発芽と環境条件	107
作物の成長と環境条件	110
栄養成長期に影響を与える環境条件	112
生殖成長期に影響を与える環境条件	114
種子繁殖	117
栄養繁殖	119
野菜の生育段階と収穫時期	122

#### 栽培環境とその管理

作物を取り巻く環境要素	124
気候の利用と気象災害の防止	126
地域の気候を活かす適地適作	127
栽培環境としての土壌の役割	129
地力とは何か	131
土壌診断の基本指標と簡易診断法	133
「肥料の品質の確保等に関する法律」 の制定	136

肥料の区分と成分保証	138
これからの病害虫防除	140
化学的防除（農薬の使い方）	143
物理的防除	147
生物的防除	150
耕種の防除	152
環境保全型の農薬選び	154
【コラム】酵素パワーで生分解性プラスチック 製品の分解を加速	158

### 5. 栽培分野（2）

イネ	160
キャベツ	165
タマネギ	167
ネギ	169
ハウレンソウ	171
レタス	174
カボチャ	176
キュウリ	178
スイートコーン	180
トマト	182
ナス	184
ダイコン	186
ニンジン	188
サツマイモ	190
ジャガイモ	192
ソラマメ	195
イチゴ	198
果樹全般	200
花き	202
畜産	204