

目 次

はじめに	4
日本農業検定2級概要	5
日本農業検定2級実施要領	6

1. 農業全般分野

農業とはなにか

農業のあゆみと基本	10
-----------	----

世界の食料農業事情

穀物需要の増加が進む2つの要因	12
穀物需給の不安定化	13

日本農業の現状

農家戸数と農業従事者数の推移	14
農地と荒廃農地	15
食料自給率とは	16
食料自給率の推移	17

農畜産物の需給状況

米	18
野菜	18
果樹	19
畜産物	19

農業・農村の多面的機能

環境保全への貢献	20
地域社会の維持・活性化	21

地域農業の動向

女性農業者の活躍	22
生産者と消費者の活発な交流	23

スマート農業への技術革新

環境制御の新技術	24
無人農機の活用	25

【コラム】みどりの食料システム戦略	26
-------------------	----

2. 環境基礎分野

生態系の基礎知識

生物のつながりと生態系	28
生態系を活かす環境保全型農業	30

地球規模の環境問題

地球温暖化の原因と対策	32
温暖化による影響	33
オゾン層破壊・大気汚染	34
生物多様性の保全	35

農業の環境への負荷

農業が環境に及ぼす負の影響と対策	36
------------------	----

農業が守る自然環境

里山の保全	38
農業・農村を取り巻く生き物	39

環境にやさしい生活

循環基本法と食品リサイクル法	40
----------------	----

【コラム】地球温暖化に対する政府の取り組み	42
-----------------------	----

3. 食の基礎分野

食生活と健康

健康によい食習慣	44
栄養素の種類と働き	46
食物繊維の大切な働き	47
6つの基礎食品群	48
食事バランスガイド	49
年齢によって変わる食事摂取量	51
保健機能食品	52
日本の食卓に欠かせない主食 米飯	53

日本の伝統的食生活

四季の行事食	54
和食 日本人の伝統的な食文化	56

旬の食材	57
各地の郷土料理	58
世界に誇れる発酵食品	59
食の表示と安全	
食品表示の見方―生鮮食品	61
食品表示の見方―加工食品	62
食品添加物	63
食品の安全に関する制度	64
日本人と食の実態	
膨大な食品ロス（食品廃棄物）	65
調理の基本	
食品の調理	66
食材ごとの調理基礎	67
食品調理・加工と保存	
食中毒予防	68
食品の保存法	70
【コラム】もちの形と全国のお雑煮	72

4. 栽培分野 (1)

植物の成長	
種子のつくりと働き	74
発芽の環境条件	75
気孔の働きと光合成作用・呼吸作用	76
花芽分化と発達	78
開花・受粉・結実	79
栽培環境の管理	
気候の利用と気象災害の防止	80
気象の人工的調節	81
おもな病害と対策	82
おもな害虫と防除の基本	83
安全で効果的な農薬散布	84
環境保全型の総合防除	85
作物が育ちやすい土壌（物理性）	86

作物が育ちやすい土壌（化学性）	87
作物の生育と肥料	88
化学肥料の種類と特徴	90
有機質肥料の種類と特徴	91
堆肥の種類と特徴	92

栽培作業の基礎

連作障害の原因と対策	93
土壌の管理作業	94
直まき栽培と生育管理	95
移植栽培と育苗管理	96
栽培管理①	97
栽培管理②	98

5. 栽培分野 (2)

イネ	100
ネギ	104
ハクサイ	106
ブロッコリー	108
ハウレンソウ	110
カボチャ	112
キュウリ	114
スイートコーン	116
トマト	118
ナス	120
ピーマン	122
ダイコン	124
ニンジン	126
サツマイモ	128
ジャガイモ	130
ラッカセイ	132
メロン	136
果樹全般	140