

# 目次

はじめに	6
日本農業検定2級概要	7
日本農業検定2級実施要領	8

## 1. 農業全般分野

農業とはなにか	
農耕のあゆみ	12
農業の基本	13
世界の食料農業事情	
穀物需要の増加が進む2つの要因	14
食料需給の不安定化	15
食料自給の現状	
食料自給率とは	16
低迷する食料自給率	17
日本農業の現状	
農業就業者の動向	18
農業耕地の状況	19
農畜産物の需給状況	
米	20
野菜	20
果実	21
畜産物	21
農業・農村の多面的機能	
環境保全への貢献	22
地域社会の維持・活性化	23
スマート農業への技術革新	
無人農機の農業利用	24
環境制御の新技术	25
地域農業の動向	
生産者と消費者との活発な交流	26
女性農業者を元気に	27
【コラム】農業競争力強化プログラム	28

## 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	30
農業生態系の特徴	32
農業の環境への負荷	
農業が環境に与える影響	34
農業が守る自然環境	
里地里山の恵み	36
水田と生き物の共生	37
地球規模の環境問題	
温暖化の深刻な影響	38
地球温暖化の原因と対策	39
オゾン層破壊・大気汚染	40
生物多様性の保全	41
【コラム】環境にやさしい生活	42

## 3. 食の基礎分野

食の基礎分野	
食品表示の見方 — 生鮮食品	44
食品表示の見方 — 加工食品	45
機能性が表示できる食品	46
食品の安全に関する法と制度 — 1	47
食品の安全に関する法と制度 — 2	48
食品の保存法	49
食生活と健康	
健康に良い食習慣	50
栄養素の種類と働き	51
6つの基礎食品群	52
食事摂取基準	53
食事バランスガイド	54

## 日本の伝統的食生活

日本型食生活の長所	55
主食の米(ごはん)は健康食	56
四季の行事食	57
食材の旬とは	58
各地の郷土食	59
世界に誇れる発酵食品	60

## 調理の基本

調理法の基本	61
食材ごとの調理基礎	62
調理と衛生管理(食中毒予防)	63

【コラム】もちの形と全国のお雑煮	64
------------------	----

## 4. 栽培分野(1)

### 植物の成長

種子のつくりと働き	66
発芽の環境条件	67
光合成と呼吸作用	68
気孔と蒸散作用	69
花芽分化と発達	70
開花・受粉・結実	71

### 栽培環境の管理

気候の利用と気象災害の防止	72
気象の人工的調節	73
おもな病害と防除の基本	74
おもな害虫と防除の基本	75
安全・安心な農薬の利用	76
環境保全型の総合防除	77
作物が育ちやすい土壌(土壌の物理性)	78
作物が育ちやすい土壌(土壌の化学性)	79
作物の生育を助ける肥料	80
化学肥料の種類と特徴	81

有機質肥料の種類と特徴	82
-------------	----

市販堆肥の種類と特徴	83
------------	----

## 栽培作業の基礎

連作障害と輪作の基本	84
耕作土壌の管理作業	85
直まきと生育管理	86
育苗と本畑管理①	87
本畑管理②	88
本畑管理③	89

【コラム】日本における野菜の種類とその分類	90
-----------------------	----

## 5. 栽培分野(2) おもな作物の栽培例

イネ[穀類]	92
サツマイモ[イモ類]	94
ジャガイモ[イモ類]	96
ダイコン[根菜類]	98
ニンジン[根菜類]	100
ネギ[葉菜類]	102
ハクサイ[葉菜類]	104
ブロッコリー[葉菜類]	106
ホウレンソウ[葉菜類]	108
カボチャ[果菜類]	110
キュウリ[果菜類]	112
スイカ[果菜類]	114
スイートコーン[果菜類]	116
トマト[果菜類]	118
ナス[果菜類]	120
ピーマン[果菜類]	122