

# 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
穀物需給の不安定化	15
食料自給の現状	
食料自給率とは	16
食料自給率の推移	17
日本農業の現状	
農家戸数と農業就業人口の推移	18
農地と耕作放棄地	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	
無人農機の活用	24
環境制御の新技術	25
地域農業の動向	
生産者と消費者との活発な交流	26
女性農業者の活躍	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
生態系を活かす環境保全型農業	32
地球規模の環境問題	
温暖化による影響	34
地球温暖化の原因と対策	35
オゾン層破壊・大気汚染	36
生物多様性の保全	37
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	38
農業が守る自然環境	
里地里山の保全	40
農業・農村を取りまく生き物	41
【コラム】環境にやさしい生活	42

## 3. 食の基礎分野

食生活と健康	
健康に良い食習慣	44
日本型食生活(和食)の長所	45
栄養素の種類と働き	46
食事バランスガイド	47
6つの基礎食品群	48
保健機能食品と食品添加物	49
年齢によって変わる食事摂取基準	50
主食(米飯)が持つ大切な価値	51

## 日本の伝統的食生活

四季の行事食	52
旬の食材	53
各地の郷土料理	54
世界に誇れる発酵食品	55

## 食の表示と安全

食品表示の見方—生鮮食品	56
食品表示の見方—加工食品	57
食品の安全に関する制度	58

## 日本人と食の実態

膨大な食品ロス(食品廃棄物)	59
----------------	----

## 調理の基本

食品の調理と加工	60
食材ごとの調理基礎	61

## 食品調理・加工と保存

食中毒予防	62
食品の保存法	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
光合成作用と呼吸作用	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(効果的)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(物理性)	78
作物が育ちやすい土壌(化学性)	79
作物の生育と肥料	80
化学肥料の種類と特徴	81
有機質肥料の種類と特徴	82
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
土壌の管理作業	85
直まき栽培と生育管理	86
移植栽培と育苗管理	87
移植栽培と栽培管理①	88
移植栽培と栽培管理②	89

【コラム】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