

2025年版

農業技術大系 野菜編

全12巻 13分冊 ¥154,765円+税

一般社団法人 農山漁村文化協会

全12巻 13分冊の内容構成

第1巻	キュウリ・ニガウリ	第8-①巻	ネギ・ニンニク・ラッキョウ・ニラ・ワケギ・その他のネギ類
第2巻	トマト	第8-②巻	タマネギ・アスパラガス
第3巻	イチゴ	第9巻	ダイコン・ニンジン・カブ・ゴボウ
第4巻	メロン類・スイカ	第10巻	マメ類・イモ類・レンコン
第5巻	ナス・ピーマン(カラーピーマン，トウガラシ類)・カボチャ	第11巻	特産野菜・地方品種
第6巻	レタス・サラダナ・セルリー・カリフラワー・ブロッコリー	第12巻	共通技術・先端技術
第7巻	キャベツ・ハクサイ・ホウレンソウ・ツケナ類・ナバナ類他		*分冊販売はいたしません。
			*年1回追録(加除)を発行します(有償)。

2025年版「追録50号」企画の重点

- ・ブロッコリーの生産者事例と新技術
- ・キャベツの生産者事例
- ・トマト・ホウレンソウの高温対策
- ・トウガラシの分類と品種
- ・サトイモの生理と新技術
- ・メロン・ホウレンソウ・ネギ・ニンジン・ルバーブの新技術

〈ブロッコリーの生産者事例と新技術〉

2026年4月から指定野菜に格上げとなるブロッコリー。指定野菜に新たな品目が追加されるのは1974年のジャガイモ以来52年ぶり、15番目となる。

わが国には明治時代に導入されたが、すぐには広がらず、第二次世界大戦後、品種改良や食の洋

風化、健康志向の高まりを受けて普及してきたといわれる。1980年代以降、おいしくてビタミンとミネラルが豊富な緑黄色野菜として需要が増え、いまや日々の食卓に欠かせない人気野菜となっている。この30年ほどで出荷数量は約2倍、購入数量は約3倍に達し、作付け面積も右肩上がり伸びてきた。もともと輸入品が多かったが、国内の周年供給体制の確立にともない、生鮮プロ



写真1 愛知県田原市・河合康司さんの箱詰めしたブロッコリー



写真3 トウガラシ房成り品種の栃木三鷹

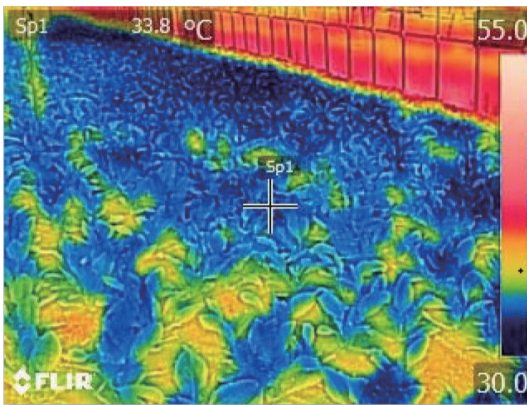


写真2 夏まきホウレンソウの昇温抑制技術。左が昇温抑制区、右が慣行区

ッコリーは、ほぼ国産品に置き換わった。

ブロッコリーの周年供給体制を支えているのは各産地の栽培技術であり、技術の研鑽と共有は、指定野菜となり今後ますます重要になる。そこで今号では、生産量日本一を誇る夏作の北海道、高冷地夏作の長野、秋冬作の代表格である愛知（写真1）、九州一番手産地の長崎、それぞれの産地を代表する農家の栽培技術を収録した。独自システムで分業化や圃場の一元管理を進め冷凍加工にも取り組む静岡の大規模法人の事例も注目される。

さらに個別技術として、機械収穫を効率化するための茎伸長技術、コナガなどの重要害虫と対策、水田転作ブロッコリーの排水性改善対策も収録した。

〈キャベツの生産者事例〉

機械化や減農薬などに特徴のある大規模キャベツ農家の事例を収録した。加工・業務用キャベツに適した機械化一貫体系を確立してきた北海道のJA鹿追町・笹川北斗農場、ソバガラ牛糞堆肥やカルチによる除草のほかスマート農業技術などもいち早く導入してきた岩手の（株）アンドファーム、えひめAIやカルチによる除草で加工用レッドキャベツを減農薬栽培している鹿児島県の（株）薩摩富士、いずれも先駆的な事例である。

〈トマト・ホウレンソウの高温対策〉

夏季の野菜栽培における高温への対応が求められるなかで、新しい知見の蓄積や対策技術の開発が進められている。今号では、トマトの高温障害

の原因と対策，自動調光システム，ハウレンソウのミスト噴霧，統合昇温抑制技術（写真2）を収録した。

〈トウガラシの分類と品種〉

最新の知見にもとづくトウガラシの分類と品種群の情報を体系的に整理するとともに，各地に残る貴重な遺伝資源である在来品種の研究成果も収録した（写真3）。

〈サトイモの生理と新技術〉

サトイモの形態と分類，開花・結実の生理に関

する知見をまとめたほか，土入れと防除での機械利用による省力化，残渣分解による病害防除を収録した。

〈メロン・ハウレンソウ・ネギ・ニンジン・ルバーブの新技術〉

メロン日本一の茨城の主要作型の基本技術，ハウレンソウの寒締め栽培の技術と課題，夏ネギを需要の高い5月に安定出荷できる無加温ハウス利用栽培，トンネル被覆を省略できる春夏どりニンジンのべたがけ栽培，ルバーブ栽培の基礎を収録した。