

新刊



別冊現代農業2023年1月号

身近な自然素材を使った飾り物や生活用具などのつくり方・愉しみ方を大公開。稲わら・麦わら・ひょうたん細工、しめ飾り・正月飾り、ドライフラワー・花飾り、かご編み、ほうき作り、草木染め、柿渋塗りなど、農家・農村の手仕事&クラフトから、手軽にできる作品づくりの集大成。

農文協編 ● 1540円

農家が教える
手仕事&クラフト
リース・しめ飾り、わら・ひょうたん細工、
草木染め、かご・ほうき

 冊

雑誌扱い

別冊うかたま



新刊

毎日の料理や特別な日のお菓子、昔ながらのおやつも

米粉の料理とおやつ

農文協編 ● 1,430円

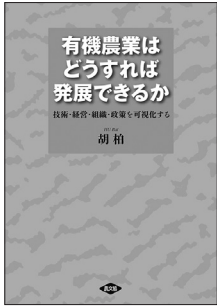
バターなしでホワイトソースができる、冷めてもとろみが消えない、揚げ物の衣にするとサクッと仕上がるなど、米粉は毎日の料理に便利に使える。料理家タカコナカムラさんが「米粉だからおいしい」「米粉だからつくりやすい」と太鼓判を押すレシピを紹介する。ほかにも、農家の米粉料理、上新粉やもち粉を使う郷土おやつづくり方も。

 冊

雑誌扱い

番線印	ご担当	注文日	月	日	注文報	随時出荷
	<p>FAX 048-299-2812</p> <p>農文協 普及局行き TEL 048-233-9351</p> <p>書店様お役立ちページ</p> <p>POP・注文書好評配布中! ➡ https://nbkbooks.com/wpb/?page_id=12497</p>					

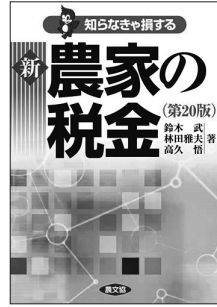
農文協の新刊



12月14日発売

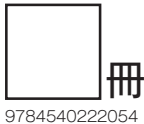


12月12日発売



有機農業はどうすれば発展できるか
 技術・経営・組織・政策を可視化する
 胡柏著 ●3850円

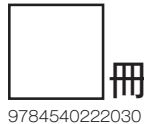
集計分析や詳細な事例調査から、優れた有機農業の技術と経営を「見える化」。市場拡大や有機JAS、GAPなどの課題も考察。



9784540222054

使い切れない農地活用読本
 荒らさない、手間をかけない、みんなで耕す
 農文協編 ●1980円

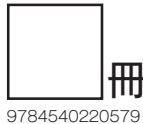
田園回帰がブームの今、農地を余らせておくなんてもったいない。自給菜園や有機農業など、手間をかけずにできる遊休農地活用術。



9784540222030

最新農業技術 野菜 vol.15
 農文協編 ●6600円

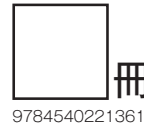
ナガイモの生理・生態、基本技術、生産者事例、ブロッコリーの基本技術と生理、ピーマン・ダイコン・サトイモの新技术を収録。



9784540220579

知らなきや損する 新農家の税金 (第20版)
 鈴木武・林田雅夫・高久悟著 ●2200円

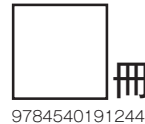
令和4年税制改正を織り込んだ令和4年2〜3月確定申告用最新改訂版。消費税のインボイス制度にも対応。国保、介護保険も。



9784540221361

まんがでわかる 畑の虫 おもしろ生態と防ぎ方
 木村裕監修／大中洋子絵 ●1540円

楽しいまんがで、虫の形態・分類から畑の害虫のおもしろ生態、農業を使わない・うまく使う防ぎ方まで驚くほどよくわかる。



9784540191244

番線印

ご注文 注文日 月 日 注文報 随時出荷

FAX 048-299-2812

農文協 普及局行き TEL 048-233-9351

書店様お役立ちページ

POP・注文書好評配布中! https://nbkbooks.com/wpb/?page_id=12497

枚中の

枚目

ドブロク・酒・麴をつくろう

農家が教える どぶろくのつくり方

ワイン ビール 焼酎 麴・酵母づくりも



酵母が生きている手づくり酒はまさに「百葉の長」。いざ造らん！どぶろく・ワイン・ビール・焼酎、そして麴・酵母を！

農文協編 ● 1,540 円

冊

9784540121555

ドブロクをつくろう



1981年刊行、禁断の名著が復活。酒税法は憲法違反、自家醸造が違法なのは日本だけ。ドブロク・焼酎・ワインの造り方も。

前田俊彦編 ● 2,200 円

冊

9784540103063

つくる・呑む・まわる 諸国ドブロク宝典



1989年、1998年刊行の名著を合わせて復活。ドブロク造りは日本の文化。その秘伝と世界の手づくり酒を取材し、その交流を綴った

貝原浩・新屋楽山・笹野好太郎編 ● 2,200 円

冊

9784540082931

趣味の酒づくり

ドブロクをつくろう実際編



1982年刊の名著復活。蜂蜜酒など入門編からワイン・ビール・ウイスキー、濁酒・清酒・焼酎まで、造り方の実際を詳細に解説した決定版

笹野好太郎著 ● 2,200 円

冊

9784540121562

農家が教える 発酵食の知恵

漬け物、なれずし、どぶろく、ワイン、酢、甘酒、ヨーグルト



発酵を生かす保存の技は、美味しさや栄養まで高めてくれる。漬け物、なれ寿司、酒、ヨーグルト、チーズまで農家の知恵一挙公開。

農文協編 ● 1,980 円

冊

9784540901232

農家が教える 続・発酵食の知恵

こうじ・酵母・乳酸菌・酢酸菌・納豆菌…



好評を博した「発酵食の知恵」の続編。塩麴ブームで話題を呼ぶ「こうじ」をメインに、前作では触れなかった「納豆菌」も収録。

農文協編 ● 1,980 円

冊

9784540213267

手づくりビール読本

初心者から本格派・ガーデニング派まで



ベランダや庭でホップを栽培し、麦汁を手づくりすれば、気に入った味のビールができる。ホップのグリーンカーテンで楽しさ倍増。

笠倉暁夫著 ● 1,980 円

冊

9784540122613

麴本 KOJI for LIFE



少量の米と身近な道具で、都会の小さな台所でもできる米麴のつくり方を紹介。甘酒、どぶろく、稲麴からの麴づくりも（英訳つき）。

なかじ著 ● 1,430 円

冊

9784540131646

番線印

ご担当

様

注文日

月

日

注文扱

随時出荷

FAX 048-299-2812



農文協

普及局行き

TEL 048-233-9351

書店様お役立ちページ

POP・注文書好評配布中！ ➡ https://nbkbooks.com/wpb/?page_id=12497

DVDでもっとわかる現代農業特選シリーズ

記事連動DVDで「農の匠の技」がよくわかる!

●各 A4判 オールカラー 64～66頁
*価格は2022年11月現在の税込価格です。

トラクタ名人になる!

耕耘・代かき・メンテの技



トラクタの仕組みから使いこなし方、メンテのコツまでDVD付きでわかりやすく解説。雑誌「現代農業」でおなじみのトラクタ名人・サトちゃんのワザ総集編も掲載。

(DVD48分付)
●1,980円

冊
9784540161308

代かき名人になる!



浮きワラなし・根張りよしの浅水さつきりスピード代かき法や、雑草減らしに有効な深水代かきのやり方をDVDつきで紹介。

(DVD56分付)
●1,980円

冊
9784540201608

これなら獲れる!

ワナのしくみと仕掛け方



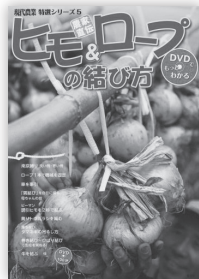
モグラもネズミも一網打尽の落とし穴式ワナ、イノシシ、シカにはエサで誘う箱ワナ、足を不意打ちするくくりワナ、集団で捕獲できる囲いワナなど。

(DVD52分付)
●2,750円

冊
9784540151217

農家直伝

ヒモ&ロープの結び方



初心者でも農業現場ですぐに使える結び方ノウハウが詰まったDVDブック。速く確実に結ぶための工夫をわかりやすく紹介。

(DVD100分付)
●2,750円

冊
9784540122613

最高!

薪&ロケットストーブ



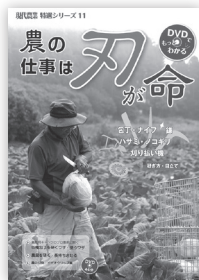
ラクラク・安全な薪割り、効率のいい燃やし方。手作り暖房機で寒い冬をポカポカに。燃料自給は楽しい薪ライフから。

(DVD59分付)
●2,750円

冊
9784540141706

農の仕事は刃が命

包丁・ナイフ・鎌・ハサミ・ノコギリ・刈り払い機/研ぎ方・目立て



田畑や山で用いる刃物の使い方と手入れの仕方を動画付きで解説。包丁、鎌、ハサミ等々、現場で使いやすいさまざまな刃物や農具を集めてカタログ的に紹介する。

(DVD44分付)
●1,980円

冊
9784540161292

DVDブックシリーズ

(各1,980円～2,750円)

- えひめA1の作り方・使い方 ●見つける・使う 野山の薬草
- 炭をやく 炭を使う ●竹 徹底活用術 ●モミガラを使いこなす
- 飼うぞ 殖やすぞ ミツバチ ●手づくり農機具アイデア集

番線印

ご担当

様

注文日

月

日

注文扱

随時出荷

FAX 048-299-2812



農文協

普及局行き

TEL 048-233-9351

書店様お役立ちページ

POP・注文書好評配布中! ➡ https://nbkbooks.com/wpb/?page_id=12497

地力アップ&肥料代減らし おすすめ本



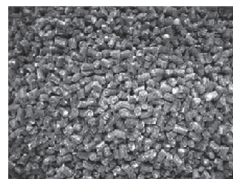
異常気象頻発、肥料高騰の今だから、地力を見直す。
身近な有機物・有機質資材の徹底活用で、安定生産・安定経営を！

地力アップ
大事典 有機物資源の
活用で土づくり

●農文協編 ●B5判 上製 1188頁 ●24,200円(税込)

冊
9784540212147

異常気象が頻発し、肥料が高騰するなか、持続可能な農業が待たない状況だ。本書は、地力＝土の生産力アップに欠かせない身近な有機物（米ヌカ、モミガラ、落ち葉、竹、廃菌床、家畜糞など）や市販有機質肥料の選び方使い方を一挙収録。作物の有機吸収やバイオスティミュラントなど最新研究のほか、不耕起栽培や有機物マルチ、緑肥栽培など農家の使い方まで収録。



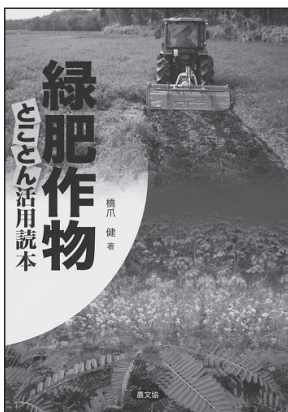
尿素を混ぜたベレット堆肥



堆肥マルチに米ヌカをふったトマトハウス

目次

- カラー口絵
(地力の実態)
◆土壌をめぐる炭素循環の変化
◆土壌実態調査から見た土壌の特徴と変化
(地力とは)
◆土壌の本質的な性格を知る
◆土壌の物理性を知る
◆土壌の化学性を知る
◆土壌の生物性を知る
(地力の改善)
◆有機質肥料の特性と利用
◆有機質資材の特性と堆肥づくり
◆各種土壌改良資材
◆混合肥料
◆バイオスティミュラント
◆作物の有機吸収
◆不耕起と有機物表面施用による土壌改善
◆有機質肥料・資材の使い方
(月刊「現代農業」セレクト技術)
付録 肥料の品質の確保等に関する法律索引



緑肥作物

とことん活用読本

橋爪健著 ●2,640円(税込)

ヘアリーベッチやチャガラシ、緑肥ハイオーツ…、新顔、新機能のお勧め緑肥。その特徴を導入の実際まで解説。

冊
9784540131875



鶏糞を
使いこなす

村上圭一・藤原俊六郎著
●1,980円(税込)

鶏糞は窒素成分が高く、リン酸やカルシウムにも富む。悪臭で敬遠されがちな鶏糞を見直し、作物栽培に活かす。

冊
9784540092510

番線印

ご注文 様 注文日 月 日 注文報 随時出荷

FAX 048-299-2812

農文協 普及局行き TEL 048-233-9351

書店様お役立ちページ

POP・注文書好評配布中！➡ https://nbkbooks.com/wpb/?page_id=12497

2023年1月末発売予定 先行予約受付中！

研究者から生産者まで第一線執筆者陣による20年ぶり大改訂！



ジャガイモ 大事典

ジャガイモ
ナガイモ
イチョウイモ
ツクネイモ
ジネンジョ



●農文協編 ●B5判 上製 920頁予定 ●22,000円(税込)

9784540222016

◆気象変動が常態化、肥料資材が高騰するなかで、改めて見直される栽培の基礎が学べる！

地下部のイモを安定生産するためには、イモの生理生態、品種の特性に応じた施肥、土質に合わせた適正施肥のほか、土壌の通気性、排水性が求められる。生理生態から、品種特性、各作型の基本技術と生理などまでを網羅。

◆高温干ばつ対策など、近年の課題に応える最新研究を収録！

ジャガイモの高温ストレスを緩和させ、打撲黒変などの障害を減らすためにはカルシウムの吸収を高めるとよいことがわかってきた。土壌水分で収量や秀品率が大きく変動するツクネイモでは、安価な日射制御型自動灌水装置の設置によって安定増収益となることがわかった。高温干ばつ対策など、近年の課題に応える最新研究を収録。



加工用品種として広く知られているスノーデン

◆一時代を築いてきた農家、地域をリードする農家の栽培技術が学べる！

ジャガイモでは北海道の不作による2017年「ポテチショック」以降、本州の水田転作における機械化一貫栽培がスタートした。ナガイモでは、導入の歴史は青森県より浅いが、機械化によって北海道が生産量を伸ばしている。各産地の生産者事例も充実。



最高級のナガイモ

◆第一線の研究者、指導者が執筆者として結集！

第一線の研究者、指導者、民間企業、生産者が総力執筆！

目次

■ジャガイモ

- 日本人とジャガイモ／ジャガイモの起源と特性／生育のステージと生理、生態
- ジャガイモの品種生態と選択 ●栽培の基本技術 ●種いも生産
- 貯蔵技術 ●主な病害虫と対策 ●当面する技術課題
- 海外のジャガイモ生産 ●精農家のジャガイモ栽培技術

■ナガイモ・イチョウイモ・ツクネイモ・ジネンジョ

- ナガイモ＝植物としての特性 ●生育のステージと生理、生態
- 各作型での基本技術と生理 ●主な病害虫と対策
- 精農家のナガイモ栽培技術



日射制御型の灌水装置を導入したツクネイモ栽培

番線印

ご担当

注文日

月

日

注文扱

随時出荷

FAX 048-299-2812



農文協 普及局行き TEL 048-233-9351

書店様お役立ちページ

POP・注文書好評配布中！➡ https://nbkbooks.com/wpb/?page_id=12497

202212