

# Agriculture in Nagano Prefecture

## 長野県農業の概要



# Agriculture Nagano Style. Making the Most of Climate and Topography

## Locational Conditions

### ◆ Diversified Natural Conditions

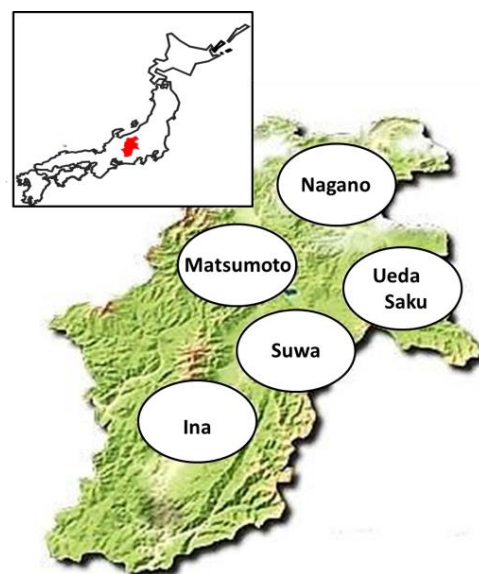
Nagano has an inland climate with a large temperature difference within a year and a day. At the same time, due to the large distance from north to south and a large difference in altitudes, the climate in Nagano is very different from area to area, including the average temperature, precipitation and hours of sunlight.

Cultivated lands lie between 260m and 1,500m above sea level, with about 50% of them lie on slopes.

### ◆ Reasons for Delicious Farm Products

80% of Nagano's farm products are produced at 500m above sea level or higher. Long daylight hours, warm days and cool evenings help farm products breathe with less energy, which increases the amount of nutrients in products.

This is one of the reasons for Nagano's delicious farm products.



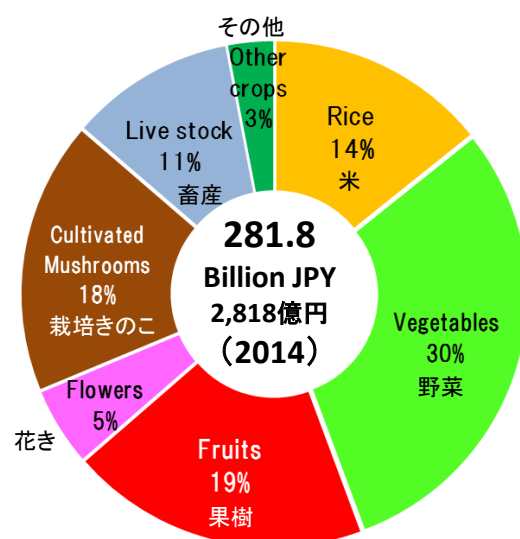
## Agricultural Output

### ◆ Diversified Farm Products

Taking advantage of its unique climate and geographical conditions, diversified agriculture is conducted in Nagano, including horticulture, rice, buckwheat and livestock. Especially, horticulture includes more than 100 items in the market, such as vegetables, fruits, flowers and mushrooms, accounting for about 70% of the agricultural output of Nagano Prefecture.

### ◆ Advanced Technologies and Productivity

Highly advanced technologies of farmers, and development and prompt dissemination of new varieties and technologies promote highly profitable agriculture in Nagano. Productivity per area cultivated land under management is much higher than the national average.



## Agricultural Areas

### ◆ Blessings of Natural Environment

Nagano is blessed with rich natural environment and beautiful farm landscapes, with mountains rising in all directions. They play many roles including development of water resources and conservation of the land.

### ◆ Rich Local Resources

Nagano preserves traditional foods and arts of our 'Hometown,' rooted in the history, culture and daily life, as well as climate and other natural features. We are also blessed with rich local resources.



# 風土や立地を巧みに活かした 個性豊かな長野県農業

## 立地条件

### ◆変化に富んだ自然条件

長野県は、気温の年較差・日較差が大きい内陸性気候で、また、南北に長く標高差のある立地のため、平均気温や降水量、日照時間が地域により大きく異なるなど、変化に富んだ気象条件を有しています。

耕地は、標高260mから1,500mの間にあり、その約半分が5度以上の傾斜地となっています。

### ◆長野県の農産物がおいしい理由

県内で生産される農産物の80%が標高500m以上の高地で生産されています。全国トップクラスの日照時間の長さに加え、夜になると日中の暖かさとは対照的にとても涼しくなるため、呼吸に使うエネルギーが少なく、日中作られた栄養分が多く蓄えられます。

これが、おいしい農産物が育つ理由の一つです。



## 農業生産

### ◆バラエティに富んだ農業生産

特有の気候や立地条件を巧みに活かして、園芸作物や米、そば、畜産などバラエティに富んだ農業が営まれています。特に、野菜、果樹、花き、きのこなどの園芸作物は、販売品目が100以上におよび、本県農業産出額の約7割を占めています。

### ◆高い技術力と生産性

農業者の高い技術力とともに、新品種や新技術の開発と生産現場への迅速な普及により、収益性の高い農業が展開されており、経営耕地面積当たりの生産性は全国平均を大きく上回っています。



## 農村地域

### ◆恵まれた自然環境

四方を山々に囲まれ、恵まれた自然環境や美しい農村景観を有するとともに、水資源のかん養や国土保全などの多面的な役割を果たしています。

### ◆豊かな地域資源

歴史に培われた文化や暮らし、気候や風土に根差した“ふるさと”の味や伝統芸能などが伝承されており、豊かな地域資源に恵まれています。



# Fruits

## くだもの

長野県では、日照時間が長く、降水量の少ない内陸性の気候と、昼夜の寒暖差が大きいことにより、甘くて色づきのよい「くだもの」が育ちます。

りんご、ぶどう、なし、ももを中心に、プルーン、あんず、ブルーベリーなど多様な品目が栽培されており、全国トップクラスの生産量を誇っています。

県が開発したオリジナル品種への更新や、新たな技術の導入により、消費者ニーズに対応したおいしいくだものを安定生産できる産地づくりを進めています。

Nagano's long hours of daylight, inland climate with small amount of rainfall and large temperature differences between day and night produce sweet and well-colored fruits.

Variety of fruits are produced in Nagano, including apples, grapes, pears and peaches, as well as prunes, apricots and blueberries. Our fruit production is one of the largest in Japan.

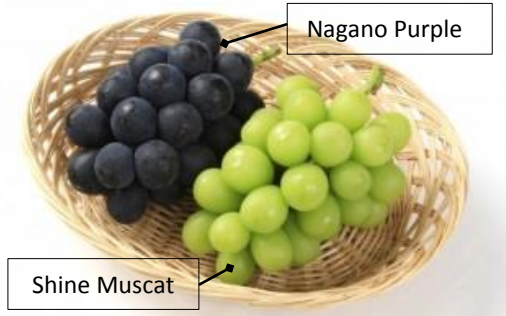
We are encouraging farmers to produce our original varieties and fruits which meet consumer needs by introducing new technologies.

### りんご Apple



We produce many varieties of apples, including Fuji and Nagano's original varieties. Shinano Gold is now produced in Italy too.

主カの「ふじ」や、長野県が開発したオリジナル品種など、多くの品種が栽培されています。「シナノゴールド」はイタリアでの栽培も始まっています。



### ぶどう Grape

Kyoho grapes are our main variety, which Nagano produces the largest amount in Japan. We also put much efforts in seedless and tender-skinned Nagano Purple and Shine Muscat.

日本一の産地を誇る「巨峰」とともに、種無しで皮まで食べられる「ナガノパープル」や「シャインマスカット」の栽培に力を入れています。

### なし Japanese Pear



### もも Peach



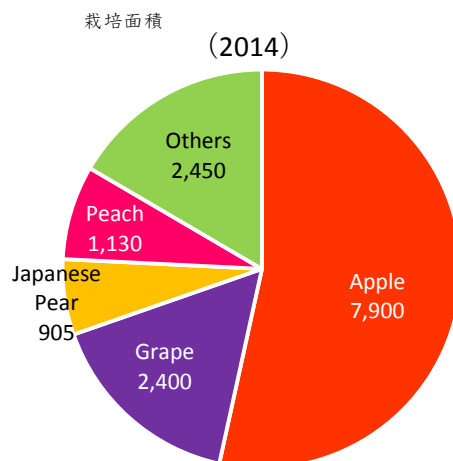
A variety of pear and peach are produced in Nagano. By breaking up the harvest times, we can harvest them for a long time in a year. We are promoting production of new original varieties including Nansui and Southern Sweet pears and Natsukko peaches.

様々な品種の果樹が栽培されており、作期を分散することで長い期間収穫できます。現在は、なしの「南水」「サザンスイート」や、ももの「なつっこ」など、マーケットニーズの高い新たな県オリジナル品種の生産拡大を進めています。

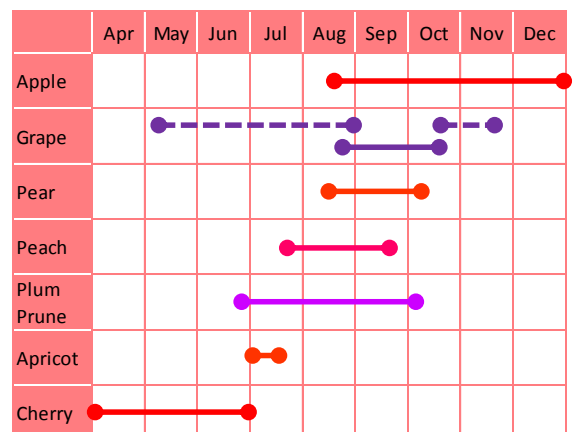
Items 品目	Output 生産量
Apple りんご	162,900t
Grape ぶどう	29,500t
Japanese Pear なし	16,100t
Peach もも	16,300t
Prune※ プルーン	1,850t
Apricot※ あんず	493t
Blueberry※ ブルーベリー	444t

(2014年 ※2013年)

### Cultivation Area (ha)



### Nagano Fruits Calendar



On highlands at the foot of mountains, lettuce, chinese cabbages, cabbages and celery are produced outdoors, taking advantage of the cool summer climate. They are shipped all over Japan. Fertile soil, abundant clear water and sunlight yield tender and rich nutritious vegetables.

Nagano has variety of other vegetables, including vegetables produced in modern factories and traditional vegetables passed down through history.



## レタス Lettuce

Lettuce Harvest レタスの収穫

Nagano is the largest highland vegetable producer in Japan. Fresh lettuce is harvested early in the morning, and shipped all over Japan in cooler trucks for freshness.

日本一の高原野菜産地。朝早く収穫されたみずみずしいレタスは、その日のうちに出荷され、低温輸送で新鮮なまま日本中に届けられています。

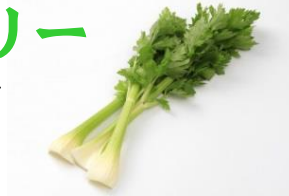


Seedling Facility  
育苗施設

## はくさい Chinese Cabbage



## セルリー Celery



## アスパラガス Asparagus



Greenhouse  
ハウス栽培施設

### 八町きゅうり [須坂市] Haccho cucumber [Suzaka City]



### ぼたんこしょう/ぼたごしょう [中野市豊田、信濃町] Botan pepper [Nakano City and Shinano Town]



### ていざなす [天龍村] Teiza eggplant [Tenryu Village]



## 信州の伝統野菜 Shinshu Traditional Vegetable

Rare vegetables with distinct taste, shape and aroma, produced by methods most appropriate for each local climate and natural features. Nagano has established Shinshu Traditional Vegetable Certification System to preserve and succeed Nagano's traditional vegetables.

地域の気候風土に適応した方法で栽培され、地域の食文化とともに育まれ、他にはない味や形、香りをもった貴重な野菜。長野県では、「信州伝統野菜認定制度」を創設し、伝統野菜の保存と継承を図っています。

# Vegetables

# 野菜

山々の裾野に広がる高原では、夏季の冷涼な気候を生かし、レタス、はくさい、キャベツ、セルリーなどの露地野菜の栽培が行われ、全国へ供給されています。

恵まれた土壌と豊かな清水、そして高原の日差しが、やわらかくて栄養豊富な野菜をつくりだしています。

また、近代的な施設で栽培される施設野菜や、それぞれの地域に古くから伝わる伝統野菜など、バラエティーに富んだ野菜が栽培されています。

Items 品目	Output 生産量
Lettuce レタス	193,300t
Chinese Cabbage ハクサイ	222,400t
Cabbage キャベツ	66,100t
Celery セロリ	14,600t
Asparagus アスパラガス	2,530t
Tomato for processing 加工用トマト	11,600t

(2014年)

# Floriculture

## 花き

冷涼な気候を活かし、夏秋期を中心にキク、カーネーション、トルコギキョウ、アルストロメリアなどの切り花生産が盛んです。

また、鉢花もシクラメンを中心にバラエティに富んだ生産が行われています。

特にカーネーション、トルコギキョウ、アルストロメリア、シクラメンの生産量は全国トップクラスのシェアを誇り、品質的にも高い評価を得ています。

Items 品目	Output 生産量
Carnation カーネーション	50,500千本 (1000 number)
Lisianthus トルコギキョウ	12,500千本 (1000 number)
Alstroemeria アルストロメリア	20,800千本 (1000 number)
Cyclamen シクラメン	2,820千本 (1000 number)

(2014年)

Taking advantage of its cool climate, we produce a lot of cut flowers including mums, carnations, lisianthus and alstroemerias in summer and fall.

We also produce a variety of potted flowers including cyclamens.

We hold the top market share of carnations, lisianthus, alstroemerias and cyclamen in Japan, which are highly valued for their quality.

### カーネーション

#### Carnation



The most produced cut flower in Nagano. Technologies have been developed that suit the conditions of each area.

県の切り花の中で最も生産量が多く、各地の立地条件に合わせた生産技術が確立されています。

### アルストロメリア

#### Alstroemeria



Nagano's alstroemerias account for one third of all domestic production. They are produced at highly technological facilities, and shipped throughout the year.

国内生産の3分の1のシェアを占め、施設栽培により年間を通して出荷されています。



### トルコギキョウ

#### Lisianthus



Nagano was the first prefecture to produce and breed lisianthus, which eventually spread to other nations in the world. Its export has increased recently.

全国に先駆けて切り花栽培と品種改良が始まり、世界へ生産拡大しました。最近では輸出も増加しています。

### シクラメン

#### Cyclamen



November and December are the peak shipping periods of cyclamen, the most popular potted flower in winter. Recently, many garden cyclamens are also produced.

冬の代表的な鉢花として、11月から12月にかけて出荷最盛期となります。最近ではガーデンシクラメンの生産も盛んです。

Nagano was the first prefecture to produce enokitake and buna shimeji mushrooms in factories.

We provide safe and tasty mushrooms all over Japan all year round.

We also produce a lot of wasabi, which is indispensable when we enjoy sashimi and soba.

## えのきたけ Enokitake mushroom



Production of enokitake mushrooms started in Nagano during the 1920s. We are promoting producing even better quality enokitake mushrooms, using a method to grow long and straight mushrooms.

歴史は古く、1920年代に栽培が始まりました。長く、真っ直ぐなきのこを出荷するための栽培方法が導入されるなど、より高い品質を目指した生産が進められています。

## エリンギ Eryngii mushrooms



Eryngii mushrooms were introduced to Nagano relatively recently in 1990's. We hold 40% market share in Japan.

1990年代から栽培され始めた比較的新しいきのこです。生産量は全国の4割を占めます。



Mushroom Factory  
きのこ栽培工場

## ぶなしめじ Buna shimeji mushroom



Bunashimeji has been grown since 1970s. We are promoting producing buna shimeji mushrooms to meet the consumer needs, such as 'cut buna shimeji,' which are packed after hard stem ends are cut off.

1970年代から栽培されています。近年、石突の部分をあらかじめ取り除いて袋詰めした「カットブナシメジ」の生産が増えるなど、ニーズに合わせた生産が行われています。

## わさび Wasabi



Wasabi is produced in Azumino with underflows from the mountains. They taste especially good because they are grown in clear water.

山からの伏流水が湧き水となる安曇野で生産が盛んです。清らかな水で栽培されるわさびの味は格別です。



Wasabi Farm in Azumino  
安曇野のわさび田

# Mushrooms & Special Products

## きのこ 特用作物

長野県は、えのきたけ、ぶなしめじの人工栽培発祥の地です。

一年中、安全でおいしいきのこを全国にお届けしています。

また、刺身やそばに欠かせない、わさびなどが多く栽培されています。

Items 品目	Output 生産量
Enoki mushroom えのきたけ	83,470t
Bunashimeji mushroom ぶなしめじ	47,382t
Eringi mushroom エリンギ	15,898t
Wasabi わさび	912t

(2014年)

# Grains

## 穀物

内陸性気候特有の昼夜の大きな温度差や、長い日照時間を活かして、食味がよく高品質な米が県内各地で生産されています。

また、全国的にも有名な「信州みそ」「信州そば」等の原料となる、大豆、そば、麦なども生産されています。

Items 品目	Output 生産量
Rice 米	202,400t
Wheat 小麦	7,200t
Barley 大麦	1,720t
Soy bean 大豆	3,380t
Buckwheat そば	2,560t

(2014年)

Taking advantage of its inland climate with large temperature difference between day and night, and long hours of sunlight, tasty and high quality rice is produced in each area of Nagano.

Many soybeans, buckwheat and wheat are also produced to make well-known Shinshu Miso and Shinshu Soba.

### 米 Rice



Rice is grown in Nagano's beautiful environment, including beautiful landscapes, clear water and fresh air. Its quality is one of the best in Japan.

美しい景観、きれいな水、澄み切った空気という信州の恵まれた環境の中で米作りが行われています。その品質は日本でもトップクラスです。

### 小麦 Wheat



Oyaki buns  
おやき

A variety of wheat is cultivated to make udon noodles and oyaki buns, our original local food. Nowadays it is also used to make bread and Chinese noodles.

「うどん」を始め、郷土食の「おやき」の原料の他、近年ではパン・中華めん用などバラエティに富んだ品種が栽培されています。

### 大豆 Soy bean



Miso  
味噌

Soybeans have been produced in the hilly mountainous areas of Nagano for a long time to make *miso* and *tofu*. Recently small soybeans have also been produced to make *natto*.

中山間地域では古くから大豆が栽培されており、「信州みそ」の原料や豆腐用として利用されてきました。近年では、納豆用の小粒大豆も栽培されています。

### そば Buckwheat



Buckwheat noodles  
そば

Nagano holds the top market share of buckwheat in Japan. Nowadays we promote a new bright-colored and savory variety under the name of Shinshu Hisui Soba.

日本トップクラスの生産量を誇っています。近年では、色鮮やかで薫り高いことが特徴の新品種を「信州ひすいそば」のブランドで推進しています。



Safe, secure and value-adding livestock farming is conducted in Nagano under rich climate and natural features.

We especially promote to produce livestock products with special attention by developing Nagano's original varieties and establishing original standards for good tastes.

# Livestock Farming

## 畜産

### 酪農

#### Dairy Products



Dairy products produced in the farms of Nagano are wholesome and safe. Please enjoy them without worry.

信州の農場から生産される牛乳や乳製品は、衛生的かつ安全性が確保されており、安心してお召し上がれます。

### 肉用牛

#### Beef



We are working on producing more Japanese Black, a highly rated and trusted breed for its meat quality. Shinshu Premium Beef was especially developed as a brand meeting our original standard of quality and taste, and is the top quality.

肉質で高い評価を得ている黒毛和牛の生産拡大に取り組んでいます。その中でも、品質とおいしさを数値化し、独自基準によりブランド化を図る「信州プレミアム牛肉」は極上の味です。

信州の恵まれた自然・風土のもと、安全・安心かつ付加価値の高い畜産物が生産されています。

特に、県オリジナル品種の開発や、おいしさの独自基準を設けるなど、こだわりのある畜産物の生産振興を行っています。

### 養豚

#### Pork

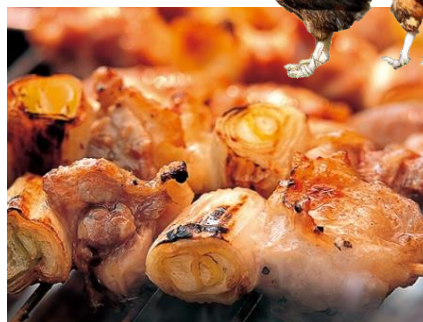


In the beautiful nature of Nagano, we promote to produce high quality pork by raising healthy pigs and efficiently managing farms by reducing production cost.

信州の豊かな自然の中で、健康な豚づくりを通じた良質な豚肉生産や、生産コスト低減による効率的な経営を推進しています。

### 肉用鶏

#### Poultry



We are promoting to produce more special breeds of poultry, including Shinshu Ogon Shamo chickens, Nagano's original breed.

長野県が開発したオリジナル品種「信州黄金シャモ」など、こだわりのある品種の生産拡大に取り組んでいます。

Items 品目	Number 飼養頭数
Milking cows 乳牛	16,600
Beef cattle 肉用牛	23,000
Pig※ 養豚	74,300
Laying hen※ 採卵鶏	802,000
Meat type chicken※ 肉用鶏	697,000

(2015年 ※2014年)

# Aquatic Product

## 水産

長野県では、豊富な水資源を利用した魚類養殖が古くから営まれています。

特に、湧き水や河川水を利用したます類の養殖が盛んで、その生産量は全国第1位です。

In Nagano, aquaculture has been actively conducted for a long time using abundant water resources.

Using springs and river water, farming salmon trout has been especially popular. We have the largest production of salmon trout in Japan.

### 信州サーモン Shinshu Salmon



A hybrid fish of rainbow trout and brown trout, this original breed in Nagano was developed after 10 years of research. It grows to 2 ft. in 2 to 3 years. Its meat is finely textured and has just the right amount of fat, which melts in your mouth.

ニジマスとブラウントラウトの交雑種で、県が10年以上かけて開発したオリジナル品種です。2～3年で体長60cm以上に育ちます。肉質が細かく適度に脂ののったとろりとろける舌触りが特長です。

### 信州大王イワナ Shinshu Daio Iwana



A new variety of Nagano, established by new mass production technology. It grows to over 16 inches in 2 years. This Iwana fish has comforting flavor without any distinct freshwater fish taste. It goes well with Japanese, Chinese or western cooking.

県が量産技術を確認した新しい品種です。2年で体長40cm以上に育ちます。くせが無く優しい味わいで、和洋中いずれの料理にもあう魚です。

### コイ Carp



Saku Carp is widely known as a local brand with over 200 years of culture history.

「佐久鯉」は、200年以上の養殖の歴史を持つ地域ブランドとして広く知られています。

### 天然寒天 Natural Agar



Agar is produced mainly in the Suwa area, which has cold climate good for production. It is attracting attention as a healthy food.

生産に適した寒冷な気候を有する諏訪地域を中心に生産が盛んです。最近では健康食材としても注目されています。

Items 品目	Output 生産量
Trout ます類	1,354t
Carp コイ	172t
Natural Agar 天然寒天	70t

(2014年)



千曲川のウグイ漁

「つけ場小屋」では、川のせせらぎを聞きながら、取れたてのウグイを使った塩焼きや唐揚げなどを味わうことができます。



Dace Fishing in the Chikuma River  
You can enjoy grilled and fried fresh dace at a Tsukeba-goya makeshift restaurant by the river.

取れたてのウグイを使った塩焼きや唐揚げなど

# Processing Marketing 加工・販売

農産物の新たな付加価値を創出し、農業所得の向上や地域経済の活性化を図るため、6次産業化の取組を支援しています。  
また、長野県オリジナル品種などのPRや認定制度の実施によりブランド化を図るとともに、国内外のマーケットニーズを把握しながら、戦略的な販路拡大と海外への輸出展開を進めています。

In order to add new values to agricultural products, improve income from farming, and energize local economy, we support sixth sector industrialization .

We also promote new brands through Nagano's original varieties and certification systems, strategic market expansion and exports by capturing the market needs of inside and outside of Japan.

## Processing 農産物加工



Hobamaki  
(Kiso)

朴葉巻の製造 (木曽)



Processing technology

加工技術



Ichidagaki  
(Minami Shinshu)

市田柿 (南信州)



Processing technology  
(Wine)

ワイン生産

## Branding ブランド化



Nagano Prefecture Appellation Control  
(Certification system for high quality farm products and processed foods in Nagano. Products are judged by their materials, production methods and tastes.)

長野県原産地呼称管理制度  
(原料や栽培方法、味覚等の審査により、品質の高い長野県産農産物及び加工品を認定する制度)



Wine, Japanese "SAKE",  
Spirits, Cider, Polished rice

認定品  
(ワイン、日本酒、焼酎、シードル、米)



Declaration of Tasty Food and Nature of Nagano "Oishii Shinshu Foods (Standardized brand for Nagano's Original Varieties/Bleeds and Nagano's farm/livestock products chosen by various certification systems.)

「おいしい信州ふード(風土)」  
(長野県オリジナル品種や各認定制度などにより厳選された信州産農畜産物の統一ブランド)

## Marketing 流通・販売



Farmer's market with fresh local foods  
地域で穫れた新鮮な食材が並ぶ農産物直売所



Information center of Nagano's farm products in Tokyo  
"Ginza-NAGANO"

首都圏で長野県産農産物の情報を発信する「銀座NAGANO」

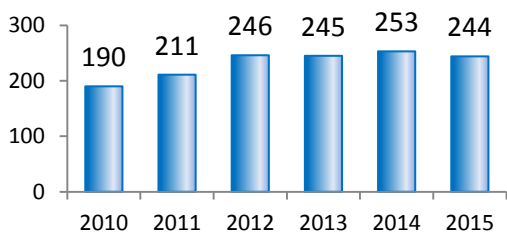


Promotion of exports  
(Nagano Fair in Taiwan)  
海外への輸出拡大に向けたプロモーション  
(台湾での長野フェア)

# Human Resources Development 担い手

高い技術と経営力を有する農業経営者が、県内農業生産の主力となる農業構造への転換を図るため、県農業大学校での教育や、レベルに応じた研修制度等により、担い手の育成を進めています。また、次代の農業を担う人材を早急に確保するため、新規就農者の誘致を推進し、多様な担い手の確保を図っています。

Number of new farmers under 40 years old  
40歳未満の新規就農者数  
Persons (人)



We train our next generation of farmers through Farmers Academies and other training systems according to the level of students. This will help to increase skillful farmers with management ability, who will be the main force in Nagano's agricultural production.

We also invite new farmers to relocate to Nagano to immediately secure human resources for agriculture, thus securing wide variety of farmers.

## Training farm managers

農業経営者の育成



Practicum at Nagano Farmers Academy  
長野県農業大学校における実習



Training for better production skills and management ability  
栽培技術や経営力を高めるための研修

## Inviting new farmers to Nagano

新規就農者の誘致



Consultation for farmers-to-be

就農希望者への相談対応



Tour of farms for women who are interested in relocating to Nagano as farmers

農村移住を考える女性を対象にした体験ツアー

## Number of new varieties developed in Nagano

長野県で育成された新品種の数

Fruits	果物	25
Vegetables	野菜	55
Floriculture	花き	16
Mushrooms	きのこ	15
Special Products	特用作物	2
Grains	穀物	61
Livestock	畜産	8
Aquatic Products	水産	2
Forage crops	飼料作物	29
<b>Total</b>	<b>合計</b>	<b>213</b>

### Breeding new original varieties and managing prefectural intellectual property for agricultural products

県オリジナル品種の育成と知的財産の保護活用



Rice Kazesayaka  
米「風さやか」



Farm raised fish  
Shinshu-Daio-Iwana  
養殖魚「信州大王イワナ」



Apple Shinano-Gold  
りんご「シナノゴールド」



Locally produced poultry  
Shinshu-Ogon-Shamo  
地鶏「信州黄金シャモ」

### Development of new agricultural technologies utilizing ecosystem

環境にやさしい農業生産技術の開発



Lepiguard  
(LED for control from a harmful moth)

「レピガード」  
LED照明による害虫防除



Phytoseiid mite カブリダニ

Control using  
natural enemies

天敵生物を利用した害虫防除

### Development of measures against global warming

地球温暖化対策技術の開発



Apple りんご



Rice 水稻

Effect assessment and breeding of global-warming tolerance varieties using a simulation facility

温暖化再現施設を利用した影響評価試験と対応品種の育成

農業関係試験場では、先端技術を活用し、県オリジナル品種の育成や、低コスト・省力化・高位安定生産技術の開発、環境にやさしい農業生産技術の開発、地球温暖化対策技術の開発などに取り組んでいます。

Utilizing cutting-edge technologies, agriculture-associated Experiment Stations in Nagano work on creating new original varieties and breeds, and developing low-cost, labor-saving, highly stable, as well as environment-friendly and global-warming responsive production technologies.

# Technologies 技術

### Development of low-cost, labor-saving, steady producible cultivation techniques for high-quality agricultural products.

低コスト・省力化・高位安定生産技術の開発



Tree joint training system  
of Japanese pear

なしの樹体ジョイント仕立てによる  
省力化栽培



Crop Navi  
(Meteorological observatory  
equipment)

「クロップナビ」  
作物生育診断装置による栽培管理

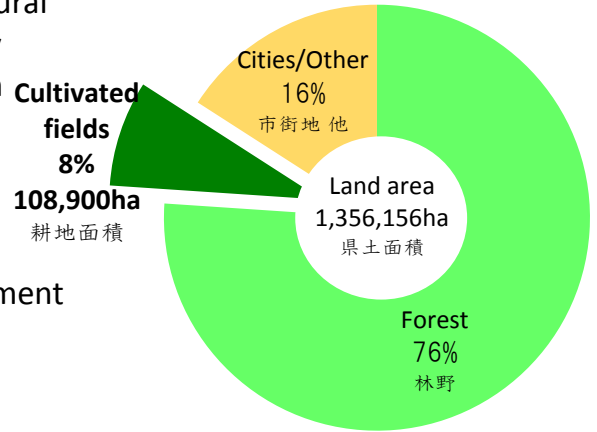
# Farming Villages

## 農地・農村

農産物を効率的・安定的に生産するため、農地や農業水利施設、農道等の整備を計画的に進めています。  
また、営農の継続や農村集落の維持・活性化により、長野県の美しい景観や豊かな農村環境を保管理する取組も進めています。

In order to yield stable agricultural products effectively, we carefully plan to maintain farms, irrigation systems and farm roads.

We also preserve beautiful landscapes and rich farming environment in Nagano by developing lasting farm management and maintaining and activating farming villages.



Japan's leading historic agricultural facilities (number of certification)  
日本を代表する歴史的農業施設(認定箇所数)

Japan's 100 best terraced rice fields 日本の棚田百選	16
Japan's 100 best irrigation ponds ため池百選	5
Japan's 100 best canals 疎水百選	5



In order to give more fields to eager farmers and accomplish stable agricultural production, we review requirements for owning agricultural lands, maintain and renew irrigation systems.

意欲ある担い手への農地集積を図り、農作物を安定的に生産するため、農地の条件整備や畑地かんがい施設の整備・更新を進めています。



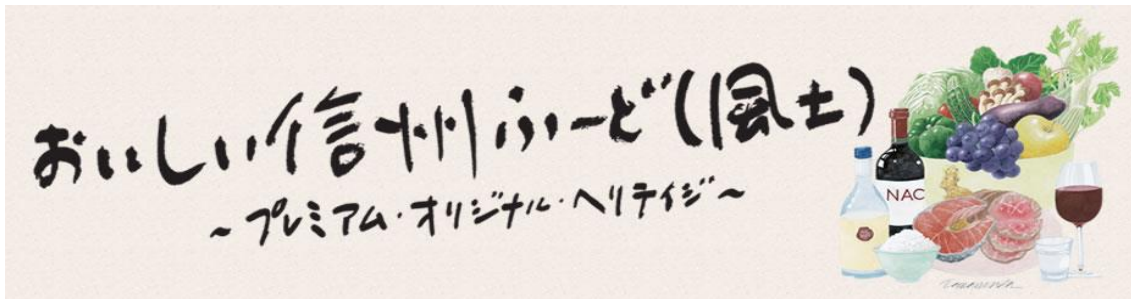
We promote systematic repairs and renewal of major agricultural irrigation facilities for stable supply of irrigation water, which is essential for agricultural production.

農作物の生産に不可欠な農業用水を安定的に供給するため、基幹的農業水利施設等の計画的な補修・更新を進めています。



We involve local residents and children to pass our farms and irrigation systems onto the future generations.

先人から伝わる農地や農業用水を将来にわたり保全していくため、地域住民や子どもたちが参加した管理体制の構築を推進しています。



Of all food items produced in NAGANO's lush nature, we select agricultural and dairy products that meet three standards of "Premium", "Original" and "Heritage", promoting them as "Tasty Food and Nature of NAGANO". We will continue to enhance NAGANO's brand power and encourage larger sales.

信州の豊かな風土から生まれた食べ物のうち、「プレミアム」「オリジナル」「ヘリテイジ」の3つの基準で厳選した信州農畜産物を「おいしい信州ふーど(風土)」と表現し、ブランド力の向上と消費拡大を進めています。

## PREMIUM (プレミアム)

### Nagano Appellation Control

長野県原産地  
呼称管理制度



### Shinshu Premium Beef

信州プレミアム  
牛肉認定制度



(Sake, Wine, Shochu liquor, Cider, Rice, Beef)  
(酒、ワイン、焼酎、シードル、米、牛肉)



## ORIGINAL (オリジナル)

### Original Breeds and Market Share of Top National Ranking

長野県開発・育成品種、生産量上位品目



(Shinano Gold)  
(シナノゴールド)



(Lettuce)  
(レタス)



(Ogon Shamo)  
(信州黄金シャモ)



(Shinshu Salmon)  
(信州サーモン)

## HERITAGE (ヘリテイジ)

### Intangible Folk Culture Properties

県選択無形民俗文化財



(Gohei mochi)  
(五平餅)



(Oyaki buns)  
(おやき)

### Shinshu Traditional Vegetables

信州伝統野菜認定制度



(Teiza eggplant)  
(ていざなす)





しあわせ信州

発行／平成28年（2016年）9月

編集発行：長野県農政部農業政策課

〒380-8570 長野市大字南長野字幅下692-2

電話：（026） 232-0111 （代表）

ホームページアドレス：<http://www.pref.nagano.lg.jp>