

6 用語解説

索引	用語	解説
あ	ICT (あいしーていー)	information and communication technology の略語で「情報通信技術」の訳。
あ	IPM (あいぴーえむ)	Integrated Pest Management の略称で、総合的病害虫・雑草管理と訳され、病害虫発生状況に応じて防除方法を適切に組み合わせ、環境への負荷を低減しつつ、病害虫の発生を抑制する防除技術。
う	ウッドショック (うっどしょくく)	建築用木材の供給が需要に追いつかないことに起因する世界的な木材価格の高騰のこと。1970年代に発生した「オイルショック」になぞらえてこのように呼ばれている。
え	エコファーマー (えこふあーまー)	国の「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」に基づき、土づくり、化学合成農薬や化学肥料の節減等の計画を作成し、知事の認定を受けた農業者。
え	SDGs (えすでいーじーず)	2015 年国連サミットにおいて 150 を超える加盟国首脳に参加のもと、人間、地球及び繁栄のための行動計画としてかかげた、17 の目標と 169 のターゲットからなる「持続可能な開発目標 (Sustainable Development Goals)」の略称。 国連に加盟するすべての国は、この全会一致で採択したアジェンダ (行動計画) をもとに、2015 年から 2030 年までに、貧困や飢餓、エネルギー、気候変動、平和的社会など、持続可能な開発のための諸目標を達成すべく力を尽くすこととされている。 上位計画である「千葉県総合計画」においても、SDGs の推進を未来の千葉県を築いていくためには欠かせない施策横断的な視点として位置づけ、全庁を挙げて取り組むこととしている。
か	かんがい (灌漑)	水田や畑に農業用水を供給すること。
き	GAP (ぎゃっぷ)	Good Agricultural Practice の略称で、「農業生産工程管理」と訳され、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組。
く	グリーン・ブルーツーリズム (ぐりーんぶるーつーりずむ)	農山漁村地域において自然、文化、人々との交流を楽しむ滞在型の余暇活動。
し	施設保全計画 (しせつほぜんけいかく)	機能診断により効率的に施設の機能の維持及び長寿命化を図るための計画。
し	森林資源の循環利用 (しんりんしげんの じゅんかんりよう)	「木を植える→育てる→使う→植える」のサイクルで、植えて育てた森林から木を伐採し、木材として利用することで、その販売収益から、次の森林を植えること
す	スマート農業 (すまーとのうぎょう)	ロボット技術や ICT (情報通信技術) を活用して省力化や精密化等を進める次世代農業。

索引	用語	解説
せ	戦略作物等 (せんりやくさくもつなど)	水田活用直接支払交付金の対象である麦、大豆、飼料作物、飼料用米、米粉用米、WCS用稲、加工用米が戦略作物で、等は備蓄米を加えたもの。
た	堆肥ネットワーク (たいひねっとわーく)	千葉県が県内全域を対象に家畜ふん堆肥の流通を促進するために構築したシステム。
た	WCS (だぶりゅーしーえす)	Whole Crop Silage(ホールクロップサイレージ)の略語で、実と茎葉を同時に収穫し、発酵させた牛の飼料。
ち	ちばエコ農業 (ちばえこのうぎょう)	化学合成農薬と化学肥料を通常の栽培の2分の1以下に減らして栽培された農産物を「ちばエコ農産物」として認証する千葉県独自の認証制度。
ち	ちば食育サポート企業 (ちばしょくいく さぽーときぎょう)	企業が独自に行う食育活動、又は、公的機関や「ちば食育ボランティア」が実践する食育活動に支援・協力いただける企業として、千葉県が募集し登録した企業。
ち	ちば食育ボランティア (ちばしょくいくぼらんていあ)	学校教育や地域活動の場において、食や農林水産に関する講話、調理実習や農業体験の受け入れ等をボランティア活動として行う個人・団体を登録する千葉県独自の制度。
の	農場HACCP (のうじょうはさっぷ) 又は (のうじょうはせっぷ)	畜産農場における衛生管理を向上させるため、農場にHACCPの考え方を取り入れ、危害要因(微生物、化学物質、異物など)を防止するための管理ポイントを設定し、継続的に監視・記録を行うことにより、農場段階で危害要因をコントロールする手法。
は	HACCP (はさっぷ) 又は (はせっぷ)	Hazard Analysis and Critical Control Pointの略称で、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の輸入から製品の出荷に至る全行程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。