

ワークシート①

農産物・畜産物の地図をまとめよう！

5年__組__番 氏名_____

■国内の代表的な農産物・畜産物の産地(都道府県)を書き入れ、①から④について、1種類について1か所ずつ、地図に記入してみましょう。

①代表的な米の産地

(県) (県) (県)

②代表的な野菜の産地

キャベツ		はくさい		ブロッコリー	
トマト		きゅうり		いちご	
なす		ピーマン		かぼちゃ	
じゃがいも		さつまいも		にんじん	
だいこん		たまねぎ		ほうれんそう	
しそ		れんこん		ふき	

③代表的なくだものの産地

りんご		みかん		ぶどう	
もも		なし		かき	
いちじく		ぎんなん			

④代表的な畜産物の産地

牛乳(生乳)		牛肉	
豚肉		鶏肉	卵

■産地の地図をつくろう！



米づくりがさかな愛知の平野

5年__組__番 氏名_____

1. 以下の地図の7つの地域の中で、現在米づくりがさかな地域を選びましょう。また、米づくりがさかな地域の特色を3つあげましょう。



米づくりがさかな地域

米づくりがさかな地域の特色

1)

2)

3)

2. 愛知の米づくりの解説として正しいものには○を、まちがったものには×をつけましょう。

- () 愛知県の学校給食で使われているお米は、すべて愛知県産である。
- () 愛知県で開発した米の品種「あいちのかおり」は、「コシヒカリ」の次に県内での作付面積が多い。
- () 現在米づくりがさかななのは、古くから大きな川があった濃尾平野だけである。
- () 愛知県の東部に広がる三河山地には小さくていびつな形の田んぼが多い。
- () 岡崎平野は栄養豊富な土壌で、弥生時代から米づくりが行われており、明治用水の完成によって、より一層米づくりがさかな地域となった。

3. 愛知県では全国に先がけて、手間を減らしつつ、環境に負荷を与えない米づくりの試みがいろいろと行われています。以下はその取り組みについてまとめた文章です。空らんをうめ、ア～ウのうちから答えを選び○で囲みましょう。

米作りは種もみをまいて苗をつくってから、その苗を田んぼに移植する「田植え」をして育てます。農業についての試験研究を行う愛知県()では、田んぼの土に(ア. I イ. U ウ. V)の字型の(ア. 深い穴 イ. 溝 ウ. 水路)を掘ってそこに(ア. 種もみ イ. 苗 ウ. 米ぬか)と肥料を直接まいてから、うすく土をかぶせる()という方法を1988年に開発しました。

この方法だと、田植えをしないので作業時間が非常に短くなります。また、(ア. トラクター イ. 田植え機 ウ. コンバイン)に専用の装置をとりつけるだけでできるので、コストもそれほどかからず、米の栽培が楽になります。今では愛知県だけでなく、全国に広がりました。

ワークシート③ ^{いなさく}（稲作体験を行う学校向け）

田んぼの1年間の作業

5年__組__番 氏名_____

■ 1年間に田んぼで体験する作業や地域の農家が行う稲作作業を、以下の年間スケジュール表にまとめてみましょう。

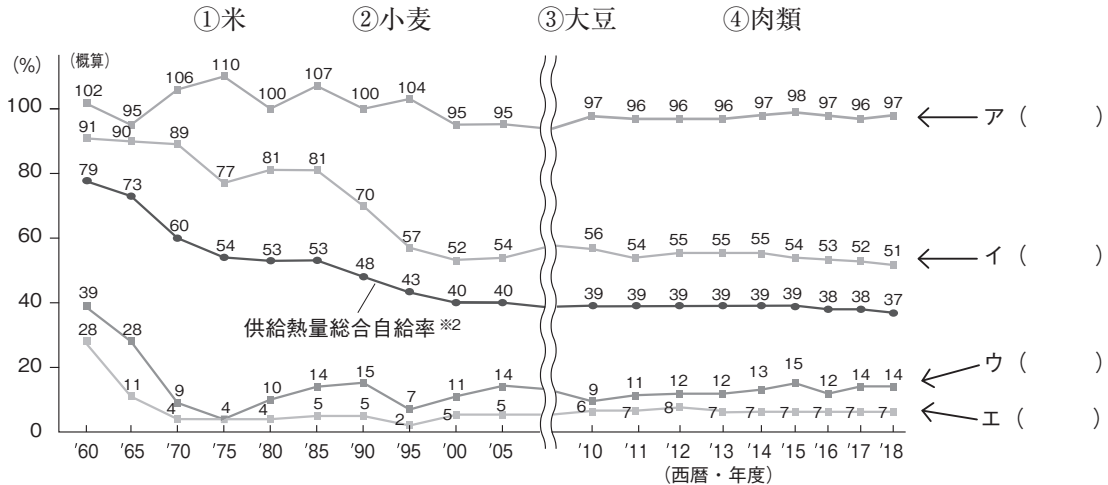
★は集落の共同作業

月	学期	わたしたちや地域の農家の作業	農家での標準的な作業(例)
4	1学期		★水路の点検・水路の泥さらい 種まき・育苗 代かき
5			田植え
6			(麦の収穫) (大豆播種)
7	夏休み		★草かり 水の管理 中干し・肥料やり 雑草をとる 病虫害をふせぐ
8			
9	2学期		★草かり
10			稲かり 乾燥(はざがけ)
11			脱穀(大豆収穫)(麦の播種) もみ 粳すり
12			出荷・精米 (もちつき)(しめなわ作り)
1	冬休み		
2	3学期		★水路の補修
3	春休み		

これからの農業と食生活について考えよう

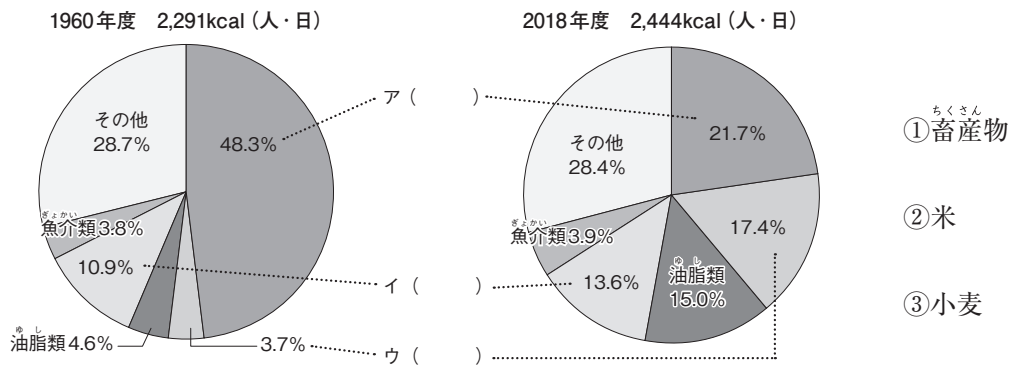
5年__組__番 氏名_____

1. 下のグラフは、日本の食料自給率^{※1}の変化を示したものです。それぞれの線が表す農産物の番号をア～エに入れましょう。



※1 食料自給率/その国で消費される食料がどのくらい国内で生産されているかを示す割合
 ※2 供給熱量総合自給率/それぞれの品目の重量をカロリー(熱量)におきかえ、足して出した自給率。

2. 上の食料自給率のグラフからもわかるように、日本人の食生活は高度成長期(1960年代)以降に大きく変わりました。下のグラフは1960年度と2018年度の1日あたりに摂取するカロリーの食品ごとの割合を表したものです。カッコ内には何番の食品が当てはまるでしょうか。



3. 1と2のグラフを見て、日本の食料自給率が低くなった理由として考えられるものを(ア)～(カ)より選びましょう。

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| (ア) 米を食べる量が減ったから | (イ) 魚を食べる量が減ったから |
| (ウ) 肉や牛乳など畜産物を消費する量が増えたから | (エ) 油で炒める料理が増えたから |
| (オ) 外食する機会が増えたから | (カ) 米の生産調整が始まったから |

4. 1と2のグラフを見て、食料の自給率を高めるために、今後の食生活で気をつけていきたいことを書きましょう。

ワークシートの解答例

①農産物・畜産物の地図をまとめよう

1. 代表的なお米産地(2018年/収穫量上位10道県)

新潟県・北海道・秋田県・山形県・宮城県・福島県・茨城県・栃木県・千葉県・岩手県

2. 代表的な野菜産地(2018年/収穫量による上位)

キャベツ^{※1}:群馬・愛知・千葉・茨城・鹿児島/はくさい:茨城・長野・群馬・北海道・栃木/ブロッコリー:北海道・埼玉・愛知・香川・徳島/トマト:熊本・北海道・愛知・茨城・千葉/きゅうり:宮崎・群馬・埼玉・福島・千葉/いちご:栃木・福岡・熊本・静岡・長崎/なす:高知・熊本・群馬・福岡・茨城/ピーマン:茨城・宮崎・高知・鹿児島・岩手/かぼちゃ:北海道・鹿児島・茨城・長野・宮崎/じゃがいも:北海道・鹿児島・長崎・茨城・千葉/さつまいも^{※1}:鹿児島・茨城・千葉・宮崎・徳島/にんじん:北海道・千葉・徳島・青森・長崎/だいこん:北海道・千葉・青森・鹿児島・神奈川/たまねぎ:北海道・佐賀・兵庫・長崎・愛知/ほうれんそう:千葉・埼玉・群馬・茨城・宮崎/しそ^{※2}:愛知・茨城・静岡・大分・愛媛/れんこん:茨城・佐賀・徳島・愛知・山口/ふき:愛知・群馬・大阪・北海道・徳島

※1 キャベツの収穫量は群馬県・愛知県順になるが、産出額については愛知県・群馬県順になる。

※2 2015年のデータ

3. 代表的なくだもの産地(2018年/収穫量による上位)

りんご:青森・長野・岩手・山形・福島/みかん:和歌山・静岡・愛媛・熊本・長崎/ぶどう:山梨・長野・山形・岡山・福岡/もも:山梨・福島・長野・山形・和歌山/なし:千葉・茨城・栃木・福島・鳥取/かき:和歌山・奈良・福岡・岐阜・愛知/いちじく[※]:和歌山・愛知・兵庫・大阪・福岡/ぎんなん[※]:愛知・大分・福岡・香川・静岡

※ 2017年の生産量

4. 代表的な畜産物産地(2018年/生産量、飼育数による上位)

牛乳(生乳):北海道・栃木・熊本・岩手・群馬/牛肉:北海道・鹿児島・宮崎・熊本・岩手/豚肉:鹿児島・宮崎・北海道・群馬・千葉/鶏肉:宮崎・鹿児島・岩手・青森・北海道卵:茨城・千葉・鹿児島・岡山・広島

②米づくりがさかな愛知の平野

1. 米づくりのさかな地域:①、④、⑥

米づくりがさかな地域の特徴:大きな川ぞいに広がる平らな地形で、大きな田んぼを整備しやすい。農業用水が整備されて水が豊富に得やすい。稲が育つ夏の時期に高温で、晴れの日が多くて日照時間が長い。

2. 上から順に、○、×、×、○、○

(解説)愛知県で開発された稲の品種「日本晴」は1970年から8年間作付面積が全国一。現在は同じく愛知県で開発された「あいちのかおり」が県内で最も作付面積が多い。大粒で粘りが少なく、ほどよい硬さが特徴で、寿司用の米に向いている。県内の米づくりは、濃尾平野以外でも岡崎平野や豊橋平野で盛んである。三河山地では傾斜地に小さくていびつな形のたぐさんの棚田が広がる。美しい風景として近年は都会のボラ

ンティアも参加して棚田の保全活動が行われている。岡崎平野ではほかの農家の田んぼを借りて大規模に稲作を行う農家が多い。

3. 最初から順に、農業総合試験場 ウ.V イ.溝 ア.種もみ V溝直まき ア.トラクター

(解説)直まき栽培は田植えをしなくてよいため、作業時間を非常に短くすることができる。さらに、V溝直まきでは種もみが土中に埋まるため鳥に食べられる心配がなくなる。

③田んぼの1年間の作業

農家個人で行う作業だけでなく、集落などで行う共同作業についても調べて書き込むとよい。

④これからの農業と食生活について考えよう

1. ア① イ④ ウ② エ③

2. ア② イ③ ウ①

(解説)1960年代の高度成長期以降、食の洋風化が一気にすすみ、米を食べる量が減り、パンや肉などを食べる量が増えた。とくに1日にとるカロリー量があまり変わらない中で、米の割合は1960年度にくらべて2分の1に減り、反対に肉などの畜産物の割合が4倍以上に増える。畜産物は家畜のえさの原料が7割以上、また小麦も約9割が海外からの輸入にたよっているため、全体として食料を国内で生産する割合(国内自給率)は約4割(カロリーベース)となっている。

3. ア、ウ、エ

(解説)一番の原因として、国産率が高いお米を食べる量が減って、輸入が多い小麦を使ったパンやめん、外国から輸入した飼料によって育つ家畜の肉や卵、生乳の消費が増えたことが挙げられる。外食店は最近、国産材料の使用をアピールする店が増えている。魚介類は最近輸入も増えており、約6割の自給率となっている。消費量自体は微増している。カロリーベースの自給率は消費量で計算されるため、米の生産調整自体は直接自給率の低下につながる要因ではない。

4. (解答例)

- ・お米のごはんをしっかりと食べたい
- ・おかずとして野菜をしっかりと食べたい。なるべく地元産の旬の野菜を料理に使ってくれるように親に頼みたい
- ・パンやめん類を食べる時に、材料の小麦が国産かどうかを調べて食べるようにしたい
- ・地元で採れた農産物を売っているファーマーズマーケットで買い物をするように親に話したい
- ・肉は安ければ良いというのではなく、どこの肉かをしっかりと確かめ、地元産があれば地元産を優先し、なければ国産で、なるべく地元に近いものを選ぶ など