

1 米づくりのさかんな地域



このおいしい米はどこでつくっているのだろう？



庄内平野

米農家

→ ? →

全国の消費者

広い平野が広がっているね。

大きな川があるね。

学習問題 庄内平野で米づくりをしている人たちは、安全でおいしい米をどのように生産し、消費者に届けているのだろう。

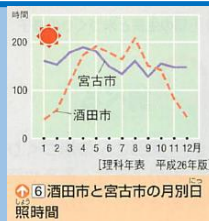
米づくりに適した自然条件



平らな水田

最上川・赤川・日向川の豊富な水

最上川が運んだ土のめぐみ



夏のあたたかい季節風による高温

農家の人の工夫や努力



「苗半作」

稲の出来は苗で決まるのだね。



田植え後から刈り取りまで、水の管理が大切なのだね。



たくさんの機械を使って、近代的だね。



赤ちゃんのように大切に作っているね。

農家の人たちを支えている人

農業協同組合
水田農業試験場



品種改良



生育調査

消費者に届くまで

農家（生産者）→ カントリーエレベーター → 卸売り店 → 販売店 → わたしたち（消費者）



米の値段には、輸送や販売の費用も含まれているのだね。

学習問題の結論

庄内平野で米を作っている農家の人たちは、自然条件を生かし、おいしいお米を作っている。また、安定供給できるように、米の生産性や品質を高めようと努力したり、輸送方法や販売方法を工夫したりして、消費地に届けている。

農家の抱える問題

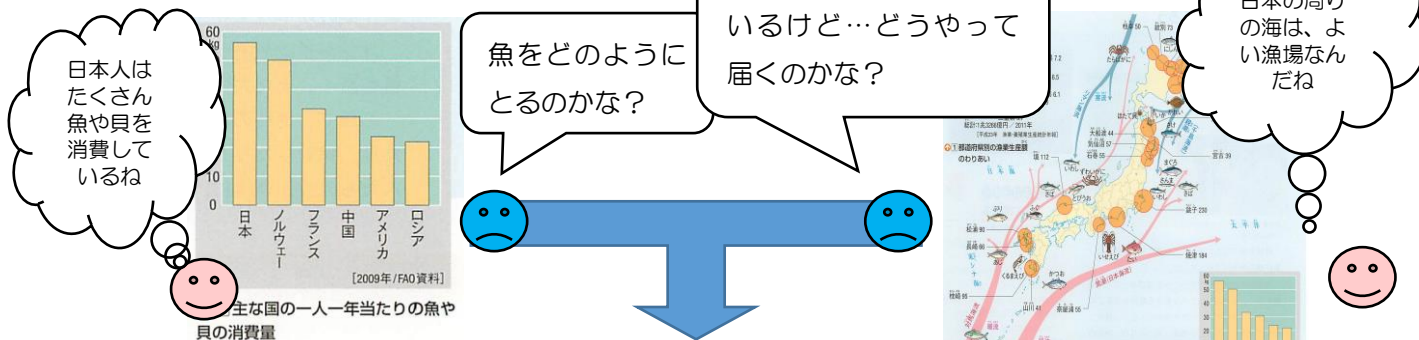
- ① 米の生産量と消費量の減少
- ② 米余り
- ③ 農家数の減少、高齢化



たくさんの人が関わって私たちの元に米が届いていることが分かりました。

農家の人たちがこんなに問題を抱えているとは知りませんでした。もっと米を食べたいです。また、米粉の活用も考えたいです。

2 水産業のさかんな地域



学習問題 水産業のさかんな地域の人たちは、どのように工夫して魚をとり、消費者に届けているのだろう。

魚をとる工夫

- ・まき網漁…一度にたくさん採れる
- ・一本釣り…新鮮できれいな状態で採れる
- ・魚群探知機の活用
- ・天気や波の情報を船上でも受信



消費者に届くまで

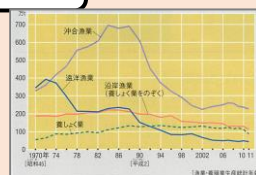
- ・漁港には、魚市場、水揚げ施設、冷凍冷蔵庫などの設備がある
- ・トラック等で、新鮮なうちに加工工場や日本全国に運ばれる



日本の水産業の変化

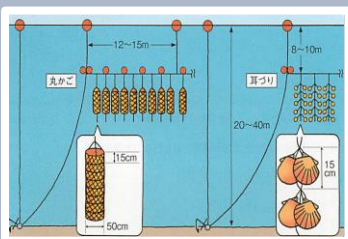
- ・沖合・遠洋漁業の生産量が減少
- ・全体的に水産物の生産量が低下
- ・輸入量の変化

とる漁業



つくり育てる漁業

- ・計画的に生産できるため収入が安定
- ・健康な魚を育てるためえさやワクチンの開発
- ・とりすぎによって資源を減らさないような工夫



学習問題の結論

水産業のさかんな地域の人たちは、生産性や品質を高めるために工夫や努力をし、新鮮な水産物を私たちに届けることで、国民の食生活を支えている。

新鮮でおいしい魚を届けるために、様々な方の努力と工夫があることがわかりました。これからは感謝して食べます。

貴重な資源を減らさないように、わたしたちもできることを取り組みたいです。