

# 知ろう！学ぼう！「食」と「農」

vol.4

## ～ オリジナルしんぶんを作ろう ～

農林水産省の仕事の中から、「食」と「農」について紹介します。  
社会科の勉強の参考に、夏休みや冬休みの自由研究に、家庭学習の時に、みんなでしんぶんを作る時に、役だててください。



### オリジナルしんぶんの作り方

- ① 『知ろう！学ぼう！記事』を読もう。
- ② 『しんぶん用問題』に答えよう。
- ③ 『しんぶん用問題』から、知ったこと、学んだことを2つえらんで切り取り、『知ろう！学ぼう「食」と「農」しんぶん』にはりつけよう。
- ④ どんないことがわかったか、『知ろう！学ぼう「食」と「農」しんぶん』に書こう。
- ⑤ へんしゅう者名に名前を書いてかんせいです。

## 1 『MAFF』ってなに？



ネットでBUZZMAFF（ばずまふ）を見たらおもしろかったんだけど、MAFF（まふ）ってなに？

農林水産省を英語にしたときに、ひとつひとつの単語の最初の文字をあわせた略称なんだ。



農林水産省を英語にするとどうなるの？

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries っていうんだ。英語にするとちょっと長くなるね。



ちなみに

Ministry は 省  
Agriculture は 農業  
Forestry は 林業  
Fisheries は 水産業 という意味。

最初の文字をつないで“まふ”ってなるんだ。



へー、そうなのか。  
“まふ”ってなんかかわいいね。

### 【保護者の皆様へ】



### 霞ヶ関初！官僚系 YouTuber 誕生

日本の農林水産業を世界へ。

#### BUZZ MAFF（ばずまふ）とは？

農林水産省職員自らが、省公式YouTubeチャンネルでYouTuberとなるなど、担当業務にとらわれず、その人ならではのスキルや個性を活かして、我が国の農林水産物の良さや農林水産業、農山漁村の魅力を発信するプロジェクトです。今後も多彩なコンテンツが続々登場します！

**BUZZ MAFF Channelの登録 & 動画に「いいね」をよろしくお願いします**





## 2 いろいろな品種のお米があるよ。どれがおいしいかな。

お米は「コシヒカリ」や「あきたこまち」などが有名ですが、そのほかにもたくさんの品種があります。毎年新しい品種が誕生していて、たくさんの品種の中には「森のくまさん」のようなユニークなネーミングのお米もあります。

近年にデビューした新品种を紹介します。

味が良いブランド米が主流で、また年々すすむ地球温暖化に備え、暑さに強い米などが作られています。

### ぜんこくさくつけめんせき 全国作付面積トップ3

れいわ ねんさん  
(令和2年産)



**コシヒカリ**



**ひとめぼれ**



**ヒノヒカリ**

きんきちほう かくふけん もつと おお さくつ  
近畿地方の各府県で最も多く作付けされて  
いるのは、次の品種です。

しがけん 滋賀県	コシヒカリ	ひょうごけん 兵庫県	コシヒカリ
きょうとふ 京都府	コシヒカリ	ならけん 奈良県	ヒノヒカリ
おおさかふ 大阪府	ヒノヒカリ	わかやまけん 和歌山県	キヌヒカリ

(公益財団法人米穀安定供給確保支援機構  
「令和2年産 水稻の品種別作付動向について」より)



### 【保護者の皆様へ】

南北に長い日本では、その土地の気候や風土に合わせた作物が生産されていますが、米は北海道から沖縄までの各都道府県で栽培されている、数少ない農産物です。

病害虫や冷害に強いもの、収穫量が多く食味の良いものなど、多種多様な品種が開発され、主食用、酒米用などと合わせると、実に500種以上が作られてきました。

そうした中、1956年に福井県で誕生した「コシヒカリ」は、甘みと粘り気が強く、冷めてもおいしいことから多くの人に好まれ、日本各地で生産されるようになりました。1979年から現在に至るまで、作付面積1位となっています。

その後も「ひとめぼれ」「あきたこまち」「はえぬき」などさまざまな品種が登場。栽培する地域の土や水、気候などの特徴を生かし、関東・近畿地方では「キヌヒカリ」、九州地方では「ヒノヒカリ」なども作られるようになりました。

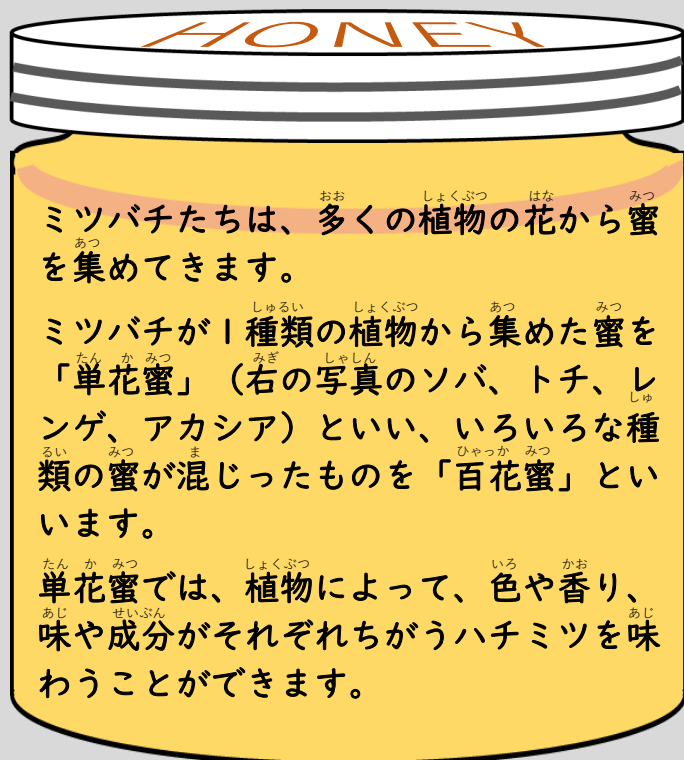
以降、現在に至るまで、各地から個性豊かな新品种が次々と登場し、「ご当地米」として注目を集めています。

(参考) 農林水産省、「aff (あふ)」 2016年1月号 特集1 米

[https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/index\\_1601.html](https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/index_1601.html) (参照2020.10)



### 3 はちみつのフシギ



写真提供：（一社）日本養蜂協会

Q. ミツバチは何のためにはちみつを作るの？

A. ミツバチたちは人間のためにはちみつを作っているわけではありません。ミツバチは1匹の女王蜂を中心に、オス蜂と働き蜂で、約1万5千～3万匹の群れを作っています。働き蜂が運んだ花粉や蜜は、巣の中に大事に蓄えられ、成虫や幼虫たちのエサになります。

Q. 都会でもミツバチが飼える？

A. 大都会東京のビルの屋上で、ミツバチを飼っている団体があります。ミツバチたちは、近くの公園や道路の脇に植えられている木々などの花から蜜を集めてきているようです。都会でも半径3kmの範囲に蜜を出す植物があれば、ミツバチを飼うことができます。

#### 【保護者の皆様へ】

はちみつは、ミツバチたちが家族の生命をつなぐために、一生をかけて作る保存食です。ミツバチの生態もフシギなら、彼らが作り出すはちみつにもフシギがいっぱい。知れば知るほど、はちみつの味がいっそう深いものに感じられることでしょう。

注：ミツバチを飼育する方は、養蜂振興法に基づき、届出が必要です。詳しくは農林水産省HPをご覧ください。  
<https://www.maff.go.jp/j/chikusan/kikaku/lin/sonota/bee.html>

農林水産省HP  
「養蜂について」



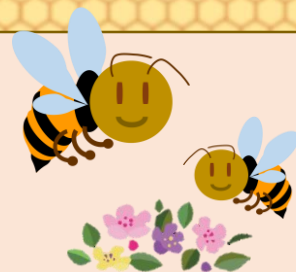
蜜蜂を飼育  
する方へ  
(チラシ)





## 4 「はちみつ」ができるまで

ミツバチは花から花へ飛び回り、蜜を集めてきます。  
主に巣から2～3 kmの範囲を飛び回り、1日に何往復もします。  
集めた蜜は、巣の中で待っているミツバチに口移しで渡します。



受け取ったミツバチは蜜を巣に蓄え、はねで風を起こしたりして水分を蒸発させます。  
また、ミツバチの唾液に含まれる分解酵素によって、蜜が果糖とブドウ糖に変わり、「はちみつ」となります。



巣に蓄えられたはちみつを養蜂家さんが遠心分離機という機械でぐるぐる回して、はちみつをしぼります。これをこして、巣のかけらなどを取り除けば、はちみつが完成！  
容器に入れてお店などへ出荷します。



あちこちの花を飛び回り蜜を集めてくるのは大変で、蜜を集める活動が盛んな時期のミツバチの寿命は、蜜を集めない冬の時期に比べてかなり短いそうです。  
また、ミツバチ1匹が一生涯の間に集められるはちみつの量は小さじ1杯分にしかならないそうです。

はちみつを食べるときには、がんばってくれたミツバチに感謝して味わいましょう。

### 【保護者の皆様へ】

ミツバチはおいしい蜂蜜を生産するだけでなく、果物や野菜を生産するための受粉を助け、食料生産や地域の多様な生態系の保全・再生に貢献しています。

蜂蜜はミツバチと人間の連携プレーで出来上がる魅惑の食べ物。多くのビタミン類ほか150種類以上もの栄養成分が含まれています。100%天然の蜂蜜は、きちんと保存すれば基本的に腐らず、長期保存が可能。白く結晶化しても品質が悪くなったわけではなく、50度以下でゆっくり湯煎すると元に戻ります。

天然の蜂蜜には、自然界にあるボツリヌス菌が混入していることがあります。大人には特に問題ないのですが、腸が発達していない乳児は菌が繁殖してしまう可能性もあります。蜂蜜を食べるのは1歳を過ぎてからにしましょう！

(参考) 農林水産省 蜂蜜を原因とする乳児ボツリヌス症予防に係る注意喚起について

<https://www.maff.go.jp/chikusan/kikaku/lin/sonota/attach/pdf/bee-20.pdf> (参照2020.10)


5 たまごの話 

 たまごを買うっ！

パックに入った卵には、  
こんなふうに表示がされているよ。  
お店で買うときに、よく見てみよう。

どんな鳥の卵か

名	鶏卵
原産地	国産
選別包装者	〇〇エッグ株式会社 京都府〇〇市△△町□□
賞味期限	2020.10.1
保存方法	10℃以下で保存
使用方法	生食の場合は賞味期限内に使用し、 賞味期限経過後は十分加熱調理して ください。



生で食べる場合  
の期限

卵がとれたところ

食べるときに  
注意すること

 たまごを食べるっ！

- @ 卵には健康に必要な栄養素がたくさん含まれています。
- @ 成長期のみなさんは、1日1個食べるようにしましょう。 ※注：卵のアレルギーをもっている人にはおすすりませぬ
- @ 卵の賞味期限をよく見て、買ってきた卵は、すぐに冷蔵庫に入れましょう。
- @ 生卵は食べる直前に卵を割り、できるだけ早く食べ終えましょう。
- @ 加熱調理のときも、割ったらすぐ調理しましょう。
- @ 調理の前、卵をさわった後、食事の前にはよく手を洗いましょう。

【保護者の皆様へ】

ここでは、パック詰めされた殻付きの食用の鳥卵（ニワトリやウズラなどの生卵）の品質表示を説明しています。  
名称は一般的な名称、原産地は国産、原産国（輸入品の場合）、養鶏場のある都道府県名や市町村名などが表示されます。賞味期限は生食の場合の期限です。保存方法や使用方法にもご注意ください。

どんな食品でも、取扱い方によって食中毒のリスクはあります。卵についても、保存方法を守り、生卵を食べるときや、調理に使用するときなどは、速やかな処理が必要です。  
調理や食事の際の手洗いは食中毒予防の基本ですので、お忘れなく。

(参照) 消費者庁、「パンフレット 知っておきたい食品の表示」  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/information/pamphlets/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/)



## 6 ピーナッツはどんなふうにできるのかな

### ピーナッツのできかたはどれだろう！

ピーナッツっておいしいよね！

さや付きをグリッ<sup>つ</sup>とむいて…、柿<sup>かき</sup>の種<sup>たね</sup>やバタピーでポリポリと…。

落花生<sup>らっかせい</sup>とか南京豆<sup>なんきんまめ</sup>とか、よび方<sup>かた</sup>はいろいろあるけれど、ピーナッツって畑<sup>はたけ</sup>ではどんなふうにできるのか知ってる？



こたえ つぎ  
答えは次のうちのどれかな？



#### 【ピーナッツ①】

ぼくはね、アサガオのようにツルを伸ばして、棒<sup>ぼう</sup>や木<sup>き</sup>にからみつきながら大きくなるよ。

そして、ツルの先<sup>さき</sup>に実<sup>み</sup>をつけるんだ。



#### 【ピーナッツ②】

ちがうよ。ぼくは、ツルのようにはならないよ。

木<sup>き</sup>のようになって大きくなって、たくさん<sup>おお</sup>の実<sup>み</sup>をつけるんだ。



#### 【ピーナッツ③】

いやいや。ぼくは、ツルや木<sup>き</sup>のようにはならないよ。

花<sup>はな</sup>がしぼんだ後<sup>あと</sup>、茎<sup>くき</sup>のようなもの<sup>つち</sup>を土<sup>なか</sup>の中に伸ばして、実<sup>み</sup>をつけるんだ。



### 【保護者の皆様へ】

落花生は、南米原産のマメ科の植物です。

種まきは5月から6月。7月から8月には黄色の花が咲き、花がしぼんだ後、茎のようなもの（子房柄/しぼうへい）が伸び、地中にもぐってさやをつけ、実が育ちます。

10月から11月に収穫し、乾燥の後、出荷されます。

新豆の出回る時期である11月11日は、ピーナッツの日。落花生は一つのカラに2粒の豆が入って“双子”であることから、“11”が二つ重なるこの日になったとのことです。

日本で流通するピーナッツの約9割は輸入品であり、また国産品では、約8割が千葉県産です。

名前の由来については、花が落ちて豆ができることから「落花生」、また、最初に日本に伝わったのは中国からだったことから「南京豆」といわれたりするようです。



参考

(公財) 日本豆類協会 ホームページ「豆の種類 落花生」 (一財) 全国落花生協会 ホームページ「落花生を知ろう！」  
[https://www.mame.or.jp/syurui/feature/syurui\\_16.html](https://www.mame.or.jp/syurui/feature/syurui_16.html) <https://peanuts-no-hi.jp/knowledge/>

日本ピーナッツ協会 ホームページ「落花生の栽培」 千葉県 ホームページ「教えて千葉の恵み 落花生 | 旬鮮図鑑」  
<http://www.peanuts-jp.com/p-glow.html> <https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/zukan/kome/rakkase.html>

(参照 2020-10)

知ったこと、学んだことを2つ選び、切り取ってしんぶんにはりつけよう。問題に答えてね！



1 『MAFF』ってなあに？

日本にはいろいろな省庁があり、農林水産省もそのひとつです。省庁の名前には略称が使われることがあります。次のうち、農林水産省の略称はどれでしょうか？



農林水産省庁舎（東京霞が関）

- ① MEXT
② MHLW
③ MAFF
④ METI

こたえ

Answer box

2 お米の品種

つぎのうち、実際にあるお米の品種はどれでしょう。

- ① 山のおさるさん
② 森のくまさん
③ 草原のうさぎさん



こたえ

Answer box

3 はちみつのはちみつ

はちみつについて正しいのはどれでしょうか？

- ① ミツバチが1種類の植物から集めた蜜を百花蜜という。
② はちみつは植物によって、色や香り、味や成分がそれぞれちがう。



こたえ

Answer box

4 「はちみつ」ができるまで

ミツバチは、巣からどのくらいの範囲を飛び回って、花から蜜を集めてくるのでしょうか？

- ① 200m~300m
② 2km~3km
③ 20km~30km



こたえ

Answer box

5 たまごの話

卵のパックに書かれている賞味期限は、どんな場合の期限が書かれているのでしょうか。次のうちから答えてください。

- ① 生で食べる場合の期限が書かれている。
② ゆでて食べる場合の期限が書かれている。



こたえ

Answer box

6 ピーナッツはどんなふうにできるのかな？

ピーナッツのできかたは次のうちのどれだろう。記事を読んで、こたえてね。

- ① 【ピーナッツ①】のようにできる。
② 【ピーナッツ②】のようにできる。
③ 【ピーナッツ③】のようにできる。



こたえ

Answer box



# し 知ろう！ まな 学ぼう！ 「しょく 食」と 「のう 農」 しんぶん

し 知ったこと、 まな 学んだことを2つえらんで、 しんぶんをつく 作ってみよう！

## テーマ1

どんなことがわかったかな？

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## テーマ2

どんなことがわかったかな？

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

しやめい  
へんしゅう者名

- 1 ③
- 2 ②
- 3 ②
- 4 ②
- 5 ①
- 6 ③