

知ろう！学ぼう！「食」と「農」

vol.7

～ 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 せいせんしょくひん ひょうじ のうさんぶつへん
生鮮食品の表示をしらべてみよう！（農産物編）

① のう さん ぶつ へん
農産物編
(やさい・くだもの)

※袋詰米穀は除きます。



みせ とう
お店で売られている
のうさんぶつ
農産物には、どんな
ひょうじ
表示がされているの
か
見
て
み
よ
う
！



なまえ ひょうじ
かならず名前が表示されているよ。
(例：トマト バナナ など)

ばしょ とどう きんめい
あと、とれた場所（都道府県名）も
ひょうじ
表示されているよ。
(例：京都府産 など)



外国の国名が表示されているものは
外国から輸入してきたものだよ。
(例：フィリピン産 など)

しょうかい ひょうじ
紹介した表示のほか
にもいろいろな表示
のルールがあるので、
スーパーなどでさが
して見てね。



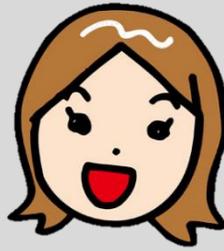
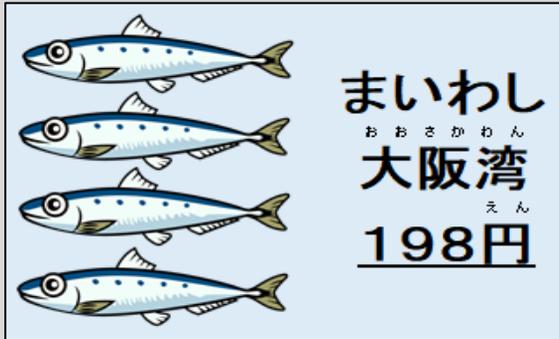
【保護者の皆様へ】

- 食品の表示は、消費者が食品を購入するとき、食品の内容を正しく理解し、選択したり、摂取する際の安全性を確保したりする上で重要な情報源となっています。万が一、事故が生じた場合には、その原因の究明や製品回収などの行政措置を迅速かつ的確に行うための手掛かりとなります。
- 食品の表示には、生鮮食品の表示、加工食品の表示、遺伝子組換え食品の表示などがあります。
- 今回、紹介した生鮮食品（農産物）の表示については、消費者に販売されている全ての生鮮食品に、名称と原産地が表示されています。
- 生しいたけについては、名称と原産地の他に栽培方法の表示も必要になります。
- 詳しくは消費者庁ホームページをご覧ください。

(https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/)

2 生鮮食品の表示をしらべてみよう！（水産物編）

② 水産物編
（おさかな など）



お店で売られている水産物には、どんな表示がされているの
か見てみよう！

かならず名前が表示されているよ。
（例：まいわし、うなぎ、クロマグロ など）

あと、とれた場所も表示されているよ。
（例：大阪湾や熊本県産 など）

外国の国名が表示されているものは外国から輸入してきたものだよ。
（例：スペイン など）

養殖されたものには（養殖）、凍らせたものを解凍した場合は（解凍）と表示が必要だよ。

紹介した表示のほかにもいろいろな表示のルールがあるので、スーパーなどでさがして見てね。



【保護者の皆様へ】

- 食品の表示は、消費者が食品を購入するとき、食品の内容を正しく理解し、選択したり、摂取する際の安全性を確保したりする上で重要な情報源となっています。万が一、事故が生じた場合には、その原因の究明や製品回収などの行政措置を迅速かつ的確に行うための手掛かりとなります。
- 食品の表示には、生鮮食品の表示、加工食品の表示、遺伝子組換え食品の表示などがあります。
- 今回、紹介した生鮮食品（水産物）の表示については、消費者に販売されている全ての生鮮食品に、名称、原産地、養殖であれば養殖、凍結させたものを解凍したものであれば解凍の表示されています。
- 詳しくは消費者庁ホームページをご覧ください。
(https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/)

3 しょうみきげん きげん 賞味期限はおいしい期限

しょうくひん きげん ひょうじ しょうみ きげん しょうひ きげん ちが し
食品の期限表示には「賞味期限」と「消費期限」があるけど、どう違うか知ってる？
ちが し しょうくひん しょうひん ぶんぜん た
違いを知って、食品をおいしく安全に食べよう！！

しょうひ きげん 消費期限

きげん た ほう よ
期限をすぎたら食べない方がよいです！

- 「安全に食べられる期限」のこと。
- この期限をすぎたら食べないで！

べんとう きげん た なま
お弁当、サンドイッチ、生めん、ケーキなど、
いたみやすい しょうくひん ひょうじ
いたみやすい食品に表示されています。



名 称 △△△△
原材料名 …、…、…、…
添 加 物 …、…
内 容 量 ××グラム
賞味期限 2022. ○. ○
保存方法 直射日光を避け常温で
保存してください。
製 造 者 株式会社○○○○

しょうみ きげん 賞味期限

た きげん
おいしく食べることができる期限です！

- 「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」のこと。
- この期限をすぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません。



た
食べられるけど
はや た
早めに食べきろう！

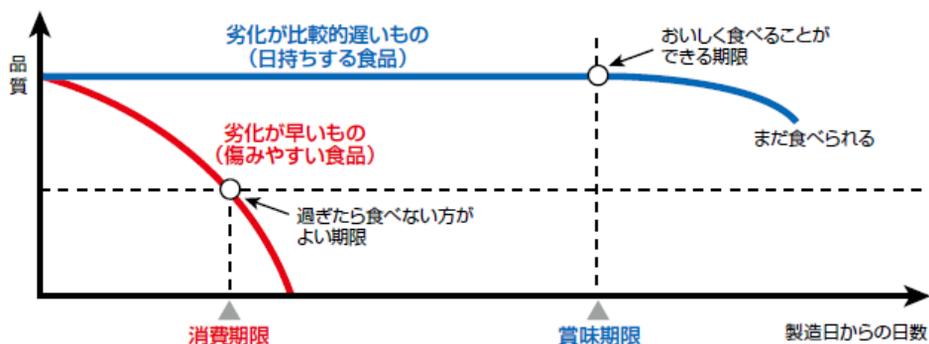


※スナック菓子、カップめん、チーズ、かんづめ、
ペットボトル飲料など、消費期限に比べ、いたみに
くい食品に表示されています（作ってから賞味期限
までの期間が3ヶ月を超えるものは「年月」で表示
することもあります）。

【保護者の皆様へ】

消費期限も賞味期限も、袋や容器を開けないで、書かれた通りに保存していた場合の安全やおいしさを約束したものです。一度開けてしまった食品は、期限に関係なく早めに食べるようにしましょう！

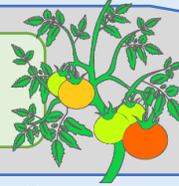
消費期限と賞味期限のイメージ



4 農作物を虫や病気から守るために

おいしそう！収穫が楽しみだね。

そうだね。でも育てている途中で、農作物が虫に食べられてしまうことや、病気になってしまうこともあるよ。



わたしたちが食べる分が減っちゃうね。

農作物が虫に食べられたり、病気になったりしないように、農家の人たちはこんなことをしているよ。



農作物を元気に！

ちょうどいい量の肥料をあげて、農作物を元気にしたり、病気に強い農作物を育てることもあるよ。

農作物を食べる虫がやっつけないように工夫する

農作物の周りにネットを張って虫が入れないようにしたり、虫が好きな色のくっつくシートを置いてそこに虫を集めたりするよ。

農作物のために虫（天敵）にはたらいてもらおうこともあるよ

たとえば、アブラムシは農作物を食べてしまうけれど、テントウムシを連れてくると、テントウムシがアブラムシを食べてくれて、農作物が食べられなくなるよ。

農薬を使う

農作物を食べにくる虫をやっついたり、病気を治したりする薬（農薬）を使うこともあるよ。農作物が育つのをじゃまする雑草を枯れさせる農薬もあるよ。

農薬ってどうやって使うの？

農薬を使うときには、決まりごとがあるよ。

どんな農作物に、いつ、どのくらいの量使っていいかなどが決められていて、それを守って使っているよ。

農薬の使い方は、農作物を食べる人や周りの生き物などへの安全性を確認して決められているよ。



【保護者の皆様へ】

農作物を病害虫や雑草から守るため、様々な手段が用いられており、その中に農薬の使用もあります。農薬は、登録されたものだけを、使用基準（使用できる作物や使用できる時期、使用してよい量など）を守って使わなければならないと定められています。使用基準は、様々な試験によって得られた科学的データを評価して定められます。農林水産省は、使用基準に従って使用すれば安全であると判断できる農薬だけ、農薬取締法に基づき登録を行っています。

参考：農林水産省ウェブサイト (<http://www.maff.go.jp/j/nouyaku/index.html>)

5 「家畜伝染病」ってなんだろう？



たろう
太郎さん

のうか そだ うし ふた にわとり どうぶつ かちく にんげん
農家さんが育てている牛、豚そして鶏といった動物（家畜）も人間と
おな びょうき
同じようにいろんな病気にかかるんだよ。そのなかでも、とてもうつ
びょうき かちくでんせんびょう
りやすい病気は家畜伝染病（※1）ってよばれるんだけど、どんな病気
びょうき
があるのか見てみよう！

「牛海綿状脳症(BSE)」

あたま からだ うご
頭がふらふらして体が動かないよ。

モ～たいへん！

「口蹄疫」（牛や豚など）

みず
水ぶくれができて、
とっても痛いんだ。



「鳥インフルエンザ」

なかま し
仲間がバタバタ死んじゃうよ。

もうケッコウ！



「豚熱」、「アフリカ豚熱」

ねつ ねつ
トンでもなく熱が出て
げんき
元気がでないよ。



※1：家畜伝染病は紹介した病気とあわせ28種類あります。
(参照) 農林水産省動物検疫所HP <https://www.maff.go.jp/aqs/hou/41.html>

じゃあ、どうやって動物はその病気にかかるんだろう…。そっか！
とり と やせいどうぶつ ちか やま
鳥は飛んでくるし、イノシシのような野生動物も近くの山などにいる
から、その動物からうつる危険があるんだね。ほかにもあるのかな？



はなこ
花子さん



たろう
太郎さん

はなこ き つ がいこく にくせいひん みやげ
花子さん！いいところに気が付きましたね。外国からの肉製品のお土産な
びょうき
どで、病気がもちこまれることもあるんだよ（※2）。
くうこう がいこく かちく でんせんびょう にほん しんにゅう ふ
空港では、外国から家畜の伝染病が日本へ侵入することを防ぐために、
どうしょくぶつけんえきたんけん はた てにもつ がい
動植物検疫探知犬ってワンちゃんたちが働いているんだ。手荷物や外
こく ゆうびんぶつ なか にほん も こ にくせいひん くだもの か
国からの郵便物の中から、日本に持ち込んではいけない肉製品や果物を嗅
わ すわ し
ぎ分けて、お座りして知らせてくれるんだよ。

※2：海外からは、ほとんどの肉や肉製品を持ち込めません。

動植物検疫探知犬をもっと知りたい人はこちら！

(参照) 農林水産省動物検疫所HP <https://www.maff.go.jp/aqs/job/detectordog.html>



【保護者の皆様へ】

我が国ではこれまで、家きん肉や家きん卵を食べて、鳥インフルエンザウイルスに感染した例は報告されていません。なお、鳥インフルエンザウイルスは加熱すれば感染性がなくなります。万一食品中にウイルスがあったとしても、食品を十分に加熱して食べれば感染の心配はありません。

豚熱は、豚やいのししの病気であって、人に感染することはありません。また、仮に豚熱にかかった豚の肉や内臓を食べても、人体に影響はありません。

高病原性鳥インフルエンザに感染した家きん肉や家きん卵、豚熱に感染した豚肉が、市場に出回ることはありません。

(参照：農林水産省HP)

鳥インフルエンザ：<https://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/tori/index.html>

豚熱：<https://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/csf/index.html>

6 「貝毒」ってなあに？



しお ひ が と かい た だいじゅうぶ かいどく 潮干狩りで採った貝を食べても大丈夫？「貝毒」ってなあに？

みな しおひが と かい た
皆さんは、潮干狩りで採ってきた貝を食べたことはあるでしょうか？
かい み み かい と たの
貝を見つけたり、見つけた貝を採ったりすることは楽しいですね。
じぶん と かい た かん
自分で採った貝を食べると、さらにおいしさを感じるでしょう！

しかし、採った貝を食べる際には、注意しなければならないことが
あります。それが貝毒です。二枚貝が一部の毒をもつ植物プランクトン
(葉緑素などをもつ小さな藻類)を餌として食べることで、ヒトに害と
なる毒を体内にためて、貝毒をもつようになります。



※主に二枚貝(二枚の貝殻をもつアサリ、シジミ、ホタテガイ、カキなど)に貝毒がお
こるため、二枚貝以外の貝類(アワビ・サザエなど)では貝毒の心配はありません。
ただし、自然には別の毒もあるので、食べる時には注意してくださいね。

Q1. 「貝毒」にはどのような種類があるの？

日本では、主に手足のしびれや頭痛などの症状を起こす「麻痺性貝毒」と、嘔吐や下痢
の症状を起こす「下痢性貝毒」の発生があります。

※貝が毒をもっているかどうかは見た目では分からず、加熱しても毒は弱くなりません。

Q2. 「貝毒」を避けるにはどうすればよいの？

お魚屋さんやスーパーなどで売られている貝は、役所や生産者などが、きちんと検査を
行っているの、食べても貝毒の心配はありません。貝毒の発生情報を、現地の役所や、
お魚をとる会社の組合が発表しています。潮干狩りに行くときに、この情報を確認するの
も良いでしょう。また、貝を採って良いと決められた場所は、貝毒が発生したらすぐに閉
鎖されますので、このような場所を利用すれば安心です。

【保護者の皆様へ】

二枚貝の生産海域では、これらの貝毒による食中毒の発生を防ぐために、都道府県
や生産者等が定期的に貝毒の検査を実施しており、食品衛生法の規制値を超える貝毒
が確認された場合は、自主的に貝毒発生地域からの出荷を規制する
ようにしています。

このため、市場に出回っている貝類を食べても、貝毒による食中
毒は発生する心配はないので安心してください。



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 生鮮食品の表示をしらべてみよう (農産物編)

農産物の表示に必要なものは次のどれ？

- ① 生産者の顔写真
- ② 調理の方法
- ③ 名前 (名称)



こたえ

2 生鮮食品の表示をしらべてみよう (水産物編)

水産物の表示に必要なものは次のどれ？

- ① 原産地
- ② 魚の鮮度
- ③ その魚をとった漁船の名前



こたえ

3 賞味期限はおいしい期限

期限を過ぎたら食べない方が良いのはどっち？

- ① 賞味期限
- ② 消費期限

賞味期限

消費期限



こたえ

4 農作物を虫や病気から守るために

農薬を使うときには、どんな決まりごとがあるでしょう。

- ① どんな農作物に使うか
- ② いつ使うか
- ③ どのくらいの量を使うか
- ④ ①～③の全部

こたえ

5 「家畜伝染病」ってなんだろう？

動物がかかる病気が日本に入ってこないように空港で働いている動物はなに？

- ① 犬
- ② 猫
- ③ 猿



こたえ

6 「貝毒」ってなあに？

貝毒は、次のうち、主にどのような生き物に発生するのでしょうか？

- ① 二枚貝 (二枚の貝殻をもつアサリ、シジミホタテガイ、カキなど)
- ② 二枚貝以外の貝類 (アワビ、サザエなど)
- ③ カタツムリ

こたえ

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 ①
- 3 ②
- 4 ④
- 5 ①
- 6 ①