

知ろう！学ぼう！「食」と「農」 vol.5

～ 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 おせち料理って、どんな料理

昔は3月3日、5月5日のような節句の料理を「おせち」とよんでいましたが、いまはごちそうの多い正月料理のことを「おせち」といいます。毎日家事にいそがしいお母さんたちが、せめてお正月の3日間ぐらいいは料理をしなくてもいいように、とお祝いの意味もある保存のきくお料理を作りました。おせち料理は住んでいるところや家庭によって、作る料理、お重への詰め方、お重の数もちがいます。みなさんのおうちではどんなお料理がならびますか？



たづくり

カタクチイワシの子どもをほしたものです。昔はイネを植える時に田んぼに小イワシを細かくきざみ、灰にまぜて肥料にしました。今年もいいおコメがとれますように、という願いをこめて田作りという名前ではかれるようになりました。

こんやさいい 根野菜なので一家の土台がしっかりするようにとの願いがこめられています。



ごぼう



えび

ゆでたり、焼いたりすると、エビの背が丸くなるところから、腰が曲がるまで健康で長生きできますように、という願いがこもっています。



こぶ巻き

こぶ巻きの「こぶ」が「よろこぶ」と同じ音の言葉なので、おめでたいとされています。

ニシンのたまごニシンのことを「カド」というので、カドの子がなまって数の子になったといわれています。数の子にはとてもたくさん卵があるので、数多い子、つまりわが家がこれから子どもがたくさん生まれて代々栄えますように、という意義があります。



かずのこ



きんとん

きんとんは「金団」と書き、金の集まったもの、財宝という意味です。今年もゆたかな生活が送れますようにとの願いがこもっています。



くろめ

まめ 豆はまめめめしいという意味。家族みんなが今年も1年まめで元気にすごせますように、働けますようにという願いがこもっています。



れんこん

昔から仏教では仏様のいる極楽の池にあるといわれ、清うかがれぬ植物とされています。根にあながあいているので、見通しがよいという意味もあります。



だてまき

だてまきはもともと長崎県でカステラかまぼこと言っていました。江戸に伝わり、江戸っ子の気だてを表す伊達の意味と、巻物の巻きがあわさってだてまきと言います。昔は本のような読み物は巻き物になっていましたから、文化の発展を表しているといわれています。

【保護者の皆様へ】

【伊達巻】

卵 3個
はんぺん 50g
砂糖 大さじ3
A みりん 大さじ1
だし汁 大さじ1

オープンシートで型を作る。33cm×35cmのオープンシートを用意する。
4辺とも3cm幅に3回折って線を作り、15cm×17cm×3cmの型を作る。



2

フードプロセッサーにはんぺんを粗くちぎって入れ、卵、Aを加えなめらかになるまで攪拌する。

3

1の型に流し入れ、オーブントースター(200～250℃)で10～15分焼く。

4

巻きす(あれば鬼すだれ)に焼いた表面が下になるように置き、巻く(厚みがあって巻きにくい時は手前側に1センチ間隔で3本ほど浅い切れ込みを入れると巻きやすい)。

5

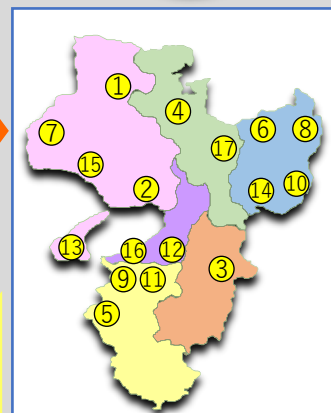
巻きすの上から2か所程度輪ゴムで止め、冷めるまでそのままにしておく。

子どもと作るかんたんおせち



2 地理的表示（GI）保護制度って知っていますか？

日本には地域で育まれた伝統をもち、生産地の気候・風土などによって生み出される味や形、香りなどをもった、その生産地の地名が名前についている農林水産物や食品がたくさんあります。このような地名がついた名前を地理的表示（GI）といいます。



近畿では17の産品が登録されています。（令和7年3月現在）
それぞれどんな特徴があるか、また近畿以外の地域でどんな産品が登録されているか、調べてみてね。



【登録日】平成27年12月22日



【登録日】平成29年8月10日



【登録日】令和3年5月31日



【登録日】令和6年1月29日



【登録日】令和7年3月18日



【登録日】平成27年12月22日



【登録日】平成29年12月15日



【登録日】令和4年10月21日



【登録日】令和6年3月27日



【登録日】平成28年3月29日



【登録日】令和元年5月8日



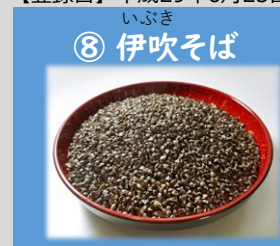
【登録日】令和5年7月20日



【登録日】令和6年8月27日



【登録日】平成29年6月23日



【登録日】令和元年9月9日



【登録日】令和5年7月20日



【登録日】令和7年1月30日

【保護者の皆様へ】

地域には長年培われた特別の生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特性により、高い品質と評価を獲得するに至った産品が多く存在しています。

これら産品の名称（地理的表示）を知的財産として保護する制度が「地理的表示保護制度」です。

農林水産省は、地理的表示保護制度の導入を通じて、それらの生産業者の利益の保護を図ると同時に、農林水産業や関連産業の発展、需要者の利益を図るよう取組を進めてまいります。

3 注意しよう！身近な”毒キノコ”

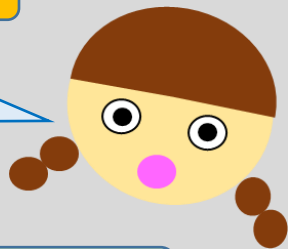
食べられるキノコに似た”毒キノコ”に注意



毒

ツキヨタケ（毒）

秋になると、キノコ狩り楽しみだね。
キノコには、たくさんの種類があります。食べられるキノコだけでなく、毒のあるキノコもあるって知ってる？



食



左から、ムキタケ・ヒラタケ・シイタケ（食）



毒

クサウラベニタケ（毒）

街中の公園でもキノコが生えているの見たことがあるよね。

見ただけでは、食べられるキノコなのか、毒のあるキノコなのか、わからないね。



食



左から、カクミノシメジ、ハタケシメジ、シメジモドキ（食）

食べることができるキノコと、毒のあるキノコの簡単な見分け方はありません。
食べられるかどうか分からないときは、絶対に「採らない」「食べない」でね。

写真出展：「自然毒のリスクプロファイル」（厚生労働省）
ツキヨタケ <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000142114.html>
クサウラベニタケ <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000142692.html>を加工して作成

【保護者の皆様へ】

夏の気温が高く、その後適度な降雨があり、朝晩の気温が低下すると多くのキノコが発生することが考えられます。

食用と確実に判断できないものは

絶対に

「採らない!」「食べない!」「売らない!」「人にあげない!」

- 人におすそ分けしてもらったキノコ等に有毒なキノコが混じっていたため、食中毒になってしまった事例が報告されています。
- キノコに含まれる有毒な成分には、加熱調理だけでは分解しないものも多く存在します。
- 万が一、間違えて食べてしまって、強い苦味や舌のしびれ等を感じたら、すぐに吐き出してください。
- 体調が悪くなったら、お近くの医療機関で診察を受けてください。

知ろう！学ぼう！ 記事

4 牛肉の部位を知ろう！



牛肉は「食肉小売品質基準」という基準によって、下のイラストのように部位が定められているんだ。

牛肉は部位ごとに特ちょうがあって、それぞれの特ちょうをいかした調理をすることで、よりおいしく食べることができるよ。

さて、どんな部位があるのかな？



牛肉コーナー



ネック

脂肪分が少なく赤身の多いかための肉質。
煮こみ料理に。

かた

ややかたく、脂肪分の少ない赤身肉。
煮こみ料理、スープの原料に。

ばら

赤身と脂肪が層になり、きめあらく、かため。
煮こみ料理、肉じゃがなどに。

かたろース

やや筋が多いが脂肪分が適度にある風味のよい部位。
しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼き肉などに。

リブろース

きめが細かい。
ローストビーフ、ステーキ、しゃぶしゃぶに。

サーロイン

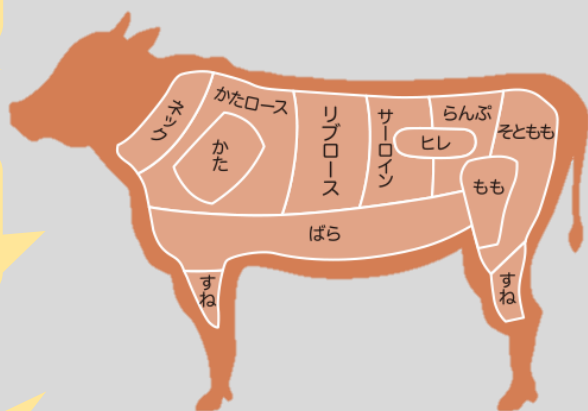
きめが細かくてやわらかく肉質は最高。
ステーキ、ローストビーフ、しゃぶしゃぶに。

らんぷ

味に深みがあり、やわらかい赤身肉。
あらゆるメニューに利用できる部位。

ヒレ

きめの細かい、やわらかな部位。
脂肪分が少ない。
ビーフカツなど、あげ物に。



すね

すじが多くかたいが長時間煮ることでコラーゲンがとけ出し、やわらかくなる。
だし、煮こみ料理に。

もも

牛肉の部位中、脂肪が少ない部位。
ステーキ、ローストビーフ、焼き肉、煮こみ料理に。

そともも

きめがややあらく、脂肪の少ない、かための肉。
うす切り、こま切れにしているためものに。

【保護者の皆様へ】

お肉はしっかり火を通してから食べましょう

細菌やウイルス、寄生虫は熱に弱く、加熱することで死滅します。これらのついたお肉やレバーなどの内臓は、食べるときによく火を通すことが大切です。食中毒の原因となる細菌などがお肉に付いているかどうかは目で見て、においを嗅いでもわかりません。食べるときは、赤味がなくなることを目安にお肉の中心部までよく加熱してください。

特にひき肉や筋切りした肉、タレなどに漬け込んだ肉を使った料理では、動物の種類にかかわらず、お肉の表面についていた細菌が料理の内部まで入ってしまっています。中心部までしっかり火を通すようにしましょう。

レバーも、内部まで細菌が入り込んでいることがあります。生で食べずに、中心部の赤味がなくなるまでしっかり火を通しましょう。飲食店やバーベキューなどで、自分で肉を焼きながら食べる場合は火加減が難しく、生焼けになることがあります。意識的に十分加熱することを心がけましょう。

また、箸やトングなどの器具を通じて食中毒の原因となる細菌などが口に入ることがあります。生の肉をつかむ器具と食べる箸は分けて、食べるときは必ず清潔なお箸を使いましょう。

5 「お米のトレーサビリティ」とは？

お米やお米の加工品の移動がわかるようにするための仕組みです。

また、みなさんがお米やお米の加工品の産地を知ることができます。



農家の人は必ず産地を伝えなければなりません。



移動に関わる業者はすべて産地を伝えなければなりません。



商品の包装や、レストランのメニュー等で使用されているお米の産地を知ることができます。



例えばお米に何か問題が発生した場合。



速やかに流通ルート特定して、商品の回収等ができます。

対象になっている商品はたくさんあるので探してみてね！



【保護者の皆様へ】

米トレーサビリティ法* は、米や米加工品に関する食品事故などの問題が発生した場合などに、流通ルートを速やかに特定するため、取引等の記録を作成・保存することを事業者には義務付けています。

また、消費者の皆様の商品選択の際の参考とするため、事業者には産地情報の伝達を義務付けています。

○小売店等で、米や米加工品の原料米の産地が消費者の皆様に伝達されます。

○外食店等で、米加工品のうち米飯類のみの原料米の産地が伝達されます。

○対象品目等、詳しくは農林水産省ホームページをご覧ください。

https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/kome_toresa/index.html



*「米トレーサビリティ法」の正式名称は「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」といいます。

6 「ペットフード」の法律って？



ペットフードの法律があるって知ってる？

その法律の名前は「ペットフード安全法」っていうんだ。

※「ペットフード安全法」の正式名称は「愛がん動物用飼料の安全性の確保に関する法律」といいます。



どうしてできたの？

WHY!?



以前、アメリカで有害物質が入ったペットフードを
食べた犬や猫がたくさん死んだ事件があったんだ。
日本にはその事件が起こるまでは販売されるペット
フードを規制する法律がなかったので、ペットフ
ードの安全のために「ペットフード安全法」が定めら
れたんだ。

Wow!

「ペットフード安全法」のおもな内容は？

「ペットフード安全法」は、次のようなこと
を定めているよ。

- ペットフードの作り方のルール
- ペットフードの成分の規格
- パッケージなどの表示方法

また、ペットフードを作る業者や外国か
ら輸入する業者には、「事前に国に届け
ること」としているほか、国はこれらの
業者に必要に応じて立入検査などを行う
こととしているよ。

「ペットフード安全法」の対象
になるペットフードは？



犬と猫が栄養をとることを目的とした
ペットフードで、お店などで売られて
いるものが対象だよ。



ペットフードを買う時には、
用途に合ったものを選んでね。

YEAH!

【保護者の皆様へ】

ペットフード安全法の対象は、犬・猫の栄養に供することを目的として使用されるものと定義されてい
るため、ハムスターや鳥、金魚等のエサは対象外です。

また、犬や猫が口にする可能性があるものであっても、「おもちゃ」、香り付けや遊具として使用する
ことを目的とした「またたび製品」、薬事法で規制される「医薬品」や店内で飲食されるフード等も対象
外となります。

(参考) 環境省、「パンフレット ペットフード安全法のあらまし」

http://www.env.go.jp/nature/dobutsu/aigo/2_data/pamph/petfood_law.html (参照2020.11)

「パンフレット 知って納得! ペットフードの表示」

https://www.env.go.jp/nature/dobutsu/aigo/2_data/pamph/h2305b.html (参照2020.11)

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 「おせち料理」って、どんな料理

おせち料理の定番「かずのこ」は、何のさかなのたまごかな？

- ① スケトウダラ
- ② ニシン
- ③ チョウザメ



こたえ

2 地理的表示（GI）保護制度って知っていますか？



このマークを見たことがありますか？
どのような食品などについているでしょうか

- ① 日本各地でつくられているもの。
- ② 誰でもその名前を自由に使っていいもの。
- ③ 名前が保護されているもの。

こたえ

3 注意しよう！身近な”毒キノコ”

公園にキノコが生えていました。
食べられるかどうかわからない場合はどうしますか？

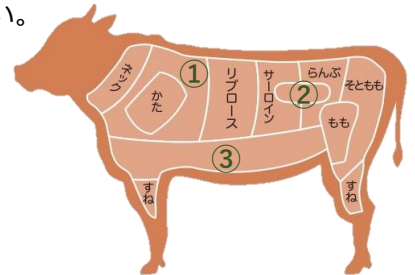
- ① 見るだけにて、採らずに食べない
- ② 採って、少しだけ食べてみる



こたえ

4 牛肉の部位を知ろう！

下の牛のイラストのうち①、②、③の部位の名前を教えてください。



- ①のこたえ[]
- ②のこたえ[]
- ③のこたえ[]

5 「お米のトレーサビリティ法」とは？

お米のトレーサビリティで伝達されるのはなに？

- ① おいしさ
- ② 産地
- ③ 値段



こたえ

6 「ペットフード」の法律って？

法律の対象になるペットフードは次のうちのどれかな？

- ① ハムスターや小鳥、金魚用のペットフード
- ② 犬用と猫用のペットフード
- ③ カブトムシやクワガタのエサ



こたえ

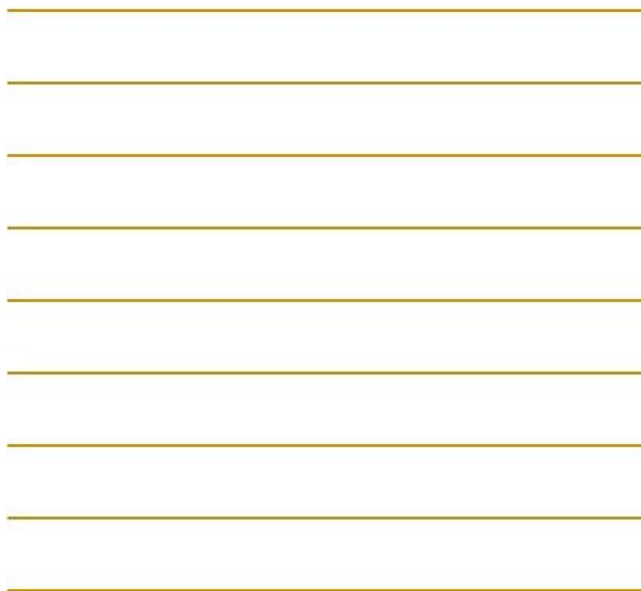
し知ろう！^{まな}学ぼう！「^{しょく}食」と「^{のう}農」しんぶん

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



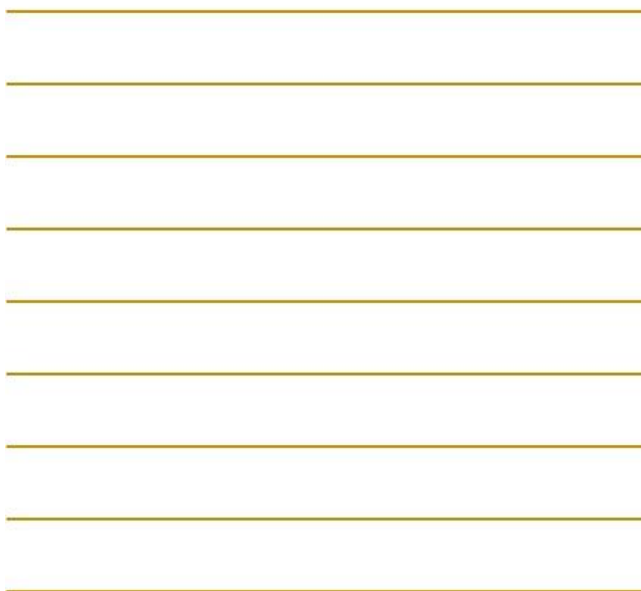
どんなことがわかったかな？



テーマ2



どんなことがわかったかな？



しゃめい
へんしゅう者名

- 1 ②
- 2 ③
- 3 ①
- 4 ①のこたえ（かたろース）、②のこたえ（ヒレ）、③のこたえ（ばら）
- 5 ②
- 6 ②