

小学 社会 5

日本文教出版





① 買い物客でにぎわう産地直売所 (大阪府岸和田市)



② 食品の情報を追せきできるトレーサビリティ (左、右)



③ 外国で売られる日本の農産物 (上、下)

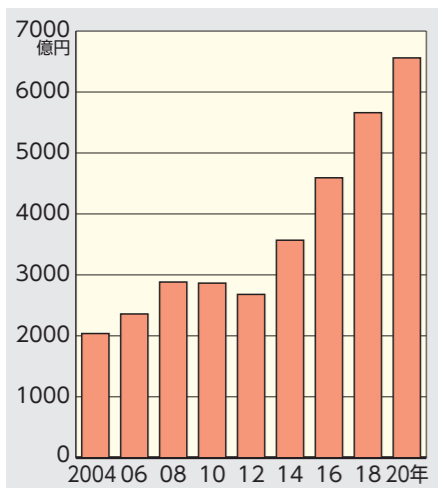
国内の食品のよさを知ってもらうために、どのような取り組みがされているのだろう。

国内の食品のよさを知らせる ひろとさんたちは、国産食品のよさを知らせる取り組みを調べました。

産地直売所は、地域で生産したものを地域で消費する、地産地消の取り組みの一つです。産地直売所では、地元の新鮮で安全・安心な農産物を、安い値段で買うことができます。

牛肉や米などでは、消費者が安心して食品を買えるよう、食品がいつ、どこで、どのように生産され、どのような経路で店にならんだか確かめられるトレーサビリティのしくみなどがあります。こうした生産者と消費者を結びつける取り組みが進んでいます。

そのほか、世界で和食ブームがおこり、日本の農産物が高品質であることから、農産物の輸出は、アジアの国々やアメリカを中心に増えています。



④ 農産物の輸出額のうつつり変り (農林水産物・食品の輸出に関する統計情報)

コラム 体にも環境にもやさしい米

無洗米は、とがずにそのままたけるので、多くの家庭で喜ばれています。しかし、無洗米をつくる時は、その過程でリンをふくんだとぎ汁が出ます。リンは、下水処理場でも取りのぞくのがむずかしく、水質汚染につながります。そこで、とぎ汁を出さずに無洗米をつくる装置が開発されています。栄養分とうま味もそのまま残るので、環境だけでなく、健康にもよいと世界からも注目されています。



⑤ リンを出さずに無洗米をつくる装置 (和歌山市)

ひろとさんたちは、これまでの学習をふり返り、学習問題についての自分の考えをタブレットにまとめ、発表しました。

漁獲量を増やすために、さいばい漁業の取り組みがあったね。

りこ

6次産業化が進めば、安定して農作物を作って出荷できると思うよ。

ひろと

農業や漁業に関わる人の負担は、それでも大きいよね。もっと負担を減らすことはできないのかな。

れん

これから、日本の食料生産はどのようになっていくのかな。

まな

ひろとさんたちは、話し合っているうちに出てきた問題について、調べることにしました。

さらに考えたい問題

これからの食料生産は、どのように発展していくのだろう。

漁獲量を増やすための取り組み

→ **さいばい漁業**
(よいと思うところ)
魚や貝の数を増やしながら、漁業を続けることができる。

⑥ りこさんがまとめた画面

農業をさかんにするための取り組み

→ **6次産業化**
(よいと思うところ)
農作物に付加価値をつけられ、ねだんも市場に出すより変わりにくい。

⑦ ひろとさんがまとめた画面

農業をさかんにするための取り組み

→ **国産食品のよさを広める**
(よいと思うところ)
産地直売所は、農家の人も出荷しやすいし、消費者は安心して新鮮な農作物を買うことができよう。世界中の人に日本の食品のよさを知らせれば、日本の農業がもっとさかんになっていくと思う。

⑧ まなさんがまとめた画面