

※ 解答は、《解答らん》に書きましょう。

「スピーチをしよう」という学習に取り組んでいる歌田さんは、メモをもとに、次のスピーチをしました。これを読んで、あとの問いに答えましょう。

【歌田さんのスピーチ】

わたしの家では、朝食か夕食で、毎日のようにみそ汁が出ます。みそ汁の具によく使われているのは、とうふとわかめです。

先日の全校集会で、丸山先生が「食料自給率」について話してくださいました。そのとき、みそやとうふなどの原料となる大豆の平成20年度の自給率が6パーセントと、とても低いことを知りました。日本で使っている大豆のうち、日本産は一割にも満たず、ほとんどを外国から輸入していることになります。

そこで、農林水産省のホームページで調べてみると、わかめなどの海藻類も、平成20年度の自給率が71パーセントしかありませんでした。日本は海に囲まれているのに、わかめなどの三割近くを輸入しているというのは意外でした。ちなみに、魚や貝などの魚介類も、62パーセントにとどまっていました。

一方、日本の食たくに欠かせない米は、95パーセントと、とても高い数値でした。ところが、小麦になると14パーセントに落ち込みます。最近よく食べられているパンやうどんの原料の多くは、外国産だということになります。

この表を見てください。この表は、りんごと牛肉と魚介類の自給率の移り変わりを表しています。年度は、上から順に、お父さんの生まれた年度、平成元年度、わたしの生まれた年度、平成20年度となっています。

日本の自給率がだんだんと下がってきたことが分かります。ただ、牛肉と魚介類を見ると、ここ二十年くらいの間に、少し回復してきています。これは、最近よく聞かれる「地産地消」、つまり、地元でできたものを地元で食べよう、という運動などが影響しているのではないのでしょうか。

わたしは、これから先、食料自給率がどんどん高くなればよいと思います。

1 次のアからケまでは、スピーチをするために、歌田さんがふせん紙（のりつきの小さな紙）に書いたメモです。

ア 大豆（みそやとうふなどの原料）：6%

イ 小麦（パンやうどんなどの原料）：14%

ウ 魚介類：62%

エ 海藻類：71%

オ 米：95%

カ 自給率の移り変わり

キ 「食料自給率」の話（丸山先生）

ク わが家のみそ汁の具

ケ 地産地消

歌田さんの話の流れにしたがって、メモをならべかえ、解答らんの（ ）にアからキまでの記号を書きましょう。（スピーチはクのメモから始まりケで終わります。）

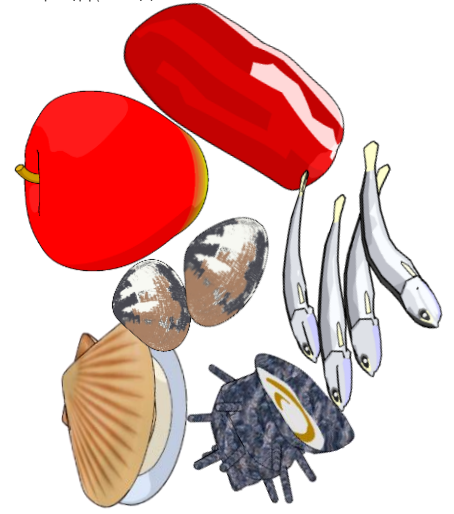


2 【歌田さんのスピーチ】の——線部「この表を見てください」のところ、歌田さんは次の表を見せました。表の（ ）①、②に当てはまる言葉を書きましょう。

品目別食料自給率の移り変わり（単位%）

	昭和 47年度	平成 元年度	平成 11年度	平成 20年度
（ ① ）	101	92	64	54
（ ② ）	80	54	36	44
魚介類	106	78	55	62

～農林水産省のHPより～



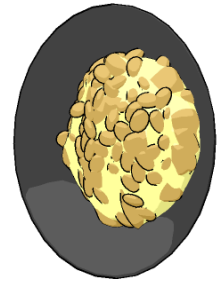
11 「大豆」に興味をもった歌田さんは、次の【資料】を読みました。この文章を読んで、あとの問いに答えましょう。

【資料】

大豆がわたしたちの食生活といかに深く関わっているかを、春子さんの生活から見てください。

春子さんの家では、朝、納豆を食べることが日課になっています。大豆を加工して作られる納豆には、体によいものが数多く含まれています。

その一つが食物せんいです。納豆に含まれる食物せんいは、ほうれんそうの二倍にもなります。また、納豆には、脳の働きを活発にしたり、老化を防止したりする働きがあります。さらに、ビタミンB群が多く含まれているため、血行をよくする働きもあります。



春子さんのおねえさんは、子どものころから納豆きらいでした。（ ）、中学校の授業で納豆のよさを知ってからは、好んで食べるようになったそうです。

ところで、大豆は、今から約二千年前の弥生時代、中国から朝鮮半島を通じて日本にやってきたといわれています。

奈良時代には、日本と中国との交流が活発になり、大豆を加工してみそやしょうゆを作る方法が伝わりました。そして、鎌倉時代になると、各地で次々に戦が起こり、武士たちのエネルギー源となる大豆は、日本のあちこちで栽培されるようになりました。大豆がたくさん作られるにつれて、とうふや納豆など、みそやしょうゆ以外の加工品が広まってきました。

こうして、大豆は、わたしたちの食生活に欠かせないものとなりました。

1 文中の（ ）に入る言葉として最もふさわしいものを、次のアからエまでの中から一つ選んで、その記号を書きましょう。

- ア そして イ しかし ウ だから エ また

【三ページ】

2 【資料】を読んで学んだことを、歌田さんは次のようにまとめました。

【歌田さんのノート】

納豆の中に含まれているものには、例えば、次のような働きがあります。

- 脳の働きを活発にする。
- 老化を防ぐ。
- 血行をよくする。

納豆のもととなる大豆は、今から約二千年前に日本にやっできて、鎌倉時代に日本各地に広まったといわれています。

この文章を読んで、みそやしょうゆ、とうふなど、わたしが毎日食べている食品には、大豆を加工してできたものがたくさんあることが分かりました。

【歌田さんのノート】の——線部「大豆を加工してできたもの」を、意味はそのままにして、短い言葉で表します。【資料】の言葉を参考にして大文字で書きましょう。

三 次のアからウまでの中から、【歌田さんのスピーチ】と【歌田さんのノート】のどちらにも書いていないものを一つ選んで、その記号を書きましよう。

- ア インタビューをして知ったこと
- イ 生活や体験に照らして考えたこと
- ウ 本やホームページで調べたこと

シート 2 解答らん

第 学年 組 番 名前

一 1

ク → () → () → () → () → () → () → () → ケ

2 ①

②

二 1

2

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

三

シート 2 正答例

- Ⅰ 1 ク → (キ) → (ア) → (エ) → (ウ) → (オ) → (イ) → (カ) → ケ
- 2 ① りんご
- ② 牛肉
- Ⅱ 1 イ
- 2 大豆加工食品・大豆の加工品 等
- Ⅲ ア