

店のイラストを手がかりに、店のくふうについて話し合おう。

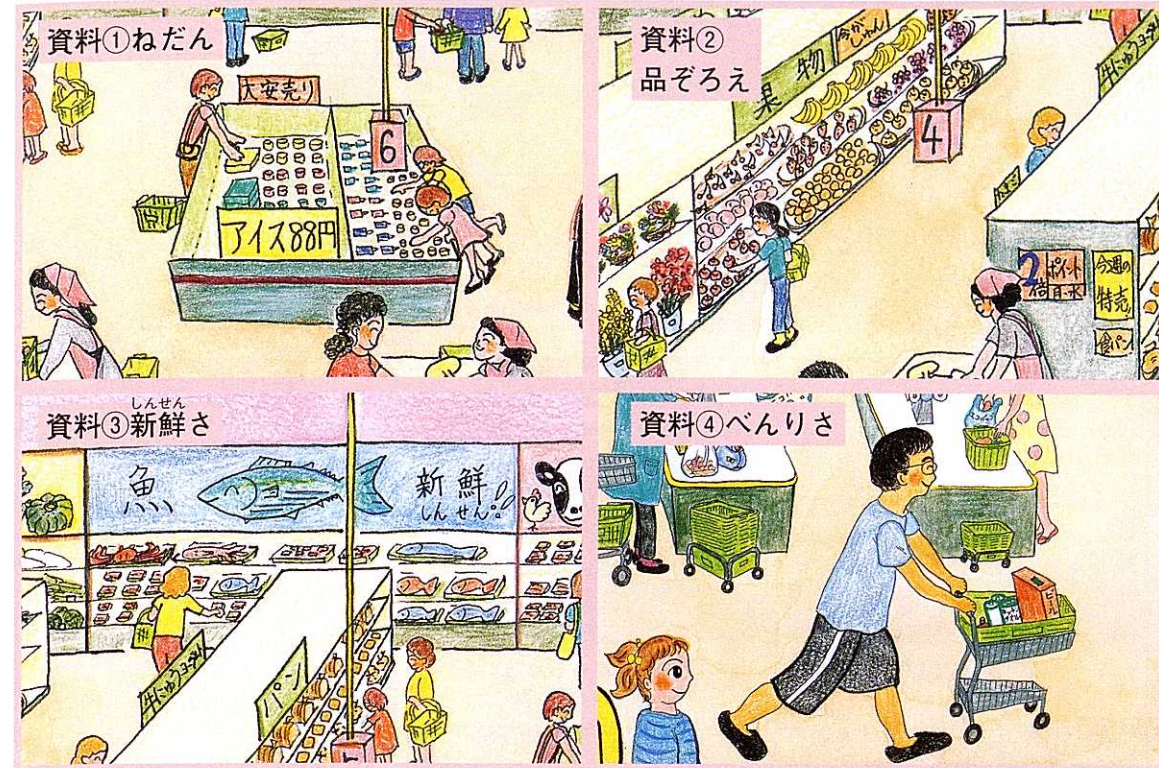
(2) スーパーマーケットを調べよう

まなぶさんたちは、店が売り上げを高めるためにどのようなくふうをしているのか、店のイラストを手がかりに考えました。

とくばい
特売など、ねだんを安くしてお客さんに来てもらおうとしているんじゃないかな。



お肉のコーナーに色々なしゅるいの肉がならべてあるよ。品ぞろえがよいとお客さんがよろこぶと思うよ。



○学習の見通しを立てよう

まなぶさんたちは、スーパーマーケットの売り上げを高めるくふうは、ねだん、品ぞろえ、新鮮さ、べんりさではないかと予想しました。そして予想をもとに見学する計画を立てることにしました。

スーパーマーケットのくふうを調べるには、どうすればよいだろう。



調べること

- ・ねだん
- ・品ぞろえ
- ・新鮮さ
- ・べんりさ

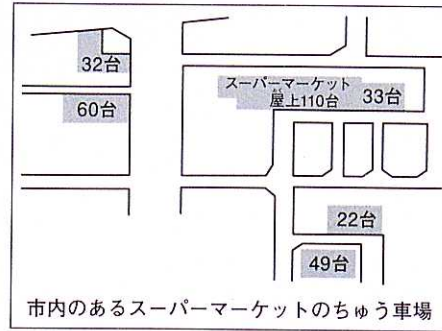
気をつけること

- ・お客さんの買い物のじゃまをしない。
- ・商品にさわらない。
- ・礼儀正しくインタビューする。

調べ方

- ・店の様子をかんさつする。
- ・店の人にインタビューする。
- ・お客さんにもインタビューする。





○はたらく人にインタビュー

このスーパーマーケットでは、午前9時から深夜12時まで営業^{えいぎょう}をしていて、120人ほどが係に分かれて、交代をしながらはたらいています。

店ではたらいっている人はどのようなことに気をつけているのだろう。

ねだん



わりびき割引をしている



はんかく半額にして販売している

品ぞろえ



同じ商品でもしゅるいを多くしている



食品以外も販売している

新鮮さ



れいぞうこ冷蔵庫で温度管理をしている



店内で加工している

べんりさ



ドライアイスや水をサービスしている



子ども向けのおかしは下にならべられている

だれでも利用しやすい



しょうがいのある人のための駐車場



小さい子どもを乗せることができるカート

スーパーにはどのようなふうがあるのだろう。



野菜売り場



安心して買ってもらうために、品物の品質^{ひんしつ}を一つ一つていねいにかくにんしてならべています。

魚売り場



仕入れたものは、すぐに店頭にならべます。また、おすすめ品を売るコーナーもつくっています。

お肉売り場



お客さんが家で調理しやすい大きさにカットします。様々なしゅるいを用意しています。

そうざい売り場



クリスマス等、行事に合わせ、お客さんがよろこぶそうざいを、話し合っ決めてつくります。

レジを打つ人



言葉づかいに気をつけています。また、あたたかい物とつめたかい物を分けてふくろに入れます。

店長さん



お客さんの意見を取り入れて、品質のよい品物を少しでも安く仕入れるようにくふうしています。

店で売られている品物はどこからやってくるか調べてみよう。



スーパーマーケットには、だんボール箱がいっぱいあったよ。遠くの県からも来ているんだね。

他の県からだけでなく、外国からも様々な品物が運ばれてくるんだね。



(3) 商品はどこから

まなぶさんたちは、店の人にたくさんの野菜や果物を、どこから仕入れているのか聞いてみました。



(4) 店のくふうをまとめよう

まい子さんたちは、お客さんや家の人がどのようなことに気をつけて買い物をしているのか調べました。また、そのことを店はどうに取り入れているのか調べてみました。

お客さんのねがいと店のくふうはつながっているのかな。



お客さんが気をつけていることやねがい



少しでも安く買えるように、おとくなようほうをかくにんして買います。



レジぶくろは、かんきょうによくないので、できるだけ買いません。



小さい子からお年よりまで、安全に買い物ができるお店に行きたいです。



たくさんのしゅるいから、好きな物を選びたいです。



けんこうを考えて、品質のよい物を買うようにしています。

店のくふう



一目見ておとくなようほうがわかるように、入り口にけいじします。



何度も使えるエコバスケツトや、エコバッグを販売しています。



駐車場から店につながる横断歩道で、安全のために、けいびをしています。



店で様々なしゅるいのパンを作り、焼きたてを出しています。



せいさんしよやさんちの生産者や産地がわかる物にしています。



いろいろなお店があるね。どんなちがいがあのかな。



(5) よりよい買い物をするためには

さくらさんたちは、スーパーマーケット以外の店の仕事や、買い物の仕方についても調べてみました。

ショッピングセンター



食料品だけでなく、洋服や薬、日用品を売る店が集まっています。一度に買うことができます。広い駐車場がある。

コンビニエンスストア



食べ物やぎっしを、いつでも買うことができます。銀行や郵便局の役割をしている店もある。

ホームセンター



日曜大工用品や台所用品などの生活にひつようなものを一度に買うことができます。

八百屋



とれたての新鮮な野菜を買うことができます。

魚屋



店の人と相談しながら、必要なものを買うことができます。

お店によってそれぞれのよさがあるんだね。



たけるさんは、様々な買い物の仕方について考えました。



生活に合わせて買い物をくふうするなど、上手な買い物をすることが大切なんだね。

インターネットで注文すると自宅へとどけてくれるのよ。



たくはい 宅配サービス

お金を前払いしたカードですらうことで、現金を使わなくていいから、すばやくしはらいができてべんりだよ。



かんきょうを守るために、考えて買い物をしよう。



電子マネーのチャージ機



スーパーマーケットでは、リサイクルにも協力しているよ。イラストもかかれています。分別もしやすいね。

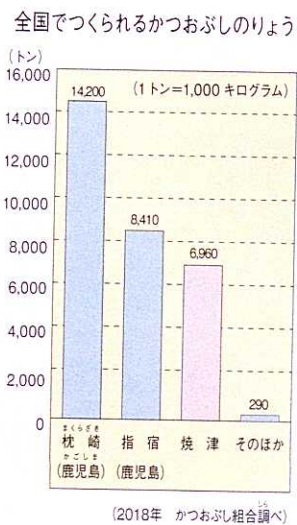


リサイクルボックス

② せんとく 工場ではたらく人と仕事



わたしたちの市にはどんな名物があるのだろう。



(1) かつおぶしをつくる仕事

みなさん、かつおぶしを知っていますか。かつおぶしは、料理をおいしくする「だし」としても有名です。

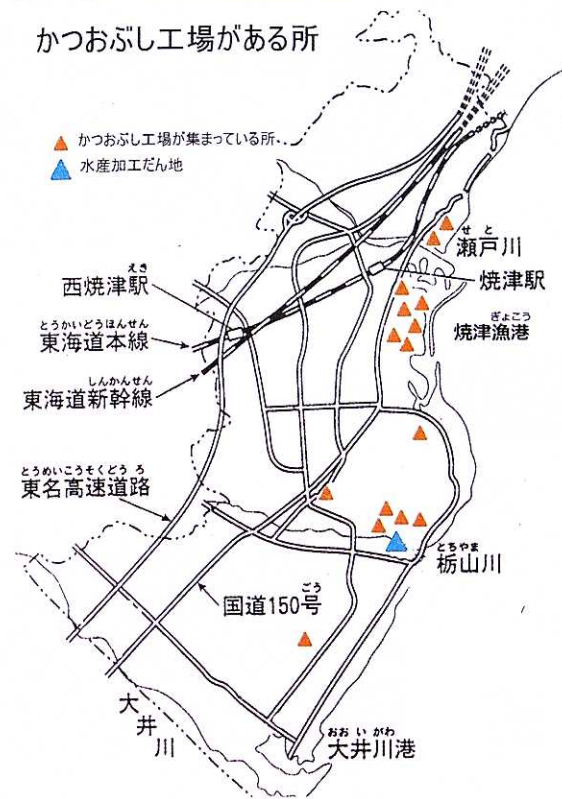
焼津市には、かつおぶし工場がたくさんあります。日本全国でつくられるかつおぶしのおよそ4分の1が、市内でつくられています。

焼津市は、全国の中でも、たくさんのかつおぶしをつくらっているんだね。



(2) 学習の見通しを立てよう

かつおぶし工場がある所



すいさん か こうだん ち 水産加工団地 (20の工場が集まっている。)

かつおぶし工場は、どんなところに集まっているのかな。



かつおぶしについて調べていくには、どうすればいいのだろう。

市内には、およそ30のかつおぶし工場があります。まい子さんたちは、どのようにしてかつおぶしが工場で作られているのかを調べることにしました。そして、どのようなことを見たり聞いたりすればよいかを話し合いました。

かつおぶしづくり調べの学習計画

【予想したこと】

- ・きかいでかつおぶしをつくらっているのではないかな。
- ・工場の場所も、くふうとかんけいがあるんじゃないかな。

【調べること】

- ・かつおぶしのつくり方
- ・はたらく人の仕事
- ・わたしたちとのつながり

【見学で注意すること】

- ・きかいや商品には、さわらない。
- ・話をしすかにきく。

【調べ方】

- ・工場に見学に行く。
- 見学してわかったことをもとに、工場のくふうやわたしたちとのつながりを考える。

かつおぶしは、どうやってつくられているのだろう。

(3) 工場をたずねて

まい子さんたちは、係の人に案内してもらいながら、工場を見学しました。工場の中には、かつおぶしのかおりがたちこめていました。

かつおぶしができるまで

①かつおをほうちょうで3まいにおろす。



たくさんのかつおをすばやくおろす時はきかいを使う。

②かつおをかごに^{あんない}ていねいにならべて、95℃^{あつたう}くらいの熱湯で2時間ほど煮る。



かつおの大きさや状態に合わせて、お湯の温度や煮る時間をきかいで調整する。

③小さなほねを手作業でぬく。



かつおぶし工場の人話

きれいな形のかつおぶしを作るためや、安心してかつおぶしを食べてもらうために、ほねぬきをします。小さなほねはきかいでぬくことが難しいので、人の手でいねいにぬいていきます。また、食品をあつかう仕事なので、手ぶくろやエプロン、ぼうしをつけるなど、衛生にも十分気をつけています。

わたしたちがつくったかつおぶしを多くの人たちによるこんで食べてもらえるとうれしいです。

④かつおの水分をとばし、よいかおりをつけるために、まきをたくさん燃やしていぶす。



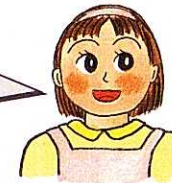
⑤かつおぶしの表面についたあぶらをけずり、形をととのえる。



⑥よいかおりや味をつけるためにかびをつけ、できあがり。



きかいを使うと、1日に80トンもかつおをさばけるそうだよ!



きかいを使うだけでなく、こまかい仕事は人の手でしているんだね。



かつおぶし工場の人話

焼津では、かつおがたくさん水あげされるため、昔からかつおぶしづくりがさかんです。昔はかつおぶしを自分の家でけずっていましたが、今では、そのまま使えてべんりなけずりぶしパックや手軽に料理に使えるめんつゆ、だしのもとを多くつくっています。かつおぶしは健康によく、強い体をつくるタンパク質がたくさんとれるので、多くの人たちに食べてもらいたいです。

工場ではたらく人たちは、どんなことに気を付けているのだろう。



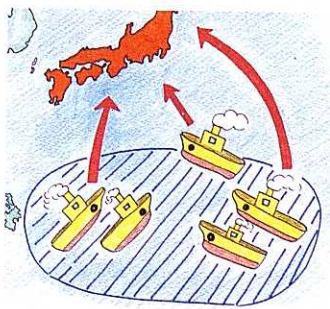
原料はどこから運ばれて、製品はどこへ運ばれていくのだろう。

^{げんりょう} (4) 原料はどこから？ ^{せいひん} 製品はどこへ？

まい子さんたちは、工場で作られるかつおぶしの原料が、どこから運ばれてくるのか調べました。また、工場で作られた製品が、どこへ運ばれていくのかも調べました。

原料になるかつおが工場に運ばれるまで

かつお漁をしている場所



港に水あげされるかつお



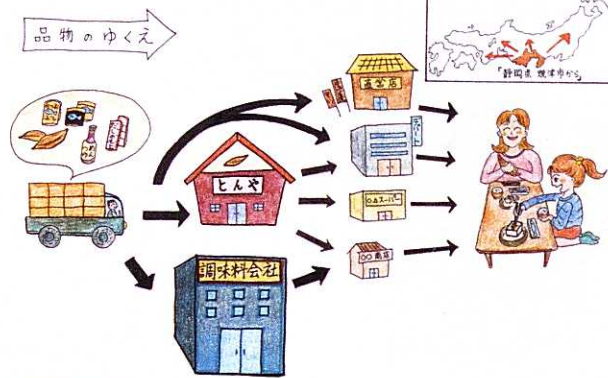
冷凍庫に入れ、使うときに運ぶ



トラック運転手さんの話

わたしは、できあがった製品を近くの町だけでなく、全国の間屋やデパート、調味料会社などへ運んでいます。かつおぶし工場の近くには国道が通っているし、焼津市には東名高速道路もあるので、製品をトラックで運ぶのにとってもべんりです。

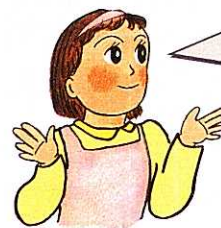
できあがった品物のゆくえ



製品を運びやすい場所に工場があるんだね。工場の場所もくふうとかんげいしてるね。



^{すいざん か こうだんち} (5) 水産加工団地ってどんな所なのだろう

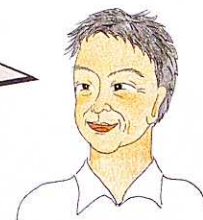


どうして水産加工団地には多くの工場が集まっているのかな。

水産加工団地の中はどうなっているのだろう。

水産加工団地の人の話

大きな冷蔵庫や工場で使った水をきれいにするしせつなど、それぞれの工場で持つのが大変なものをみんなで使えるようにするために、たくさんの工場を集めて、水産加工団地をつくりました。



工場使った水をきれいにするしせつ



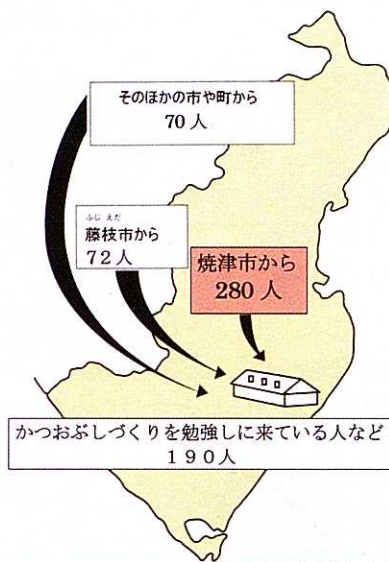
団地内の工場が使う水のタンク

水産加工団地には、かつおぶしのほかに、ねり製品やかんづめなどをつくる工場があり、およそ610人の人たちが、はたらいています。

ブラジルやフィリピン、ペルーなど、外国の人たちもはたらいています。

また、ミャンマーから、かつおぶしづくりの勉強に来ている人たちもいます。

水産加工団地にはたらきに来る人たち



かつおぶしづくり
とわたしたちのく
らしはどのように
つながっているの
だろう。

(4) 地域とともに歩むものづくり

まい子さんたちは、かつおぶしづくりと
わたしたちとのつながりについて、水産加
工団地の人にたずねました。

水産加工団地の人の話

水産加工団地では、おいしいかつおぶしをつくることだけ
でなく、地域の環境を守ることも大切にしています。
工場ですべての水をそのまま流すのではなく、団地にある施
設できれいにしています。また、かつおをむだなく使うこ
とにも取り組んでいます。
かつおの頭やほね、血、内蔵のほか、かつおを煮た汁まで
使い、調味料や健康補助食品、肥料をつくっています。



かつおの頭やほねからつくった健康補助食品や肥料



年末に団地で開かれる販売会



わたしたちが住んでいる地域の環境を
考えて、かつおぶしづくりをしている
んだね。

年末には、団地で作られた製品が安く買える特別な販
売会を、地域の人のために開いているそうだよ。

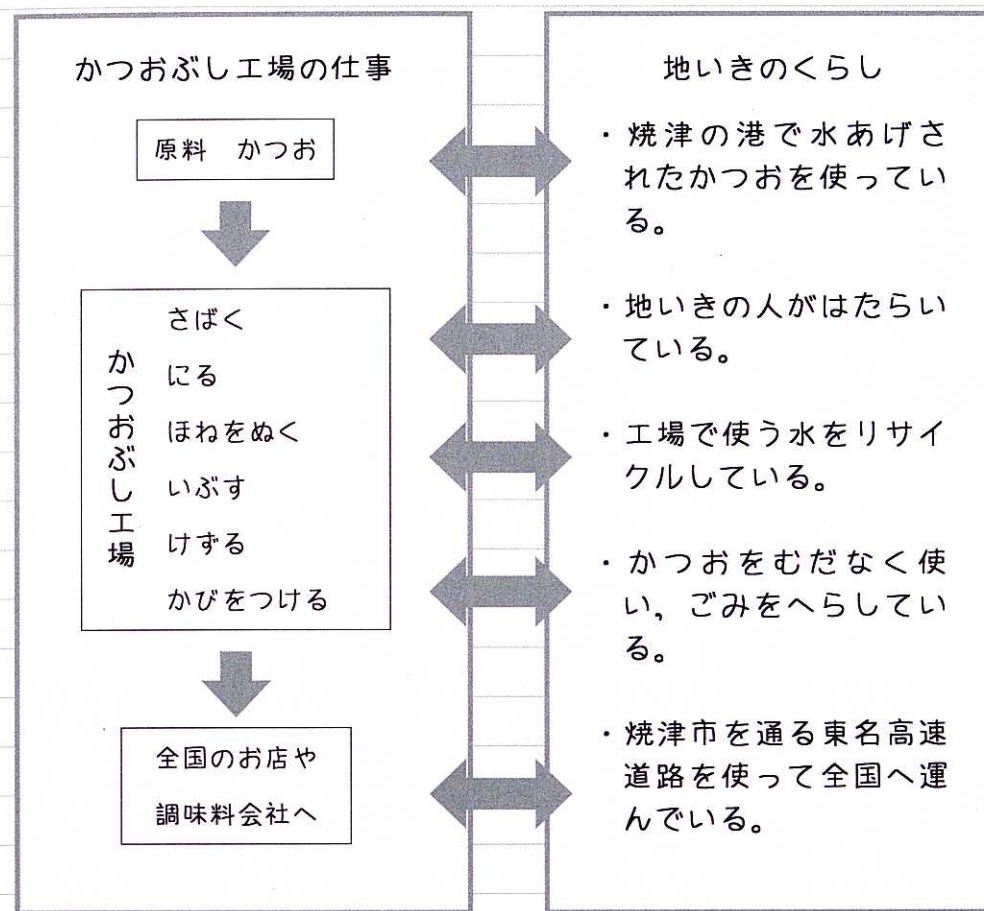


工場のくふうや、
地域のくらしと
のつながりにつ
いてまとめよう。

まい子さんたちは、これまでの学習をふ
り返り、工場の仕事とわたしたちとのつな
がりについて、ノートにまとめました。

〈まとめ〉

工場の仕事にはどのようなくふうがあり、わたしたちのくらしとど
のようなつながりがあるのだろうか。



〈かんそう〉

地いきの人が、地いきのものを使って、地いきのかんきょうも大切に
してつくっているものだから、やっぱりかつおぶしは焼津の名物だ
と思った。

焼津市ではどのような野菜が作られているのだろう。

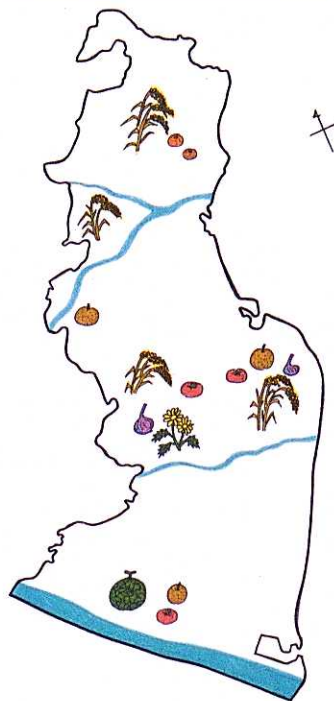
農家の仕事についてくわしく調べたいな。ぼくたちの暮らしに、どのようなつながりがあるのかな。



② せんたく 農家の仕事

(1) 焼津市でつくられる野菜

焼津市では、自然をいかして、米や、いろいろな野菜、果物がつくられています。



市役所の人のお話

焼津市は昔からトマトさいばいがさかんで、昭和41年(1966年)に国から産地指定を受けています。品種はアメリカトマトや桃太郎を中心に、主にハウスでさいばいされ、焼津市のキャラクターやいちゃんも焼津産のトマトを持っておうえんしています。



たけるさんは、焼津市で作られる野菜について調べてみようと思いました。そして、焼津市の特産物であるトマトをつくっている農家を見学することにしました。

(2) 横山さんの畑をたずねて

市の南部にある、平らな土地の多い大富・和田・大井川地区で、トマトが多くつくられていることがわかりました。

そこで、大井川地区にある、横山さんの畑をたずねることにしました。

この地区の田畑は、昔は大井川の川原だったから、地面の下に小石が多く、水はけがとてもよいんだ。水はけがよいと、おいしいトマトができるよ。また、冬でも雪がほとんどふることがない、あたたかな気候を利用して、焼津市の人々は、早くからビニールハウスでのさいばいに取り組んできたんだ。



なぜ、市の南部でトマトをつくっているのかな。

「地区別のトマトをさいばいしている広さ」

| 地区 | 広さ (㎡) |
|-----|--------|
| 豊田 | 1110 |
| 大富 | 8849 |
| 和田 | 5534 |
| 大井川 | 66159 |

(2020年4月 JA大井川)



横山さんのビニールハウス

大井川地区の、土地や気候がトマトに合っているんだね。



学習計画を立てよう

- ① 農家の仕事について予想をする。
- ② 調べてくることや調べ方を決める。
- ③ 見学に行く時は、見学で注意することをかくにんする。

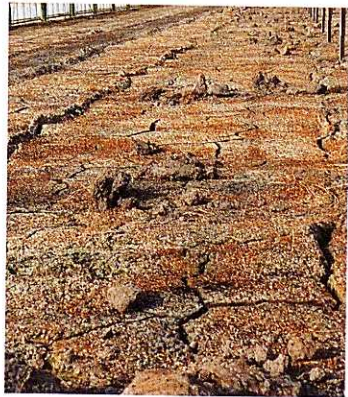
トマトはどのよう
にしてつくられて
いるのだろう。

(3) 横山さんのトマトづくり

横山さんのビニールハウスを、案内して
もらいました。横山さんは、3つのビニ
ールハウスで、トマトを育てています。

横山さんは、10月から1月にかけて取
り入れる冬トマト、2月から6月に取り入
れる春トマト、4月から7月に取り入れる
初夏トマトに、ハウスを分けて育てていま
す。

どうして、3つのハウ
スに分けて育てている
のかな。



①畑のじゅんび

土をよくするために、
水や細菌さいきんを入れ、土を
休ませる。



②たねまき

土づくりをしたあとに
トマトのたねをまく。



③土入れ

一本一本のなえを
ポットに入れて
育てる。



④つぎ木

おいしいトマトができる
なえを、じょうぶなトマ
トができるなえに、一本
ずついねいにつなげる。



⑤定植

大きく育ったなえを、
ビニールハウスに植え
かえる。

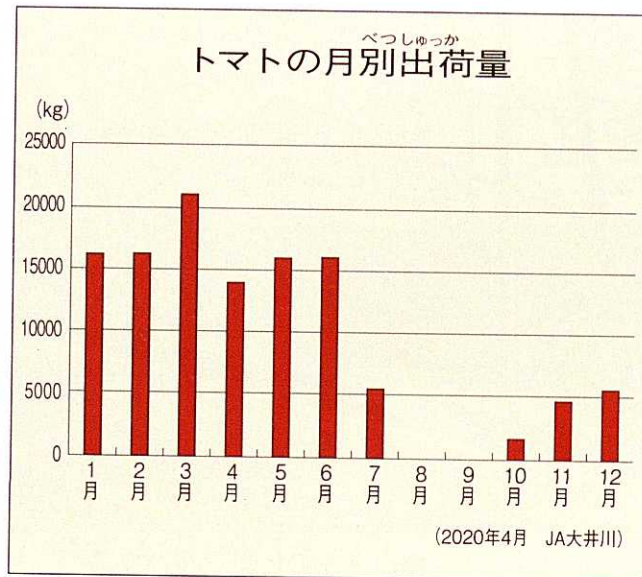


⑥しゅうかく

朝、早いうちに1つず
ついねいに取り入れ
る。

資料 作物カレンダー

| | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 |
|-------------------|-----------------------|---|-----------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------|---|-----------------------|
| 冬 トマ ト | | | | 種 ま き | 土 入 れ | つ ぎ 木 | 定 植 | | | | | し ゅ う か く |
| 春 トマ ト | | | し ゅ う か く | | | | 種 ま き | 土 入 れ | つ ぎ 木 | 定 植 | | し ゅ う か く |
| 初 夏 トマ ト | し ゅ う か く | | | | | | 種 ま き | 土 入 れ | つ ぎ 木 | 定 植 | | |



しょうどく 消毒

虫食いや病気をふせぐ
ために、消毒する。

横山さんの一日

| | | | |
|---|-------|-----------------------------------|--|
| 朝 | 7:30 | 出荷 | |
| | 9:00 | しゅうかく | |
| 昼 | 12:00 | 昼ごはん | |
| | 13:30 | 消毒 | |
| | | てっか めかき | |
| | 16:00 | 出荷のじゅんび | |
| 夜 | 19:00 | トマトを一つずつ ふいてよごれを取 り、ふくろに入れる | |

横山さんは、いろい
ろな仕事をしているんだ
ね。



※てっか…果物が小さい
うちに、間引く。
※めかき…わきめを取る。

トマトづくりのくふうや、努力について調べましょう。

育てるときに気を付けていることは何ですか。



(4) トマトづくりのくふう

横山さんに、トマトづくりのくふうや、^{どりょく}努力についてインタビューしました。

強いなえにするために、つぎ木には気を配っているよ。台になるなえ、実をつけるなえの組み合わせや時期を考えて植えているんだ。
また、^{がいちゅう}害虫がトマトにつかないように、ネットをはったり、黄色い虫取り紙をつけたりしているよ。食べる人のことを考え、なるべく^{しょうどく}消毒の回数をしているんだ。



ビニールハウスで育てると、一年中トマトをつくることができるんだ。時期をずらして育てるのは、家族だけで仕事をしているから、一つ一つのハウスに集中できるようにするためと、できるだけねだんが高い時に売れるようにしたいからだよ。

でも、8・9月の暑い時期にハウスの中で仕事するのはとても大変なんだ。反対に、寒い夜には^{とうゆ}灯油を使って温めなければならないよ。

これだけ^{くろう}苦勞をしているから、真っ赤に実ったトマトを見ると、とてもうれしくなってくるよ。



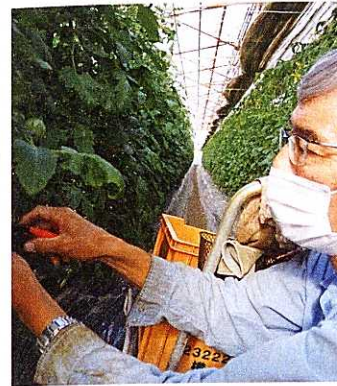
ビニールハウスを温める機械

どうして、ビニールハウスで、トマトをつくっているのですか。



(5) 焼津市のトマトはどこへ

トマトは、どのようにしてわたしたちの所へ運ばれるのだろう。



1 しゅうかく
はさみを使っていねいに、手作業で行う。



2 出荷のじゅんぴ
手ぶくろをぬらし、一つ一つよごれをとる。数を決め、ふくろにつめる。



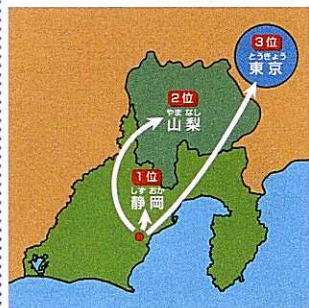
3 農協の直売所(まんさいかん)で売る
農家が直接運ぶため、自分でねだんを設定できる。

市内でとれたトマトは、出荷用コンテナにつめられ、「大井川農業協同組合大富野菜共選場」^{のうぎょうきょうどうくみあい}に集められます。大井川農協には、各地にある市場から、野菜の出荷や、ねだんが次々にれんらくされてきます。大井川農協では、一番高く売れそうな市場へ、トマトを送り出しています。焼津市や島田市の学校給食にも使われています。

作られたトマトは、焼津市だけでなく、市外や、他の県の人にも食べられているんだね。



トマトのおくり先





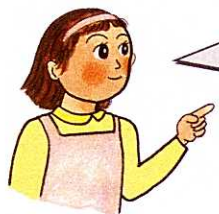
(6) トマトを買ってもらうために

よごれたトマトがふくろに入っていると、安心して買ってもらえないと考え、一つ一ついねいによごれをとり、品質ひんしつのよいものが出荷されています。

また、農家の人は、トマトをおいしく安全につくっていることをみんなに知ってもらいたいと考えています。そのため、だれがつくったトマトなのかをひょうじ表示したり、農家の人が直接売ったりする取り組みが行われています。

その他にも、品種や育て方が工夫くふうされています。「アメーラトマト」は、研究を重ねてつくられた、お客さんのこのみに合う、よりあまみのある品種です。多くの人に知ってもらえるように、ブランド名がついています。

「水耕栽培」は土を使わないため、土や害虫のえいきょうでトマトが病気になりにくい育て方です。そのため、無農薬むのうやくで栽培でき、体にも安全です。



安心、安全に食べてもらうことを大切にしているね。

お客さんに満足してもらうために、様々な工夫をし続けているね。



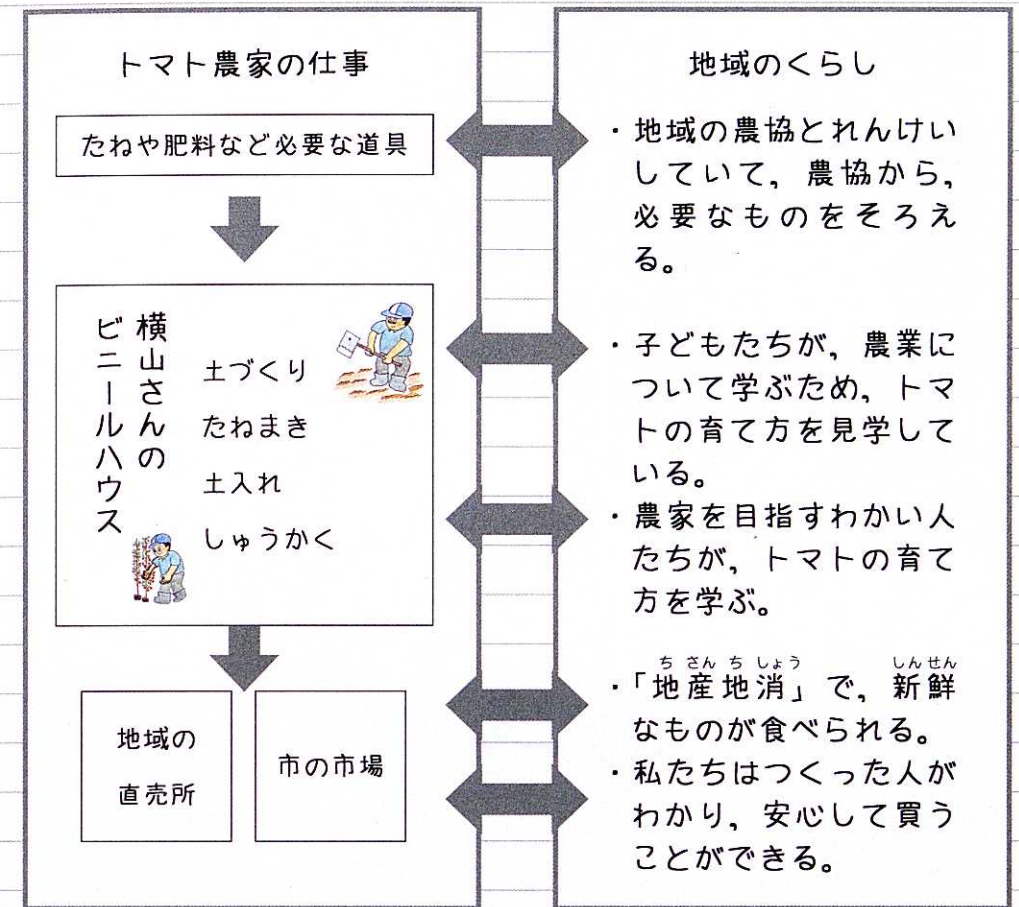
(7) 地いきとつながる野菜づくり

たけるさんたちは、これまでの学習をふり返り、ノートにまとめました。

農家のくふうや、ちいき地域のくらしとのつながりについてまとめよう。

〈まとめ〉

農家の仕事にはどのようなくふうがあり、わたしたちのくらしとどのようなつながりがあるのだろう。



〈かんそう〉

農家の人たちのおかげで、私たちは、おいしくて安心して食べられる地元の野菜を買うことができるのだとわかった。

もっと、多くの人たちに農業について知ってもらいたいと思った。