

ちいき のうぎょう かいとう 地域の農業クイズ（解答）

1. 白花豆を育てるとき、つるが巻き付くように竹を刺します。この竹はおおよそ何cmでしょう？

A. ③ 270cm

竹は大人よりももっと大きいですが、農家はこれを手作業で刺していきます。

竹には節という出っ張りがあり、それに引っ掛かるようにしてつるが昇っていきます！

なので、棒なら何でも良いというわけではないんです。

2. 右の写真はビート（てん菜）という作物で、ある調味料の原料です。それは何でしょう？

A. ① 砂糖

大根やカブみたいな見た目ですが、ビートを煮込むと甘さが溶け出して煮汁から砂糖が作られます！

ちなみに塩は海水などが原料で、しょう油は大豆が原料です。

3. 牛が食べている草は牧草といい、種から育てて食べさせています。

牧草の種の写真は次のうちどれでしょう？

A. ③

①はデントコーン（牛が食べるコーン）、②は赤花豆の種です。

コーンなどの種は消毒してあり、間違っ^て食べないように色がついています。

ちなみに牧草は雑草よりも栄養があるので、雑草を食べさせるよりもたくさん牛乳がとれるようになります。

4. 農業では右の写真のように農薬を使って作物を栽培します（使用しない場合もあります）。

農薬は何のために使うでしょう？

A. ① 作物を病気や虫、雑草から守るため

最近は農家一人が持っている畑がとても広くなっていて、人手不足におちいっています。そんな中で、農業

は比較的短時間で、作物を病気などのリスクから守ることができ、人手不足の中でも安定して作物を作るため

に使われています。もちろん安心して食べてもらえるように、農薬はなるべく少なくして栽培しています。

農薬というと難しいですが、簡単に言えば作物にとってのワクチンや虫よけスプレーのような存在です！

5. 秋になると畑にひまわりが咲いている光景が見られます。
このひまわりは何のために育てているでしょう？

A. ③ 畑の栄養にするため

実はひまわりはこの後畑の土に混ぜられて栄養になります。
咲いている風景はとてもきれいですが、勝手に畑に入るとはいけませんので注意してください。

6. 右の写真はデンボクといい、電気が流れている柵です。
何のために電気を流しているでしょう？



A. ① 動物から作物を守るため

山のそばではシカやクマが出て作物を食べ荒らしてしまいます。デンボクはこれらの動物が畑に入らないように強い電気が流れています。非常に痛いので絶対に触らないでください！

7. 700kgの牛1頭からとれる、食べられる肉（内臓を含む）はおおよそ何kgでしょう？

A. ② 300kg

牛によっても違いますが、食べられる肉は230kg、食べられる内臓は45kgくらいです。骨や皮、食べられない内臓などもたくさんあるので、全体の半分くらいしか食べられません。

8. 牛の体温は人より少し高いですが、牛から搾ったばかりの牛乳はどのくらいの温度でしょう？

A. ② 温かい (38.5℃くらい)

私たちの体温は36℃くらいですが、牛は39℃くらいで少し高めです。
普段飲む牛乳は冷蔵庫で冷やされていて冷たいですが、搾りたての牛乳は体温に近くて温かいです。

9. 牛の乳首の数はいくつでしょう？

A. ② 4つ



人は2つ、牛は4つ、豚は14個くらいです。動物によって数が違うのは不思議ですが、一度に産まれてくる子どもの数が関係していると言われています。

10. 農業では色々な機械が活躍しています。写真の機械はそれぞれ何をする機械でしょう？
 写真をよく見て選びましょう。



稲に農薬をまく機械

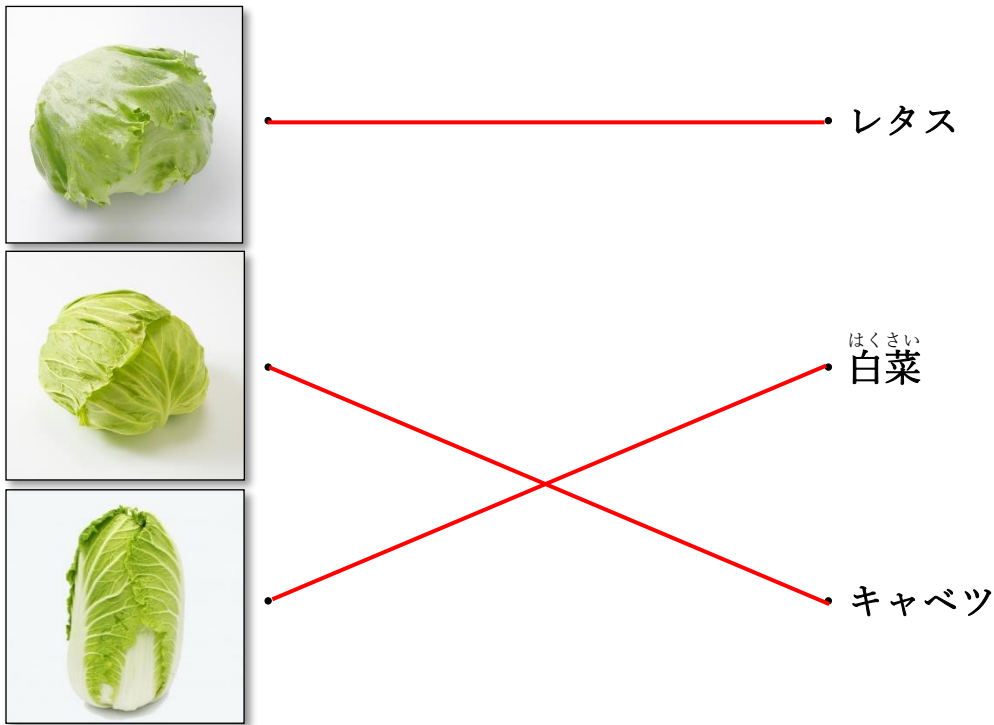
稲を収穫する機械

とうもろこし(牛用)を
 収穫する機械

ビートを収穫する機械

機械の名前は上から「ビートハーベスター」「コンバイン」「ビーグル」「コーンハーベスター」です。
 ハーベスターは「収穫機」という意味で、コンバインは日本語で「結合する」という意味で、収穫と脱穀を
 同時にできることからこのような名前になっています。

11. 次の写真はそれぞれ何という野菜でしょう？



キャベツ、白菜、レタスのように葉が丸まって球になる野菜を結球野菜と呼びます。レタスは葉がふわっとして軽く、キャベツは葉脈と呼ばれる白い線がはっきりとしていてがっちりしています。白菜は卵型をしていて細長いという特徴があります。

12. 相内や訓子府、端野ではもち米が栽培されています。主に栽培されているもち米の品種は何でしょう？

A. ③ きたゆきもち

私たちが普段食べている白米はうるち米、おこわやお餅などに使われるもちもちしたお米はもち米と呼びます。ゆめぴりかはうるち米で、きたゆきもち、はくちょうもちはもち米です。きたゆきもちはやがても硬くなりにくいのが特徴で、寒さにも強いのでこの地域で栽培されています。

13. ご飯を食べるときの「いただきます」と食べ終わったときの「ごちそうさま」は何のために言いますか？自分の考えを書いてみましょう。

A. 自由回答

どちらの言葉も、ご飯を作ってくれた人や食べる食材に対して感謝を示す意味があります。実は外国では基本的にこのようなことはせず、日本人特有の文化なんです。皆さんもご飯を食べるときは常に感謝の気持ちを忘れないようにしましょう！