

## ちいき のうぎょう かいとう 地域の農業クイズ (解答)

1. てん菜はよく料理で使う、ある調味料の元になる作物です。  
次のうちどの調味料になるでしょう？

A. ①

てん菜は日本では北海道で作られており、収穫したあと工場で砂糖になります。  
ちなみに塩は海水など、しょうゆは大豆などを使って作られています。

2. てん菜の「てん」は、漢字で書くと次のうちどれでしょう？

A. ②

「甜」は「あまい」とも読む漢字で、あまい野菜ということで「甜菜」と名付けられています。

3. 植物を大きなカテゴリーで分けると、じゃがいもはナスのなかま、小麦はお米のなかまです。  
それではてん菜は次のうちどの野菜のなかまでしょう？

A. ①

白い根の部分が大根のようですが、実はほうれん草のなかまで、葉はほうれん草そっくりです。

4. てん菜の糖分が多い部分はどこでしょう？

A. ③

てん菜は土に埋まった根の部分に糖分たくわえる特徴があります。  
ほうれん草などほかの作物でも同じですが、昼と夜の寒暖差が大きいと、より甘みが強くなります。

5. てん菜1個の重さは約1kgです。1個のてん菜からとれる砂糖の量はどのくらいでしょう？

A. ②

同じ砂糖の原料になるサトウキビ 1kg からとれる砂糖は 130g くらいですので、てん菜の方が  
1.3倍くらい砂糖の量が多いです。

6. てん菜は砂糖の原料として作られる作物ですが、そのまま食べることもできます。  
根の部分をそのまま食べると甘み以外にどんな味がするでしょう？

A. ①

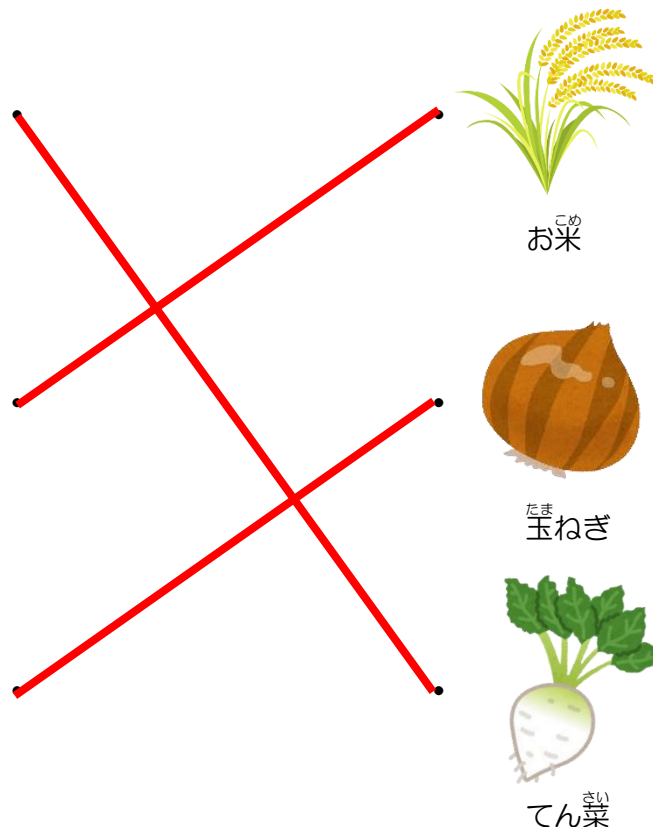
てん菜は砂糖の原料にもなるほど甘い野菜ですが、えぐみと土のような味のせいであまりおいしくありません。水にさらしたり揚げたりすると、あまり嫌な味がしなくなりおいしく食べることができます。

7. てん菜が糖分をためこむのはなぜでしょう？

A. ②

植物は太陽の光を浴びるとデンプンや糖分を作りだします。  
デンプンや糖分は植物が生きていくためのエネルギー源になり、てん菜は主に根の部分に貯められます。

8. 次の写真は植物の苗の写真です。それぞれ何の苗か、線でつなぎましょう。



玉ねぎやお米の苗は、トレイにたくさん穴の開いた鉢で育てられ、鉢から抜かれて畑に植えられます。  
てん菜の苗は、ペーパーポットという紙でできた筒状の鉢で育てられ、この鉢ごと畑に植えられます。

9. 次の写真はてん菜を育てるのに使う機械です。それぞれ何をする機械か、線でつなぎましょう。



のうやく きかい  
農薬をまく機械

しゅうかく きかい  
収穫する機械

なえ う きかい  
苗を植える機械

畑に植える機械は、苗を畑に「移して植える」から「移植機」、農薬をまく機械は霧状の薬を吹きつける「スプレーする機械」から「スプレーヤ」、収穫する機械はそのまま「収穫機」または英語で収穫する機械を意味する「ハーベスタ」と呼ばれます。

10. てん菜の種をまいてから収穫するまで、どのくらいの時間がかかるでしょう？

A. ②

てん菜は3月頃の種まきから始まり、10~11月頃に収穫を迎えるので、8か月くらいの時間がかかります。きたみらいでたくさん作られている玉ねぎやじゃがいもは約6か月で収穫できるので、てん菜は比較的育てるのに時間がかかる作物なんです。

11. 畑の周りにはデンボクという、電気が流れている柵があります。この柵は何のためにあるでしょう？

A. ①

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！



12. 近年、食べ物が捨てられる「食品ロス」が問題になっています。  
日本では1日にどのくらいの食べ物が廃棄されているでしょう？

A. ③

一人あたりで計算しても、100g以上（ごはん茶碗1杯分くらい）が毎日捨てられている状況です。食品ロスはとても重要な課題で、一人ひとりが問題意識を持つことが大切です。食べ切れる量だけ買う、野菜の皮なども使って料理してみるなど、小さなことから取り組んで、みんなで食品ロスを減らしましょう！

13. ごはんを食べるときの「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、ごはん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。皆さんもごはん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！

