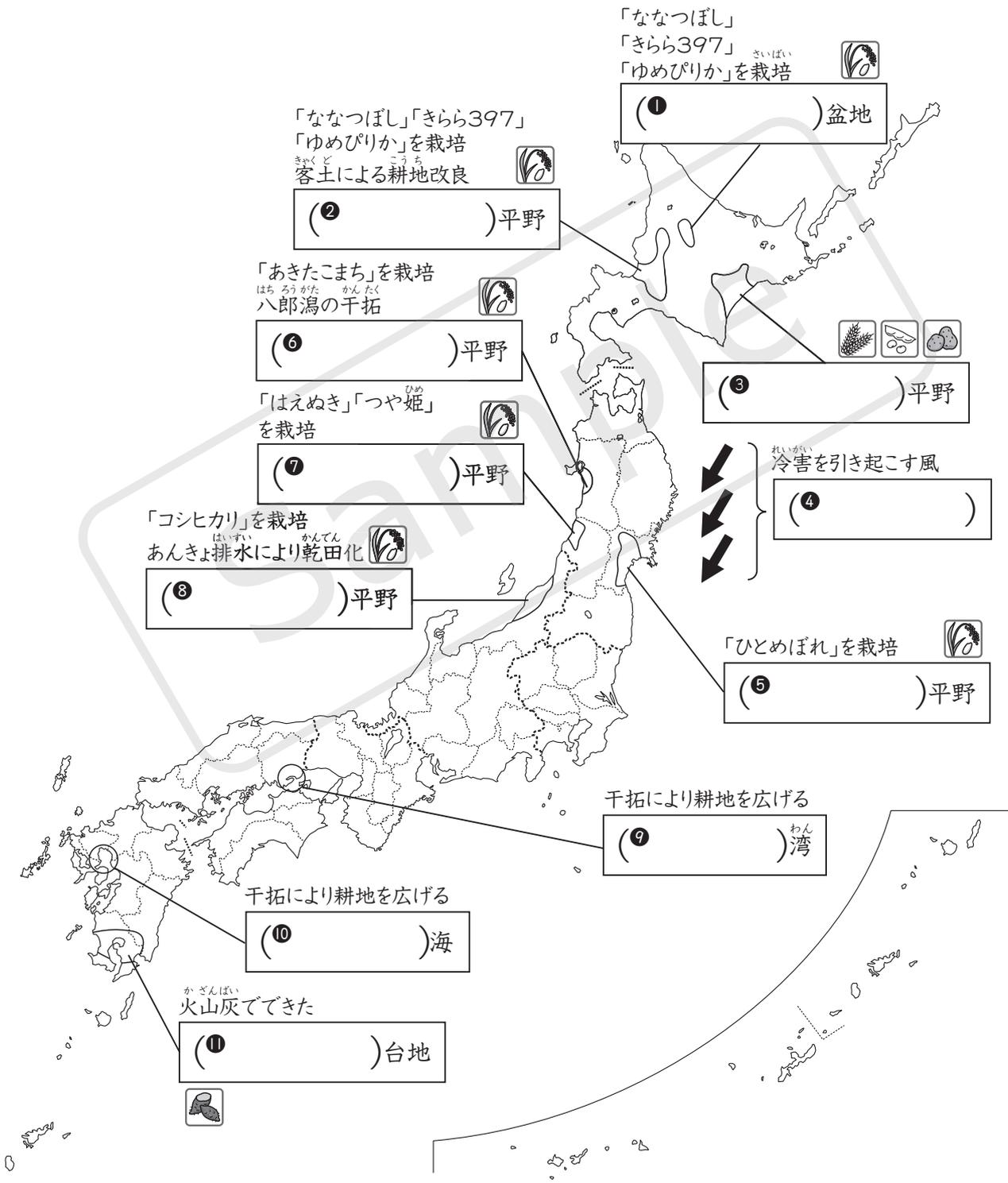


2

日本の農業(1) 米 穀物 いも類

地図でワーク

- ◆ () にことばを書きなさい。
- ◆ 米づくりがさかんな平野・盆地をきみどり色でぬりなさい。



基本チェック

◆ 次の()にあてはまることばを書きなさい。

- (1) 米は夏に高温になり、()が多くなる日本の気候に合った作物で、長い間日本人の主食になってきました。
- (2) 米づくりの作業のうち、田に水を引き、土を平らにならして水田をつくることを()といいます。
- (3) 米づくりの作業のうち、水田の水をぬき地表をかわかして根を強くすることを()といいます。
- (4) 稲穂が色づくころになると、()という機械を使い、稲かりとだっこくを同時におこないます。
- (5) 日本で稲作が特にさかんな地域は()地方で、全国の生産量の約4分の1をしめています。
- (6) 冷害が起こりやすい地方でも育つ稲になるように、長年にわたって()がおこなわれてきました。
- (7) 日本の伝統食品のとうふやみそなどは、()を原料としてつくられます。
- (8) すずしい気候に適したじゃがいもは、()で生産がさかんです。
- (9) さつまいもは、昔、「薩摩国」とよばれていた()県で、さかんに生産されています。
- (10) 地元でとれる農水産物を、地元で消費しようという考え方を()といいます。

◎ 書けなかったことばを下に練習しましょう。

ましがえやすい!!

●稲作の作業

- ・ (①) … 田を耕し、肥料を入れること。
- ・ (②) … 色づいた稲をしゅうかくすること。
- ・ (③) … 稲からもみ(米)をはずすこと。

★おぼえておこう!

●稲作に使う機械

- ・ (④) … 田起こしと代かきに使う。
- ・ (⑤) … 田植えに使う。

?知っているかな?

●米のつくり方

- ・ (⑥) … 1年に1種類の作物だけつくる。
- ・ (⑦) … 1年に2回米をつくる。
- ・ (⑧) … 米をつくったあと、裏作として麦やい草をつくる。