

わたしたちの

大阪

3・4年上



日本文教出版



「なにわの伝統野菜」

100年いじょう前から作られてきた野菜のうち、今も作られ、種子ものをこせる野菜のこと。



↑「なにわの伝統野菜」

おおさかのうぎょうまも (2) 大阪市の農業を守る人びと

農家の人の仕事のようすについて調べてみよう。

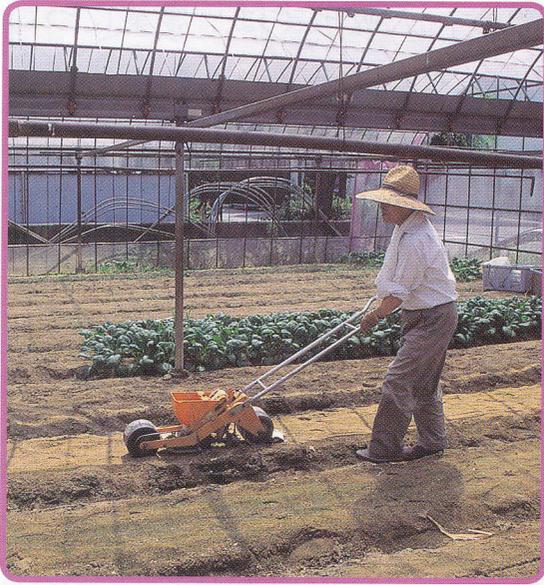
調べたいこと

- 大阪市の畑では、何が作られているのか。
- 農家の人ののはたらくようす
- 大阪市全体の農業のようす
- これからの大阪市の農業について

ひろとさんは、しんせきのおじさんから、大阪市内で作られている「なにわの伝統野菜」の話を知りました。大阪しるなや田辺だいこん、天王寺かぶらなど、8品目があるそうです。

伝統野菜の話を知っているうちに、ひろとさんは、たくさんの方が住み、たてものがたちならんでいる大阪市中で、伝統野菜作りのような田や畑の仕事が、どのようにおこなわれているのかも調べてくなりました。

そこで、学校の近くの畑で野菜を作っている農家の人に、たずねてみることにしました。



↑ きくなのたねまき



↑ きくなのとり入れ

農家をたずねて ひろとさんたちのグループがたずねた木村さんは、大阪市では数が少なくなりましたせんぎょう農家です。約50^{アール}aの畑で、きくななどの野菜を作っています。木村さんにきくな作りについて聞いてみました。

 **せんぎょう農家**

ほかの仕事はせず、農業だけを仕事にしている農家。

 **a(アール)**

1aは、たて、横それぞれ10mの土地の広さのこと。



木村さんの話

きくなは、たねをまいてから1か月ぐらいでとり入れができるので、わたしの畑では、何回もたねまきをして、1年じゅう出荷できるようにしています。よいきくなを作るためにいちばんたいせつなのは、土づくりです。とり入れが終わった畑にひりょうをまいて、よい土にしてからたねをまくなどのくふうをしています。また、同じ大きさに育つように、ひりょうや水やり、温度^{おんど}ちょうせつにも注意^{ちゅうい}しています。出荷するときは、朝早くにとり入れ、新せんさをたもつために、根^ねをつけたまますぐに市場^{おく}へ送るので、とり入れたその日のうちに食べてもらうことができます。

のうぎょう 農業について知る おおさか 大阪市では、農業について

て広く知ってもらうために、いろいろなもよおしがおこなわれています。

たとえば、田植えやいねかり、野菜作りを市民に体験してもらう取り組みや、「なにわの伝統野菜」を知ってもらい、伝統野菜を使った料理を食べてもらうなど、そのおいしさを知ってもらうもよおしも開かれています。

また、毎年11月に開かれる「農業フェア」は、大阪市の農業をもっと市民に知ってもらおうと、大阪市や農業センター、農業協同組合(農協、JA)などが中心におこなっているもよおしです。てんじ、はんばいしている野菜や花は、すべて大阪市内で作られたもので、毎回、たくさんの人がおとずれて、にぎわっています。



↑ 農業体験でいねかりをする市民

大阪市の農業を知ってもらうために、いろいろなくふうをしているんだね。



↑ たくさんの人でにぎわう「農業フェア」

かわせみ
チャレンジ!



見学をさせていただいたお礼をしよう

ひろとさんは、見学をさせてもらったり、話を聞かせてもらったりしたお礼に、工場の人や農業センターの人に手紙や作品を送ることにしました。

見学をさせていただいた工場の人に、お礼の手紙を書きました。

パン工場のみなさんへ

このあいだは、工場を見学させていただいて、ありがとうございました。

工場の見学で心にのこったことは、機械のすごさと、みなさんがえいせいにとても気をつけておられたことです。また、ざい料などで外国ともむすばれていることにもおどろきました。

これからも、おいしくて体によく、見た目も楽しいパンをつくってください。よろしくおねがいします。

3年1組一同



お礼の気もちや、わかったことを、自分の言葉でつたえよう。

大阪市の農業のことを教えてくれた農業センターの人に、なにわの伝統野菜ごよみをつくりました。

●1年じゅうできる野菜



おおさか 大阪しろな



げんばち 源八もの

●夏にできる野菜



たまつくりくろもん 玉造黒門しろうり



こつま 勝間なんきん



けま 毛馬きゅうり

●秋から冬にかけてできる野菜



てんのうじ 天王寺かぶら

●冬にできる野菜



たなべ 田辺だいこん



きんとき 金時にんじん

かわせみ
チャレンジ!



りんごの品ぞろえからわかること

店では、お客さんのいろいろな
ねがいや買物^{もの}のしかたにこたえ
ることができるように、売り場
ならべる商品^{しょうひん}の品ぞろえをくふう
しています。りんごをれいにして調べました。



わくわくマップを
活用しよう!
産地をわくわくマップ
にかきこんでみよう。

☆11月のはじめごろに、近くのスーパーマー
ケットの売り場にならんでいたりんごです。

品 種	しなの ゴールド	おうりん 王林	サン富士	ジョナ ゴールド	アルプス乙女
りんご					
あじ 味・かたさ など	しっかりした 味	とてもあまい	あまくてかお りがよい	おかしや料理 ^{りょうり} にむいている	とても小さい
ねだん	100円	100円	128円	158円	398円(8こ)
産 地	ながのけん 長野県	ふくしま 福島県	ながの 長野県	あきた 秋田県	ながの 長野県

☆りんごを買うお客さんのねがいを聞いてみました。

- ・新しい品種のりんごを食べてみたい。
- ・少しくらい色や形がよくなってもかまわないから、
ねだんの安い^{やす}りんごがほしい。
- ・ケーキをつくるので、それに使えるりんごがほしい。
- ・少しねだんが高くて、あまくて味のよいりんごが
ほしい。



どうしてねだんが
ちがうのか調べて
みよう。

お客さんは、自分がほしいと思うりんごを買っていました。店では、お客さんがほしがる品物をいろいろな産地から仕入れて^{しい}います。それは、店の売り上げをふやすことにもつながります。

☆りんごの仕入れ方や、買い方からわかったことを、米、そくせきめん、そうざいなど、ほかの食りょう品にもあてはめて考えてみましょう。