

# 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。

「ななつぼし」「きらら397」「ゆめぴりか」を栽培  
客土による耕地改良

(1) 盆地

「ななつぼし」「きらら397」「ゆめぴりか」を栽培  
客土による耕地改良

(2) 平野

「あきたこまち」を栽培  
はちろうがた かんたく 八郎潟の干拓

(6) 平野

「はえぬき」「つや姫」を栽培

(7) 平野

「コシヒカリ」を栽培  
はいすい かんてん あんきょ排水により乾田化

(8) 平野

冷害を引き起こす風

(4) ( )

「ひとめぼれ」を栽培

(5) 平野

干拓により耕地を広げる

(9) 湾

干拓により耕地を広げる

(10) 海

かざんばい 火山灰でできた

(11) 台地

# 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。