



わたしたちは、吉田町の様子を調べてみて、山や川・海など、自然がたくさんあることに気がつきました。そして、それらの自然を生かした仕事をしている人たちがいることも知りました。

そこで、わたしたちは、町の自然を生かして作られている物を集めてみることにしました。また、持ってくるのができない物は、絵にかくことにしました。品物が入ってい



るふくろやラベルを調べると、町で作られた物がいろいろあることに気がつきました。

調べた物を持ちよって整理すると、海や池でとれた物、田や畑で作られた物、工場で作られた物に分けられました。

町の自然を生かして作ったり、とれたりしている物について、もっとくわしく調べてみましょう。

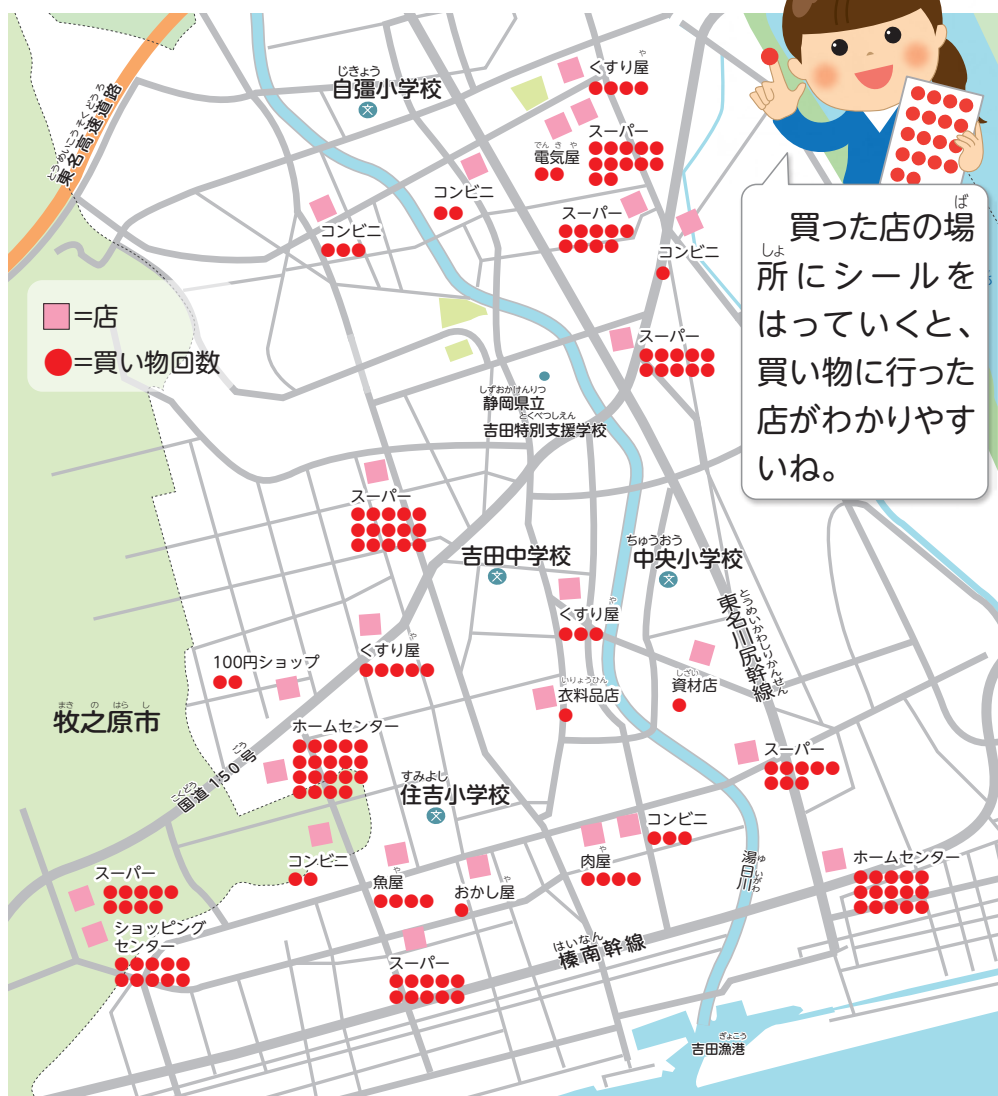
また、近くのお店ではどんな物が売られているか調べてみましょう。

1 店ではたらく人と仕事

(1) 買い物調べをしよう

わたしたちは、くらしに使ういろいろな物を店で買ってきます。どこでどんな物を買っているのか、家の人の買い物の様子を調べてみましょう。

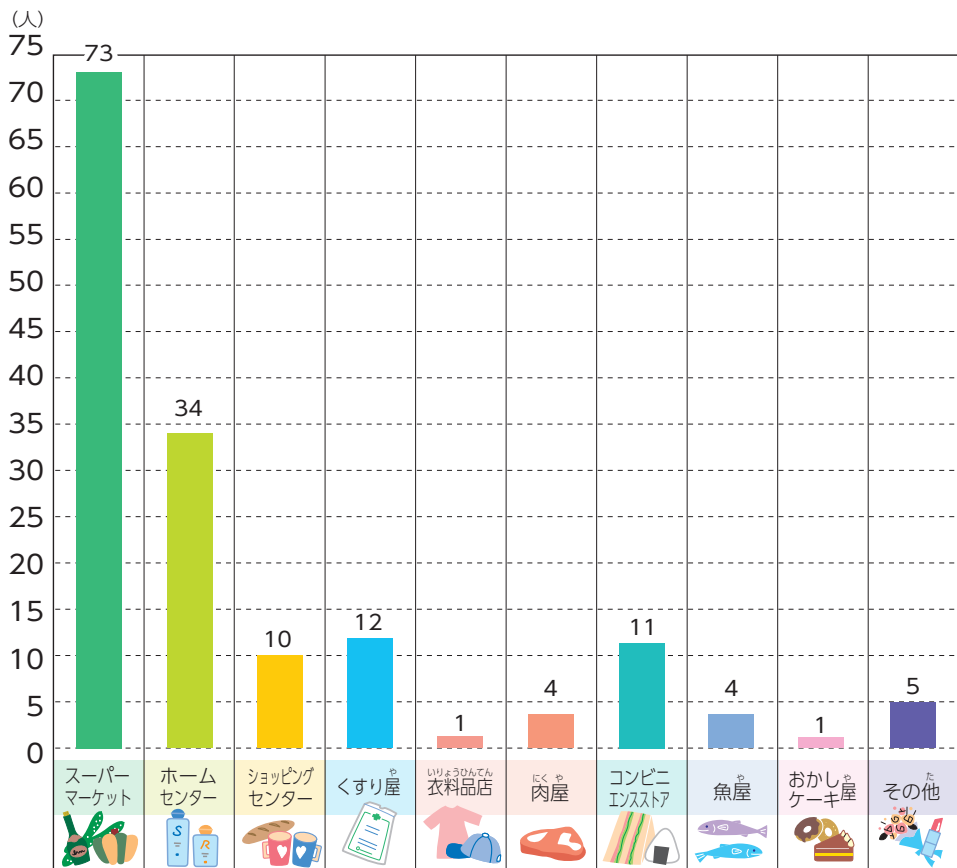
クラスの1週間の買い物地図(例)



(2) ^{ひょう}表やグラフにまとめてみよう

買い物調べのメモや、作った「買い物地図」をもとにして、表やグラフにまとめてみましょう。

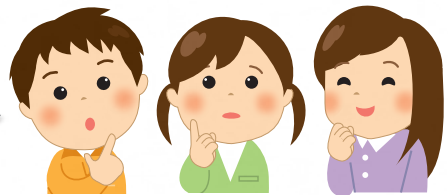
どんな店で買い物をしたか(例)



表やグラフにまとめてみて、気がついたことを話し合みましょう。

スーパーマーケットで買った人が一番多いね。どうしてだろう。

それぞれの店には、どのようなよさがあるのかな。



店のある場所や、曜日別でもまとめてみたいな。

(3) 吉田町^{いがい}以外でも買い物をしているのか調べよう。

どこの町で買い物をしたか



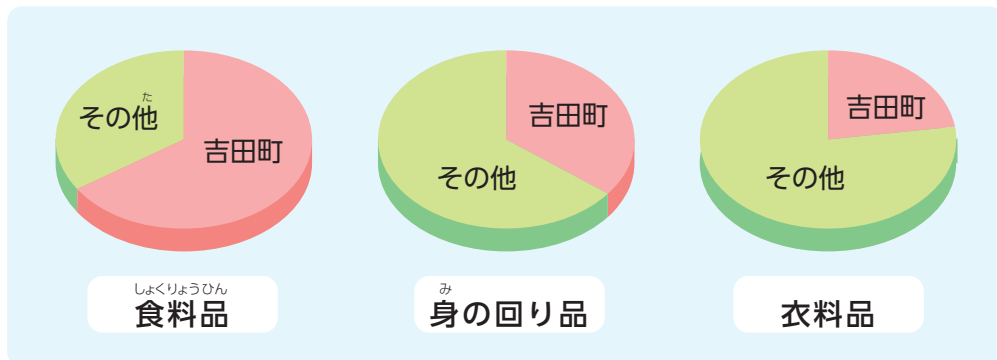
お休みの日は、デパートに時々行くよ。



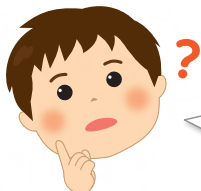
吉田町だけでなく、ほかの市や町でも買い物をしているよ。

買い物調べをしてみると、吉田町以外でも買い物をしていることがわかります。次のグラフは、吉田町の人たちが町内の店でどれくらい買っているかをまとめたものです。

町内の店でどれくらい買っているか



しょうこうかいしよくりようひんどうこうちようさけつが (平成31年度吉田町商工会消費動向調査結果)



食料品は吉田町で買う人が多いんだね。なぜだろう？

吉田町とその周辺の商店



たくさんの方が行く
 お店はどこだろう？
 どんな秘密があるのか
 な。調べてみたいな。



地図にまとめてみると、
 お店がたくさん集
 まっていることがわか
 るね。どうしてだろう。

(4) みんながよく買い物に行く店

みんながよく買い物に行く店には、どんなよい^{ところ}があるのでしょうか。調べたり、話し合ったりしてみましょう。

スーパーマーケット



- たくさんのしゅるい^{しょくひん}の食品を売っている。
- 品物^{しなもの}のしゅるいが多い。
- チラシで安売^{やすう}りを教えてくれる。
- ちゅう車場が広い。

コンビニエンスストア



- お弁当^{べんとう}・飲^のみ物・本^{ほん}・文ぼう具^{ぶんぼうぐ}・電池などが買える。
- 24時間開いているのでいつでも買^{ひら}い物ができる。

ホームセンター（大型店）



- 洗^{せん}ざいや文ぼう具など、生活で使う物をいろいろ売っている。
- ねじやくぎ、戸^なだなや苗^{なえ}なども売っている。
- ちゅう車場も店内も広い。

近くの商店（肉屋）



- いろいろなお肉を売っている。
- 近いからすぐに行ける。
- お店の人と話しやすい。くわしいことが聞ける。
- 共通^{きょうつう}ポイントカード（愛^{あい}カード）が使える。

(5) 店を調べに行こう

★スーパーマーケットをたずねて

買い物調べをしてみて、スーパーマーケットで買い物を
する人が一番多いことがわかりました。

では、どうしてそんなに多いのでしょうか。店調べの計
画を立てて調べに行きましょう。

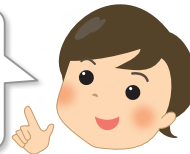
お店ではお客さんを集め
るために、どんな工夫をして
いるのかな。



お客さんや店の
人にもインタビュー
したいな。



チラシの他に、クーポン券やメー
ルのサービスもあるみたいだよ。



お店たんけんに行こう！

3年 組 名前 ()

1 たんけんのもく

お店には、どんなくふうやひみつがあるのか調べよう！

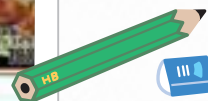
2 たんけんに行くときに気をつけること

- ・お店の中では、しずかに歩いて行こうする。
- ・お店のものにかかってはさわらない。

3 お店で見てみたいこと、聞いてみたいこと

- ・しょうひんのならべ方のくふうをみてみたい。
- ・お客さんが気をつけていることを聞いてみたい。

4 その他



★店内の様子^{ない}のひみつ

売り場の様子や品物^{しなもの}のならべ方を^{かんさつ}観察して、店では、お客さんが買い物をしやすくするために、どんな工夫^{くふう}をしているか、調べましょう。



商品が色あざやかになら
んでいるね。手書きの^{こうこく}広告も
あって心がこもっているね。



^{つうろ}通路も広くて通りやすいね。この
^よ呼び出しボタンを押すと
^お担当の店員さんが来て
^{たんどう}くれるみたいだよ。
^{てんいん}



地元で暮らす人たちのためのお店でありたいと思っています。旬の食材や新鮮な食材を売ることができるよう、店員みんなで力を合わせてがんばっています。お店では、お客様の楽しめるイベントも行っています。このように、だれに対してもやさしく、便利なお店になるように工夫しています。私たちは、「地域の大きな冷蔵庫」になることができるように、これからも努力していきます。



店長
伊久美さん
のお話



▲仕入れをする人

どんな商品が売れているのか、商品の鮮度はどうかなどチェックをしています。チェックをした後には、仕入れする商品を決めます。何が売れているのかよく考えるようにしています。

できたての美味しいおそうざいを買ってもらえるようにしています。お客さんがたくさん来る時間帯を考えて作っています。



▲おそうざいを作る人



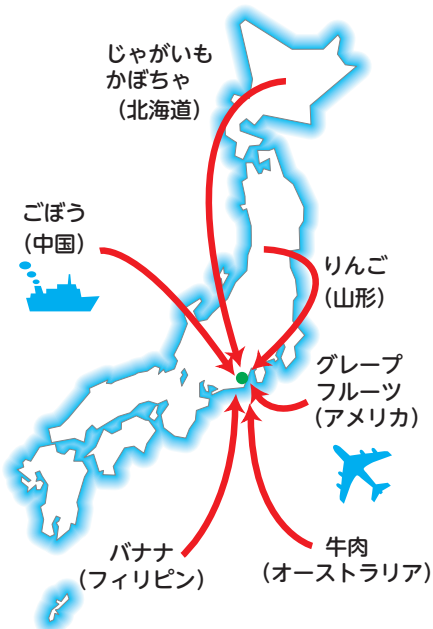
▲レジで接客する人

笑顔で接客することを心がけています。お客さんがまた来たいなと思い、気持ちよく帰ってもらえるようにしています。

それぞれの人が工夫や努力をしていることがわかります。

しょうひん ★商品のひみつ

商品の表示をくわしく見てみると、新しい発見があります。よく見てみましょう。また、わたしたちが買っている商品は、どこから来ているのでしょうか。調べてみましょう。



○○産というところに注目してみて、地図にまとめて、産地マップをつくるのもいいね。

有機栽培とか、地産地消とかむずかしい言葉がでてきているね。どんな意味か調べてみたいな。

ぎんじょ
★近所の店をたずねて

つぎに、近所の店の様子を見学して、売り方の工夫やお客さんの買い方を調べてみましょう。



お肉屋さん



魚屋さん



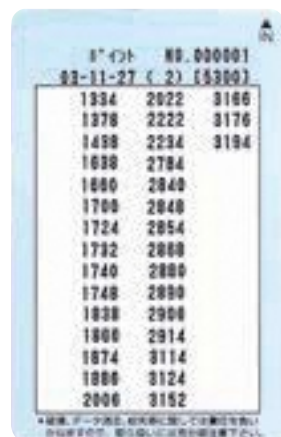
お店が家から近いので助かるわ。

お客さんによるこんでもらうために、毎日、いきのよい、おいしい魚を仕入れて来るんだよ。



これらのお店では、お客さんが代金をはらうと、共通のポイントカードに点数を打ちこんでくれます。

愛カード



(6) 買い物調べを終えて^お

調べてきたことをふり返りながら、買い物の仕方^{しかた}について、どんな工夫をしていったらよいか話し合ってみましょう。また、店ではたらく人と仕事について調べて、わかったことや思ったことをみんなで話し合っ、まとめてみよう。



買い物をする時には、これからは産地に注目した買い物をしようと思ったよ。吉田町や静岡県のものを買おうと新鮮なものだとわかったよ。

チラシやクーポンなどを見て、いつ何をかうのか考えて買い物ができるようになりたいと思ったよ。お店のサービスやイベントは、たくさん使っていきたいな。



今まで学習したことをもとにまとめてみよう

👉 こんなところに注目してみよう!

- 買い物に行く人はどんな思いがあって買い物に行くのだろう。
- お店の人は、どんな工夫をしているのだろう。

まとめたら、友だち^{どうし}同士で見てみたいな。

学んだことをこれから買い物に行った時に生かしていきたいな。



2 工場ではたらく人と仕事

(1) どんな工場があるのだろう



吉田町には、たくさんの工場があります。どんな場所に工場が集まっているのでしょうか。また、その工場では、どんな人がどのような仕事をしているのでしょうか。みんなで探ってみましょう。

● 吉田町の工場には、^{たと}例えばこんな所が…



▲おかしを作っている工場です



^{ほぞはおりもの}
▲細巾織物を作っている工場です



^{はっぽう}
▲発泡スチロールを作っている工場です



^{かんそうき} ^{きかい}
▲乾燥機などの機械を作っている工場です



^{いんさつぶつ}
▲印刷物を作っている工場です



^{さんぎょうよう}
▲産業用ロボットを作っている工場です

吉田町には、いろいろな^{しゅるい}種類の工場があります。この工場の中では、どんな仕事が行われているのか^{じっさい}実際に工場に行^{しら}って調べてみよう。

(2) 工場見学に行ってみよう

吉田町にあるそうざい工場に行ってみることにしました。そこでは、どんな人がどのような仕事をしているのか調べてきました。まず、どのようにそうざいを作っているのか見学してきました。



次に、そこではたらいっている人にインタビューをしました。はたらいっている人は、どんなことを思いながら仕事をしているのでしょうか。

どんな仕事をしているんですか？



せいぞうぶ
製造部
相田さんのお話

私は、そうざいに使う調味料をはかる仕事をしています。そうざいをいつでもおいしい味つけにするために、まちがいないように心がけています。調味料は、たくさんあるので、機械を使うことで、正確にはかることができます。しかし、人の目でもきちんと確かめて、おいしいそうざいを作っています。



おいしいそうざいにするために、人でも機械でも確かめていることがわかったよ。

そうざい工場ではたらく人は、ほかにもいました。どんな種類の仕事があるのでしょうか。そこで、ほかにも、はたらいっている人にインタビューをしてみました。



どんな仕事をしているんですか？



かいはつぶ
開発部

吉永さんのお話

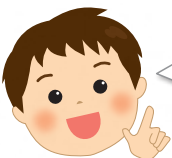
私は、そうざいの^{しんしょうひん}新商品を考える仕事をして
います。新商品のアイデアを出し合
い、^{なんど}何度も^{そうだん}相談しています。おいしいそうざ
いを作ることで^{しょくたく}食卓を^{ささ}支えたいと思っ
ています。一つの商品を作るには、^{かか}多くの人が関
わり、^たたくさんの時間をつかっています。そ
のため、^{きやく}お店で^とお客さんに手に取ってもら
った時は、とてもうれしい^{きも}気持ちになります。

私は、^{あんぜん}安全な^{とど}そうざいをお客さんに届
けるための仕事をしてい
ます。お客さんが安
心して食べることが
できるように、^{うら}パッケージの裏に、^{しょくざい}どんな食
材が入っているか書
いてあります。ぜひ、^{かくにん}確認して
みてください。また、^{ばめん}お客
さんの相談を聞く場
面が多いです。その
時には、私が^{たいおう}お客
さんの立場だったら
と^{たいおう}考えなが
ら、^{たいおう}ていねい
に対応しています。



ひんしつかんりほんぶ
品質管理本部

原田さんのお話



ここは、新しい商
品を開発する調理
場だよ。

商品の裏の表示を
見ると、^{ひょうじ}たくさんの情
報がわかるね。



- 工場内の機械には、危険な機械があります。安全に作業する環境を整えるため、使い方のルールや体を保護できる服装を決め、機械に安全装置をつけています。また、食品をつくる工場なので、清けつな身だしなみをてっていています。手洗いや消毒はもちろん、全身にローラーをかけたり、風を当てたりして、かみの毛やほこりを取っています。そして、機械と人で役割を分担し、効率よく作業することで、たくさんのそうざいを作っています。作業をする中でどうしても捨ててしまう野菜の皮やへたが出てしまいます。それも捨ててしまうのではなく、堆肥にかえることで、ゴミを減らすようにもしています。このようにおいしいそうざいを、たくさんの人に食べてもらうことができるように工夫して仕事をしています。



工場長
小松さんのお話



安全面や環境面のことも考えているんだね。また、社員さんのことも大切にしていることがわかったね。



そうざい工場の中には、いろいろな種類の仕事があり、それぞれの担当の人が、協力しながら責任をもって、仕事をしています。どの人も、お客さんのことを考えて仕事をしています。

3 農家の仕事



米



茶



ようとん
養豚

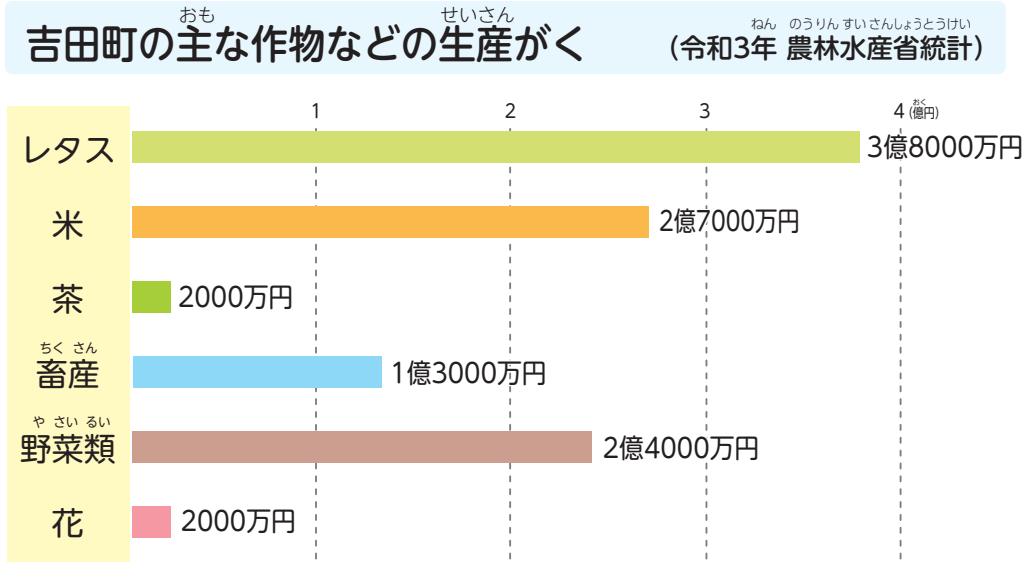


メロン

わたしたちは、町の様子^{ようす}をたんけんして、山や川などたくさん^{しぜん}の自然があることがわかりました。これらの自然を生かして、いろいろな作物^{さくもつ}などが作られています。

吉田町の土地を生かして、どんなものが作られているのか^{しら}調べてみましょう。

下のグラフは、吉田町でどんな作物が多く作られているかを表しています。



吉田町では、5月から9月にかけて米作りをして、10月から4月にかけて、稲がかり取られた後の田でレタスをさいばいしています。この方法で多くの農家が生産がくをあげています。



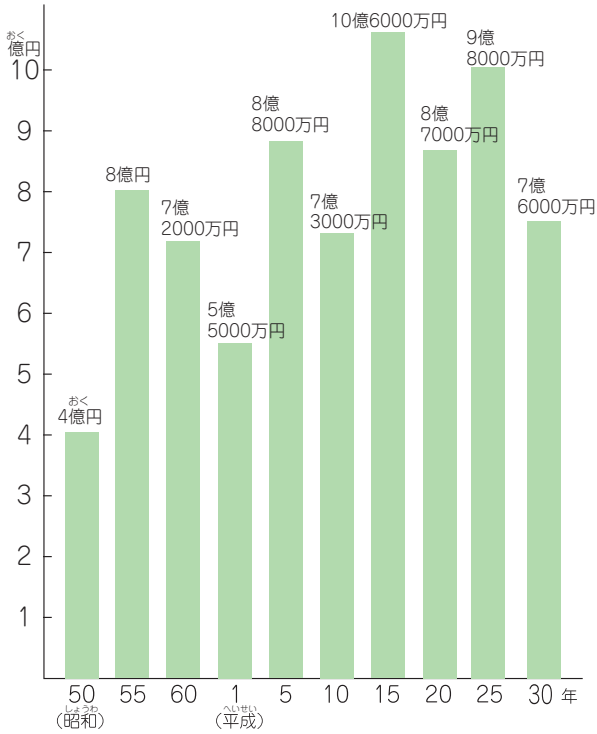
吉田田んぼでの米作り
(5月～9月)



吉田田んぼでのレタス作り
(10月～4月)

(1) レタス作りのさかんな吉田町

レタス生産がく



つきべつしゅっかりょう レタス月別出荷量

令和4年～令和5年

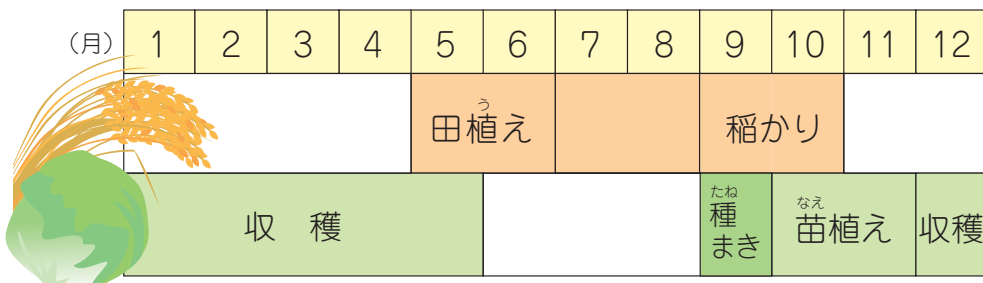
月	すうりょう ばこ 数量 (箱)	へいぎん ばこ 一日平均 (箱)
10	154	6
11	38,847	1,689
12	118,623	5,157
1	109,124	4,744
2	95,232	4,140
3	44,659	1,941
4	7,731	336
5	1,262	54
計	415,632	18,067

すうりょう ばこ
(数量1箱=10kg)

ばこ
※1箱にはLサイズのレタスが19玉入っています。

ひょう
上の表やグラフからもわかるように、吉田町では、レタス^{しゅうかく}を収穫する時期^{じき}が長く、生産がくもたいへん多くなっています。

農家の一年間の仕事 (米とレタスを同じ田でつくる農家の場合)^{ばあい}



(2) おいしいレタスを作る工夫^{く ふう}

ハイナン農業協同組合^{のうぎょうきょうどうくみあい}では、新鮮なレタス^{しんせん}を計画的に^{けいかくてき}生産^{いくびょう}するため、「育苗センター」をつくりました。そこでは、品種^{ひんしゅ}の試験^{しけん}をしたり、じょうぶな苗^{そだ}を育てたりして、農家^{はいたつ}に配達しています。

また、農家でもよいレタスを作るために、肥料^{ひりょう}をまいたり、マルチ（黒ビニール）をしいたり、冬の寒^{さむ}さに負け^まないようにレタス畑^{ばたけ}にビニールトンネルを作るなど、いろいろな工夫^{くふう}をしています。



育苗センター（手前にあるハウス）



育苗センターでの苗作り



耕運機^{こううんき}で畑をたがやしながらマルチをしいているところ



ビニールをかぶせたレタス畑



(3) 吉田町のレタスはどこへ

町内でとれたレタスは、大きさや品質ひんしつごとにダンボール箱ばこにつめられて、農業協同組合あつに集められます。そこで検査けんさを受けた後、主に京浜地区おも けいひんちく（東京・横浜方面とうきょう よこはま ほうめん）の市場いちばに送り出されます。

農業協同組合では、レタスが少しでも鮮度せんどを保ち、高く売れるように、集めたレタスを真空予冷装置しんくうよれいそうち（バキューム）という機械つかを使って、新鮮さを保つような工夫をしています。



▲収穫する



▲包装ほうそうする



▲ダンボール箱につめる



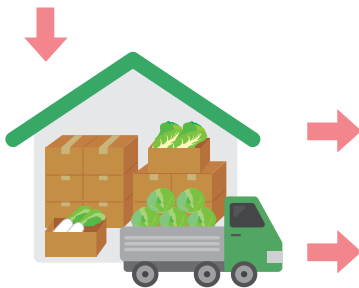
▲大型おおがたトラックで出荷しゅつかする



▲真空予冷装置へ入れる



▲農協へ集める



▲東京や横浜せい か しじょうの青果市場



八百屋



▲スーパーマーケット



▲みなさんの家へ

農家の一日(例)



どんな思いで仕事をしているのですか。

新鮮でおいしいレタスになるようにと考えながら、
仕事をしています。そのために、まずは、栄養のある
土作りのために、肥料をまいています。また、レタス
が、一番おいしくなったタイミングで収穫していま
す。少しでもタイミングがずれると、味がかわります。

なので、毎日レタスを見に行
き、判断しています。吉田町の
レタスをたくさんの人においし
く食べてもらえるように毎日が
んばっています。



レタス農家さんのお話

4 海ではたらく人と仕事



吉田町は、海の魚がたくさんとれる駿河湾に面しています。吉田漁港では、港の整備が進み、毎日活気を見せています。

吉田漁港には、どれくらいしらすの水あげられているか調べてみましょう。

吉田漁港のしらす水あげ量

年度	漁獲量 (kg)
平成30年	1,191,400
令和元年	1,149,100
令和2年	1,269,650
令和3年	1,095,300
令和4年	848,360

※水あげとは、とれた魚を港にあげることです。



(1) しらす漁りょうのさかな吉田町

吉田漁港は、大井川の水が流ながれ着ついています。この大井川は、しらすのえさになる植物しょくぶつプランクトンをたくさん運はこんできます。この豊富ほうふなえさを食べたしらすは、まるまる太ふとり、おいしいしらすになります。この地形りょうを利用して、吉田町では、しらす漁がさかんです。



しらす漁は、漁をしてよい日と時間きが決められているので、南駿河湾漁業協同組合みなみするが わんぎょ ぎょうきょうどう くみ あいの中では、同じ日にいっせいに漁を行います。

朝早くしゅっこう出港し、決められた時間き（午前5時～午後2時30分）まで漁を続つづけます。

しらすをとるには、魚群探知機ぎょぐんたんちきでしらすさがを探します。しらすさがが魚群探知機うつに映るとあみどうにゆうを投入し、1時間から1時間半ぐらい2せきの船ふねであみを引きます。

とれたしらすは、運搬船うんぱんせんとよばれる船つに積みかえ、吉田漁港にゆうさつに運び、入札にゆうさつに出します。入札は、朝の7時30分から1日数回行われます。

引き船ふね2せき、運搬船1せきの3せきが1組ぐになって、10人じゅうしくらいの漁師のさんたちが乗のっています。

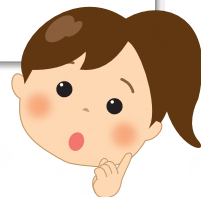
漁おが終わって港にもどると、次の日つぎの漁にそなえてあみしゅうの修理どうぐをしたり、道具じゆんびの準備じゆんびをしたりします。



(2) 港に水あげされたしらすのゆくえ



魚の周りに集まって
いる人たちは、どんな
仕事をしている
のかな。



しらすの水あげ



この人たちは、港の
近くにある加工工場
の人たちなんだよ。買
いたいねだんをつたえて
一番高いねだんを言っ
た人が買えるんだよ。

入札の様子

加工工場では、
しらすをどんなも
のに加工する
んですか。



吉田漁港で水あげされたしらすは、
ほとんどが「ゆでしらす」や「ちりめん
ぼし」となり、とうきょう なごや おおさか
ほうめん しゅつか
方面に出荷されるんだよ。

加工工場のおじさん

加工工場での作業 さぎょう



あらう



ゆでる



ほす



できた製品 せいひん

