

# 水産業のさかんな地域① (教科書 88~103 ページ) **解答**

氏名( )

①あなたはどのような水産物(魚介類)を食べていますか。

水産物の名前

②日本の周りの海にはどのような海流が流れているでしょうか。また、日本の周りの海ではどのような水産物がとれるでしょうか。教科書 89 ページの「日本の主な漁港の水あげ量と、養殖のさかんなところ」で調べましょう。

## 【海流】

暖流(あたたかい流れ)	黒潮(日本海流)	対馬海流
寒流(冷たい流れ)	親潮(千島海流)	リマン海流

## 【水産物】

<暖流の近くでとれるもの> まぐろ、かつお、あじ、さば など
<寒流の近くでとれるもの> さけ、たら、さんま、ほたて など

③教科書 89 ページの資料で、水あげ量が多い漁港はどこでしょうか。

1位	2位	3位	4位	5位
銚子	釧路	焼津	石巻	境

④北海道の根室では、どのようにさんまをとっていますか。教科書 90・91 ページを見て答えましょう。

とり方のくふう	光に集まる習性を利用して、夜の海で集魚灯をつけたり消したりして、あみの中にさんまの群れを追いこむ。
船や道具のくふう	群れを探すために、ソナーや探照灯を使う。 燃料節約のために、LED電球を使う。
港までの運び方のくふう	さんまをとったあと、船の上ですぐに氷を入れた冷たい海水につけて新鮮さを保ち、港まで運ぶ。

## 水産業のさかんな地域② (教科書 88~103 ページ) 解答

氏名( )

①漁港で働く人たちは、とれたさんまをどうしているのでしょうか。教科書 92・93 ページで調べ、作業の流れを書きましょう。

漁港	➡	漁港の市場	➡	加工工場
水あげ		せり		箱づめ

②教科書 92 ページの「せりでさんまにつけられた値段のちがい」を見ると、8月と10月ではさんまの値段が大きくちがいます。どうしてだと思いますか。

自分の考えを書きましょう

③加工工場では、さんまを新鮮なまま出荷するためにどのようにふうをしているのでしょうか。

- ・ 空気や人の手になるべくふれないように、すばやく箱につめる。
- ・ 大きさを選別する作業などは、機械が自動で行う。
- ・ 紫外線で殺菌した海水と氷をいっしょに箱づめして出荷する。

④根室のさんまを全国に運ぶために、どのような交通機関が使われているでしょうか。教科書 94・95 ページで調べましょう。

トラック	フェリー	航空機
------	------	-----

⑤根室で水あげされたさんまが、自分たちの住む地域のスーパーマーケットで売られるまで、何日かかるとおもいますか。

日

⑥さんまを新鮮なまま運ぶために、運送会社の人はどうなくふうをしているのでしょうか。

- ・ 温度を一定に保つために、保冷トラックで運ぶ。
- ・ 決められた時間までに確実に運ぶために、道路の混みぐあいや天候の情報をもとに、経路を決める。
- ・ 急ぐ場合は航空機を利用することもある。

⑦学習した感想を書きましょう。

自分の考えを書きましょう

## 水産業のさかんな地域③ (教科書 88~103 ページ) 解答

氏名( )

① 養殖のさかんな鹿児島県では、ぶりをどのように育てているでしょうか。教科書 96・97 ページで調べましょう。

○長島町では、**2~3** 年ほどかけて、ぶりの稚魚を大きく育てている。

○長島町の海は、近くを**暖流**が通るので、冬でも水温が高く、ぶりを育てやすい。

○波がおだやかな入り江に、**いけす**を設置して、**成長**のぐあいでは魚を分けて育てている。

○年間を通じて、**計画的**にぶりを育てて出荷している。

② 波がおだやかな場所で、ぶりの養殖をしているのはなぜだと思いますか。

(例)波があらい場所だと、えさやりや水あげがしにくいから。  
(例)いけすが流されるから。

③ 養殖業者の人は、ぶりのえさについてどのようなくふうをしていますか。

・ 栄養のバランスがととのった安全性の高いえさを、漁業協同組合がまとめて調達している。  
・ 食べ残しで海がよごれて、病気や赤潮が発生しないよう、えさの回数や量を調節している。 など

④ 教科書 92~95、97 ページを見て、根室のさんまと鹿児島の養殖ぶりのとどけ方、運び方を比べましょう。

共通点 に似ている点	・ 朝早くに水あげする。 ・ 保冷トラックや船で運ぶ。
ちがい	さんまは港の市場でせりをするが、養殖ぶりはしない。

⑤ 日本の漁業生産量(養殖業をのぞく)はどのように変化していますか。教科書 98 ページのグラフを見て答えましょう。

**1980 年代から減り続けている。**

⑥ 教科書 98 ページの「さんまの生産量の変化」と「養殖ぶりの生産量の変化」を比べて、気がついたことを書きましょう。

**さんまは生産量の多い年と少ない年の差が大きいが、養殖ぶりは変化が少ない。**

⑦ さんまの生産量の変動が大きいのはなぜでしょうか。

**海水温などの環境の変化によって、とれる場所や量が大きく変わるから。**

## 水産業のさかんな地域④ (教科書 88~103 ページ) 解答

氏名( )

- ① 世界の水産物消費量が年々増え続けている中、資源の減少 (水産物が減ってしまうこと) をくい止めるために、どのようなことが行われていますか。教科書 100~101 ページから、できるだけたくさん見つけましょう。

- ・ 水産業のさかんな国々が話し合い、漁船の数やとる量、漁の期間を決めようとしている。
- ・ 世界各国が自国の水産資源を守るために、200海里のはん圀の海で、他国の漁船がとる魚の種類や量を制限している。
- ・ 世界各地で、育てる漁業が行われている。
- ・ 日本では、あみの目を広げて小さい魚をとらないようにしたり、海藻を育てて生き物のすみかを増やしたりする取り組みが行われている。
- ・ 魚のたまごから稚魚を育てて海に放流する「さいばい漁業」が行われている。
- ・ 海の環境や水産資源を守って生産した水産物には、国際的な団体がみとめた表示をつけている。

など

- ② 漁師や加工工場、運送会社の人などが、共通して大切にしていることは何でしたか。

魚を新鮮なまま、消費者にとどけること。

- ③ これからの水産業に大切なことは何でしょうか。「生産者」「わたしたち消費者」「世界との関わり」の三つの見方で考えましょう。

	大切なこと	理由
生産者	(例) 魚をとりすぎないように、とる量を決める。 (例) 養殖のえさの食べ残しで、海がよごれないように注意する。	(例) 魚がいなくなるから。 (例) 海がよごれると、病気や赤潮が発生するから。
消費者	(例) 国産の水産物を食べて、生産量がこれ以上減らないようにする。 (例) 水産資源を守りながら生産された水産物を買う。	(例) 国産の魚が売れなくなると、水産業をする人がいなくなつて、輸入ばかりになってしまうから。
世界との関わり	(例) 自分の国だけで魚をとりすぎないようにする。 (例) 水産業のさかんな国どうして話し合つて、漁のしかたのルールを決める。	(例) 世界の水産物消費量が増えていて、このまま魚をとり続けると、魚がいなくなつてしまうかもしれないから。