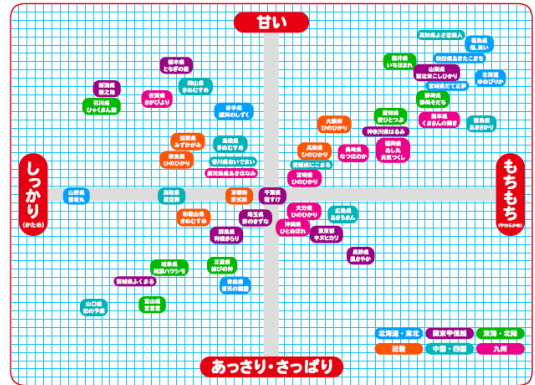


【「日本列島お米図鑑・自由研究」概要】

①食味マップ

全国47銘柄のお米を「甘い」「あっさり・さっぱり」「もちもち」「しっかり」を基準に分類した日本各地のお米の特徴を一覧できる「食味マップ」を公開しています。



②全国47銘柄の特徴とその土地の情報

全国47銘柄それぞれの「親」・「誕生年」・「名前の由来」・「お米の特徴」を掲載。また、県庁所在地・面積・人口の基本情報から、名所や名物などその土地の地理・産業、さらに地域の雑学も紹介しています。

ゆめぴりか

産地 北海道
 品種 札幌98118×ほししたろう
 2009年デビュー

産地の概要
 道庁の概要
 産地の雑学

お米を通じて日本の都道府県を知ろう!!

北海道の産地情報
 札幌市 83,424km² 5,183,687人

産地の概要
 地理
 産業
 地域の雑学
 北海道米

③お米の豆知識

「お米の量を表す単位」や「相撲とお米の親和性」など「へ〜!」と思う情報を楽しいイラストで分かりやすく紹介しています。

お米の豆知識

1合 (180ml) 1升 (1.8L) 1斗 (18L) 1石 (180L)

4斗 = 1俵

お米の量を表す単位!

日本には古くから容量を表す単位(尺貫法)に、合(ごう)、升(しょう)、斗(と)、石(いし)があります。メートル法に直すと、1合=180ml(お茶碗約2.2杯分)、1升=1.8L、1斗=18L、1石=180Lです。10倍ずつ単位が変わり、例えば10合=1升になります。お米でもこの単位が用いられます。他に、お米をよく炊く「俵(ひょう)」は米を運搬する際に用いた俵で編んだ米俵を意味する単位です。明治時代に1俵に入れる米は4斗=40合と定められました。置きやすさを1俵で60kgにします。

④自由研究「お米を食べて産地を知ろう!」フォーマット

特設WEBサイトのヒントをもとに完成できる自由研究フォーマットのPDFをご用意しています。無料でダウンロードいただけます。

【使い方ステップ】

特設WEBサイトから自由研究「お米を食べて産地を知ろう!」フォーマットのPDFをダウンロードすることができます。フォーマットは、お気に入りのお米を選択して、食べて、その食べたお米の食味マップを作ったり、袋のイラストを描いたり、手軽に・楽しく取り組めるような設計にしました。また、選んだお米の名所や名物・産業・地形・気候についても、特設WEBサイトの情報(ヒン

ト) をもとに完成させることができます。このまま学校に提出すれば夏休みの宿題(自由研究)が仕上がるようなレイアウトにしています。

(1) WEBサイトかシートをダウンロードして、印刷。

(A4用紙をご用意ください)

WEBサイトURL : <https://noricenolife-kids.jp/jiyukenkyu/>

(2) お気に入りのお米を選択・実食。

WEBサイトでは全国47銘柄のお米を紹介しています。いつも食べているお米や気になるお米を選択し、実食してください。

(3) 印刷したシートに食べてみた感想や食べたお米の袋の写真または、イラストを描く。

実食した感想をもとに、「甘い」「あっさり・さっぱり」「もちもち」「しっかり」を基準として、分類し、食味マップを作成します。また、実食したお米の袋の写真あるいはイラストを描きます。

(4) お米の産地についての情報を調べて、シートに記入・完成。

選択したお米の産地について、特設WEBサイトで紹介している情報を参考に、地理や歴史・文化、気候などフォーマットに従って埋めていきます。

(5) 物足りない子どもたちは、さらに調べる。

最後のシートにメモ欄を設けているので、自由に研究テーマを深掘りすることも可能です。

「日本列島お米図鑑・自由研究」フォーマット：

お米を味わってみよう!

【食べて食べたお米】
産地

【そのお米を選んだ理由】

食べたお米の袋の写真または、イラストを入れよう

食べたお米の食味マップを作ってみよう!

甘い
あっさり・さっぱり
もちもち
しっかり

食べたお米はどんな味だったかな? 自分の言葉で書いてみよう。

お米ができたところを知ろう!

産地
産地の特徴
人口
気候

お米ができた都道府県の地図(印)をかこう
県庁所在地の位置もかこう

お米ができたところの特徴を調べよう!

産地
気候
歴史
文化

お米のできた都道府県の地理や歴史、文化、気候などをまとめよう

memo