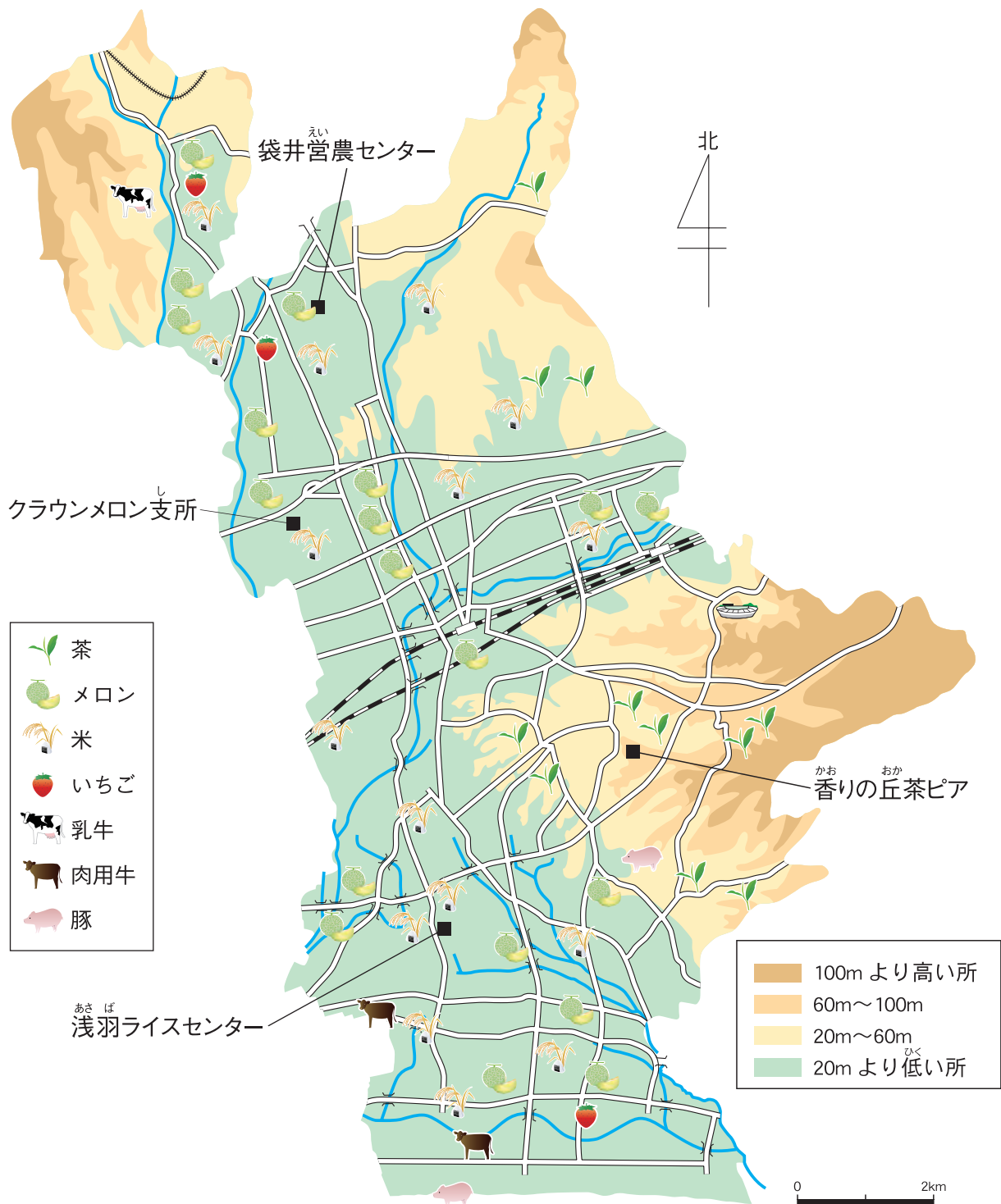


袋井市内の主な作物を生産している場所



「東海道どまん中ふくろい^{せんたい}宣伝隊」トラック



(2) メロンを作る仕事

① 袋井市のメロン作り



メロンをさいばいする温室



横から見た温室



メロンを育てるベッド



温室の中の様子

メロン農家のおじさんの話



メロンを育てる行ていは、どれも細やかな心配りと手間が必要^{よう}です。

毎日の仕事なので休みの日がありません。特に夏は、温室の中が40度にもなりとても暑いので大変です。でも、お客さんがメロンを食べて喜ん^{よろこ}でくれることが一番うれしいので、これからも美しくおいしいメロンを一生けん命育てようと思います。

② メロンができるまで



メロンの種

つぎ木

じょうぶなメロンのなえに
おいしいメロンのなえを
つないで、せんたくばさみ
でとめて、なえ作りをしま
す。



つぎ木

筆を使った交配

め花にお花の花ふんをつ
けて、実ができるようにし
ます。筆でかき回すと受粉
します。



筆を使った交配

おしべを使った交配

お花のおしべを直せつめ
花につけます。



おしべを使った交配



せんか

せんか 選果

一本の木に一番よい
ものを残して、あとは切り
取ります。



玉つり



ネットがでる

玉つり

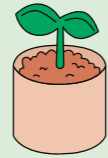
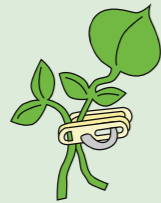
木をいためないように、
メロンの実をひもでつり
ます。







かさ

日が当たらないよ
うに、紙でかさをかぶ
せます。



かさ

メロンができるまで(冬)	日数	25日間	
		<p>種まき</p> <p>まいた種は、 20~25日で大きくなる。</p> 	<p>つぎ木</p> 

7日間	13日間	35日間
<p>交配</p> 	<p>選果</p> 	<p>ネットがでる</p> <p>交配したあと、 3週間ぐらいで きれいなネットができる。</p> 
<p>玉つり</p> 	<p>かさ</p> 	<p>しあげ</p> <p>メロンを美しくしあげる ため、2~3回玉をふく。</p> 
		<p>しゅうかく</p> <p>(冬は約105日、 夏は、約95日でしゅうかくできる。)</p>

③ いよいよしゅうかく



④ メロンの箱詰め



重さの測定



ほうそう



箱詰め



1こ入り・2こ入りの箱



6こ入りの箱



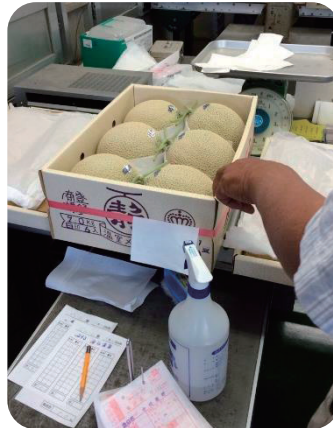
食べごろがわかる^{ふだ}札

⑤ メロンの出荷

集荷



クラウンメロン 中央集荷場



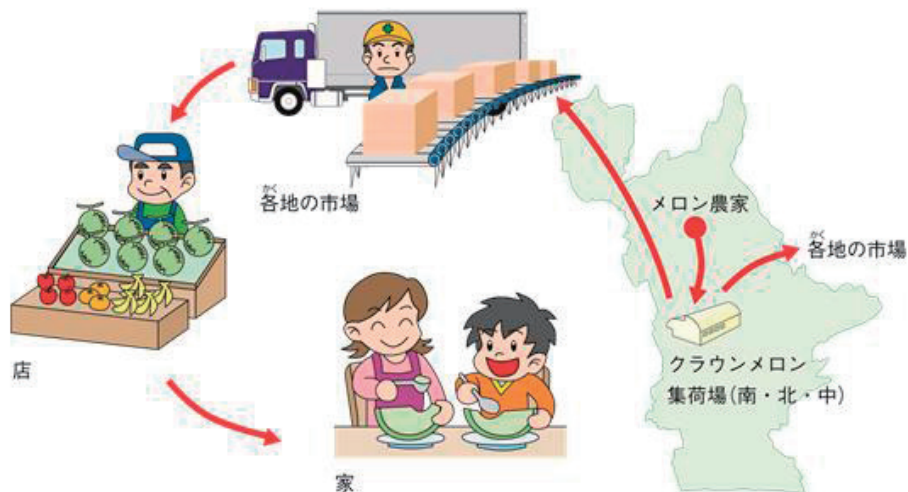
大きさや見た目のけんさ



メロンの集荷

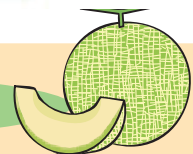


あまさのけんさ



ちょっと一息

? メロンクイズ ?



Q1 メロンの出身地はどこでしょう?

- A 日本
- B ロシア
- C 北アフリカ

Q2 メロンのネットはどうしてできるのでしょうか?

- A ネットに入れて育てるから
- B ふくらむときに、表面の皮がさけてそこがかさぶたになるから
- C こん虫がメロンの表面をかじるから

Q3 メロンのランクで一番高い等級はどれでしょう。

- A 雪
- B ふじ
- C 山

1日の出荷こ数



いろいろ利用されているメロン



小メロン漬け



小メロンサラダ



ゼリーやメロンカレーもあります。

給食のメニューにも取り入れられています。

知っトク!

日本一おいしいメロンのひみつ

袋井市のメロンが、日本一おいしいメロンに育つひみつについて資料をヒントにして考えてみましょう。



その①
こだわりの「品種」

その②
こだわりの「温室」

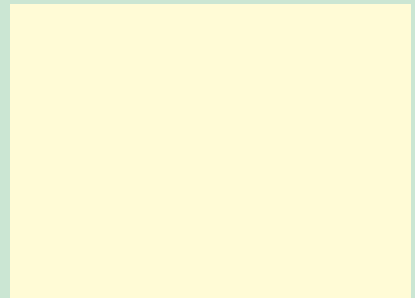
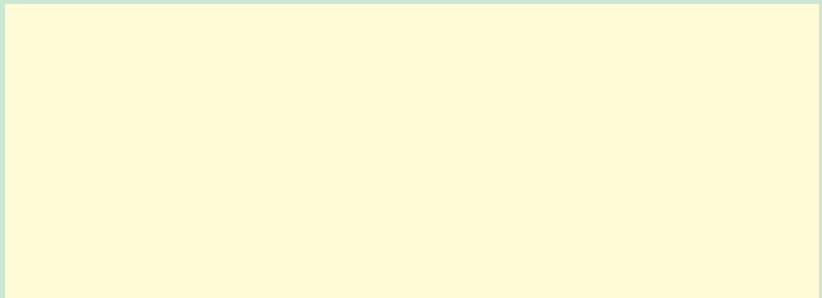


袋井市の「温室」メロン

ほかの県の「ハウス」メロン

その③
こだわりの「品しつ」

その④
さいばい名人



おいしく育った
メロンのネット



実ったメロン



メロンへの水やり

(3) お茶を作る仕事

① お茶ができるまで



お茶畑



ひ料をまいた土



まかい
機械を使った茶つみ

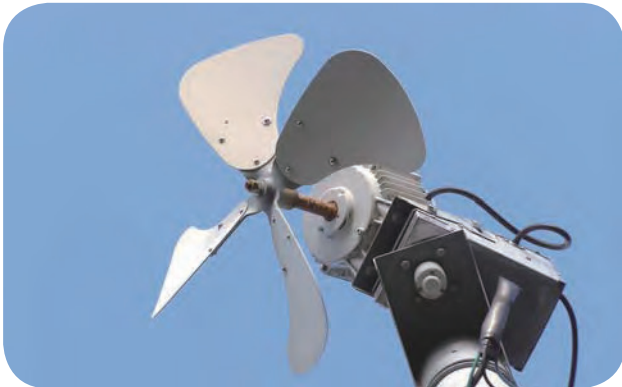
月		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
茶 作 り の こ よ み	しゅう か く				1番茶	2番茶	3番茶			4番茶			
	ひ りょう 料												
	しょう どく 毒												
	その ほか		えだをそろえる									えだをそろえる	わらをしく



ぼうそうファン



がた
大型冷ぞう庫



茶農家のおじさんの話

お茶作りは、どの行ても大切です。また、毎日の天気が心配です。暑さ、寒さや雨の量にも気をつかいます。

世話をしてきたお茶の新芽がいっせいに芽ぶき、畑が新茶のかおりで包まれるときは本当にうれしいです。

これからも安心、安全なお茶作りにはげみ、たくさんの人においしいお茶を飲んでもらいたいです。

② お茶工場での加工 かこう



茶畑



給葉機 きゅうようき

集められた茶をため蒸し器に送ります。



蒸機 むしき

蒸気でむし、酸化酵素の働きをとめます。



粗揉機 そじゅうき

強い力でもみながら熱風でかわかします。



揉捻機 じゅうねんき

葉に力を加えて水分の均一をはかりながらもみます。



中揉機 ちゅうじゅうき

葉をふたたびもみながら、熱風でかわかします。



精揉機 せいじゅうき

熱と力を加え形をととのえながらかわかします。



乾燥機 かんそうき

充分にかわかします。荒茶に仕上げます。



問屋さんで仕上げ とんや

缶やふくろにつめられてお店に並びます。

③ いろいろな茶の利用

お菓子に利用されています。



袋井では給食にもお茶を取り入れています。



おいしいだけじゃない
体によいお茶

「お茶は百薬の長」と昔から言われ、いろいろけんこうによいところがたくさんあります。調べてみよう。



お茶のかきあげ

知っトク!

かお 香りの丘 茶ピア

茶ピアは、茶作りをする農家の手助けをしたり、茶の良さを広めたりしています。また、運ばれた生葉を茶に加工し、大型冷ぞう庫でほぞんするしせつがあります。

さらに、茶ピアにある茶畑で茶をつんだり、お茶室でまっ茶をいただいたりする体験もできます。



手もみ体験



茶つみ体験



お茶室体験

お茶のなほど

Q お茶の種るいには、
どんなものがあるかな



Q お茶はいつからのまれていたのかな？

平安時代 (1200年くらい前) 中国から、茶の種を持ってきたのが始まりと言われています。

鎌倉時代 (800年くらい前) お茶は「体にいい」ということを栄西というおぼうさんが広め、薬としてお茶をのむ文化が広がりました。

江戸時代 (400年くらい前) 今と同じような茶の葉にお湯を入れてのむ煎茶が伝わりました。

明治時代 (200年くらい前) 日本を代表する輸出品として生産量がふえました。

(2) 米を作る仕事

① 米ができるまで



田起こし



もみまき



田植え



消毒



しろかき



もみの水やり



いねかり



だっこく

月	1	2	3	4	5
おもな仕事	あら起こし			もみまき 田起こし	しろかき
コシヒカリ	←もみまき→			←田植え→	
その他				もみの消毒	水を入れる ひ料

6	7	8	9	10	11	12
田植え			いねかり	だっこく もみすり		
←いねかり→						
消毒 草取り	ひ料	水をほす 草取り	ひ料 消毒	水を切る		
←水の調節をする→						

② ^{えい} 営農センター



袋井^{えい}営農センター



育びょうハウス

センターのおじさんの話



センターにある「育びょうハウス」では、しつ^よの良いいじょうぶななえを育てて、農家に分けています。

秋にしゅうかくしたお米は、ここに運ばれ^{てい}低温^{そう}倉庫でほぞんします。また、ここでは、^{きかい}機械の点けんやしゅう理もできるので、田植えやいねかりが終わると、機械を持ってくる農家もたくさんあります。



低温倉庫



米作りの機械

③ 袋井市で作られた米



コシヒカリ

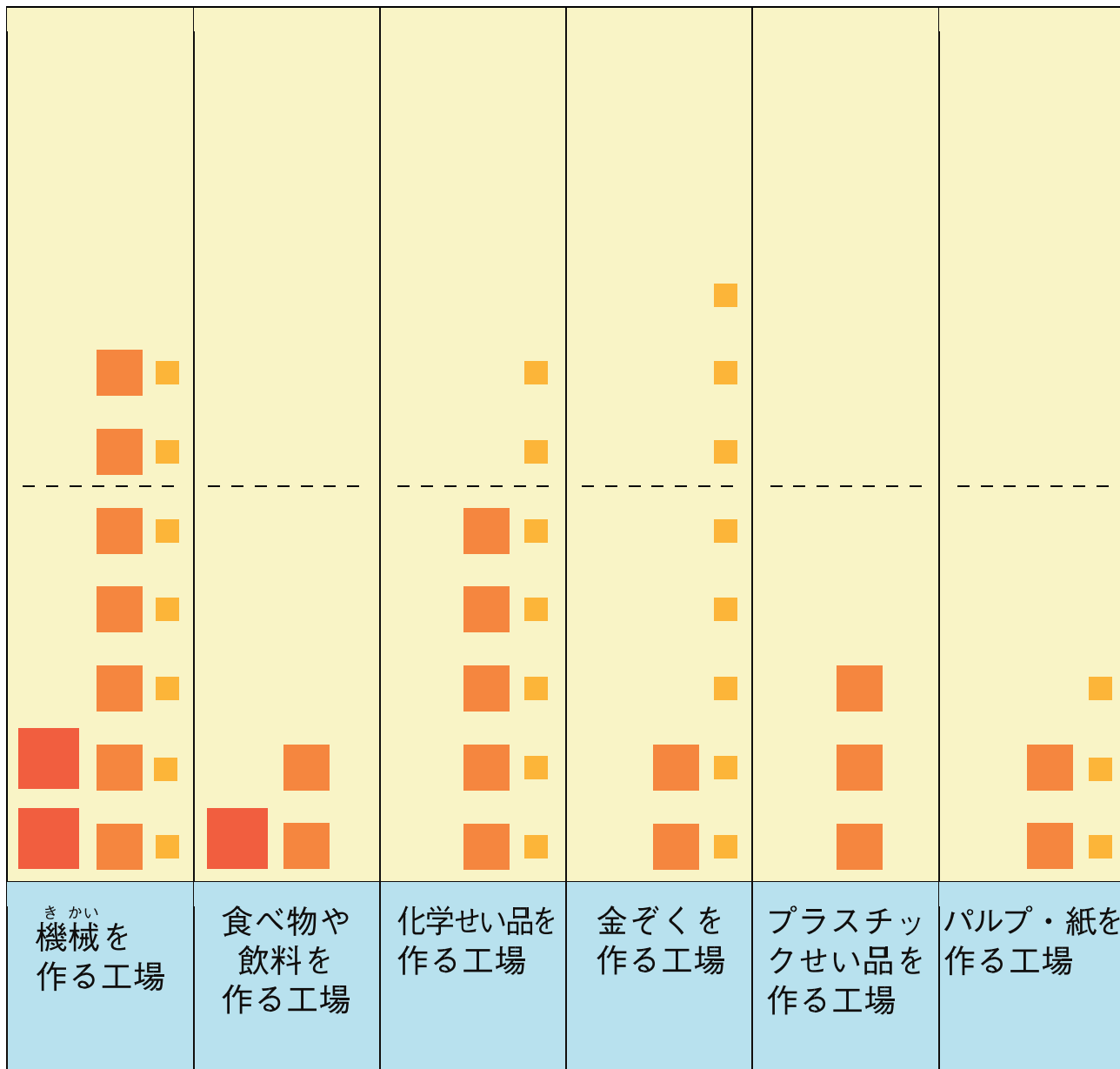


袋井市のブランド米 ふくほまれ

2 工場の仕事

(1) 袋井市にある主な工場

袋井市の工場の主な出荷がく

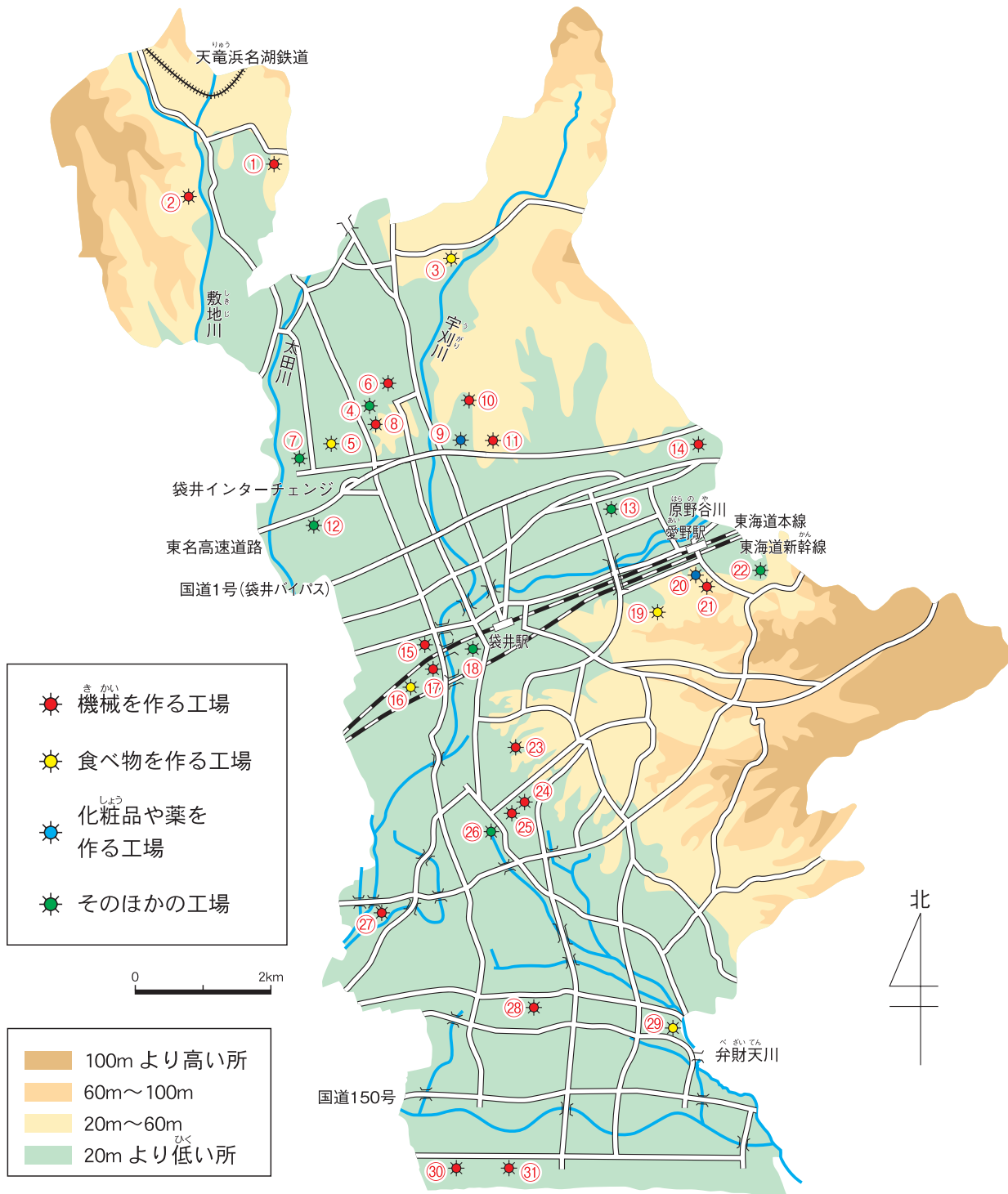


(平成 29 年工業統計調査結果より)

■ は1000億円 ■ は100億円 ■ は10億円

はたら

働く人が多い主な工場

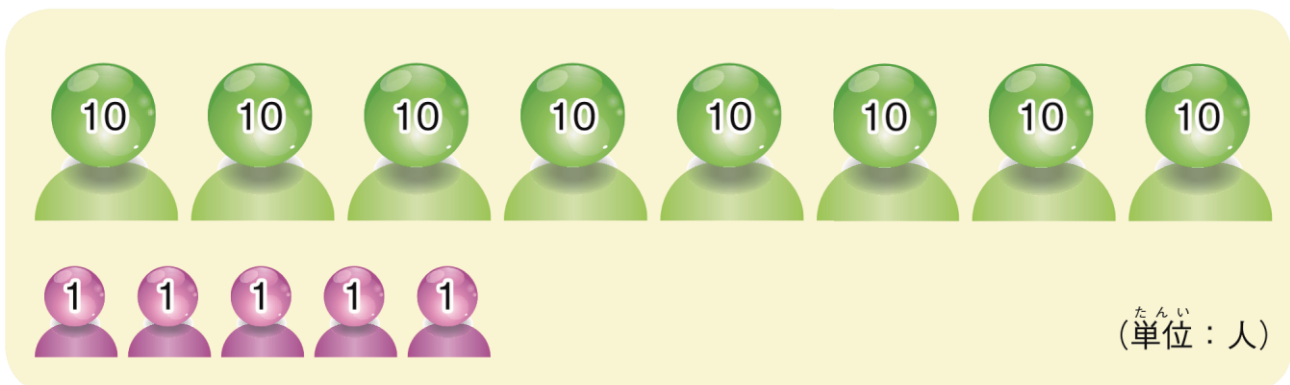


(2) カレー工場

1日に作られるカレー



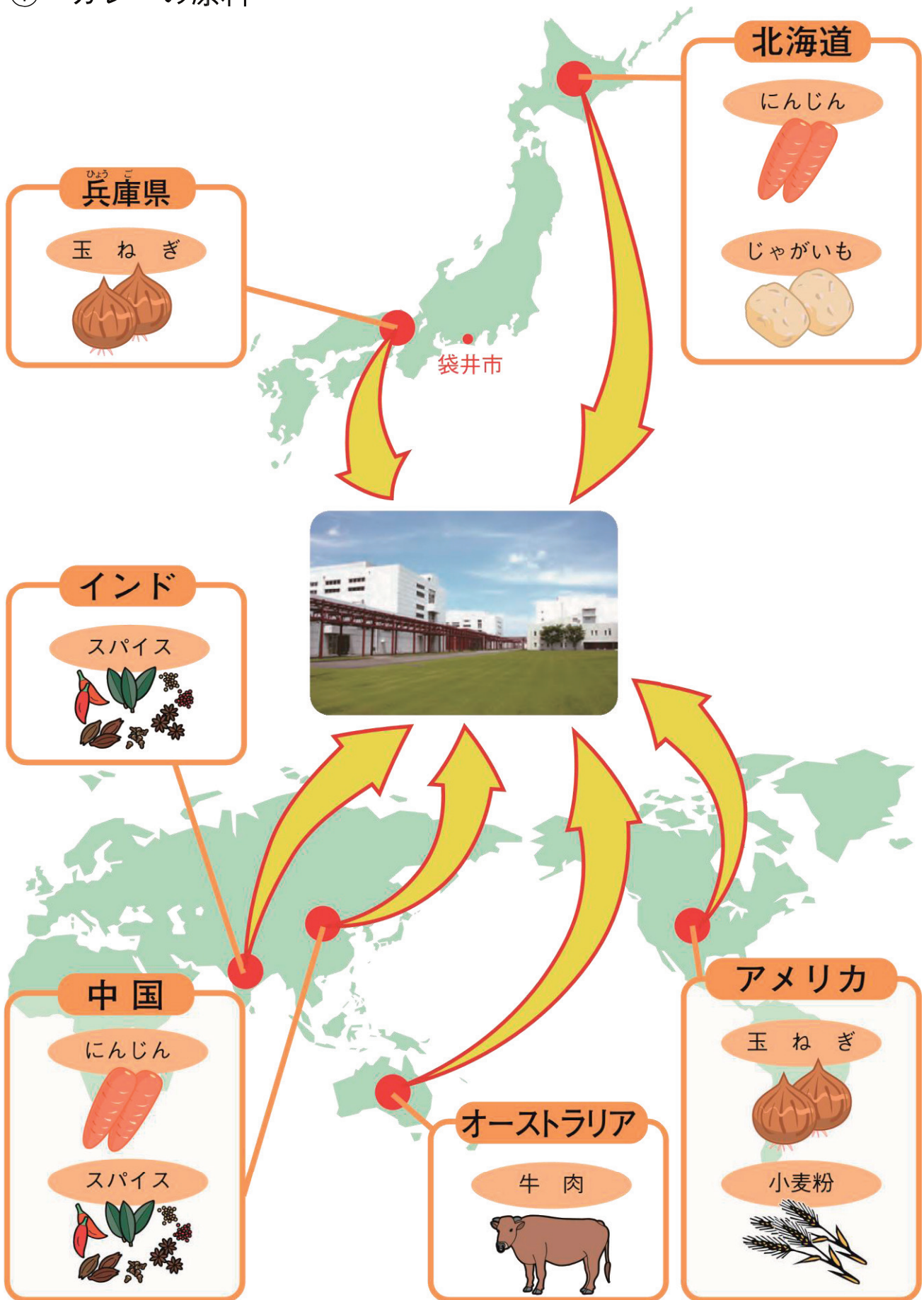
工場^{はたら}で働いている人



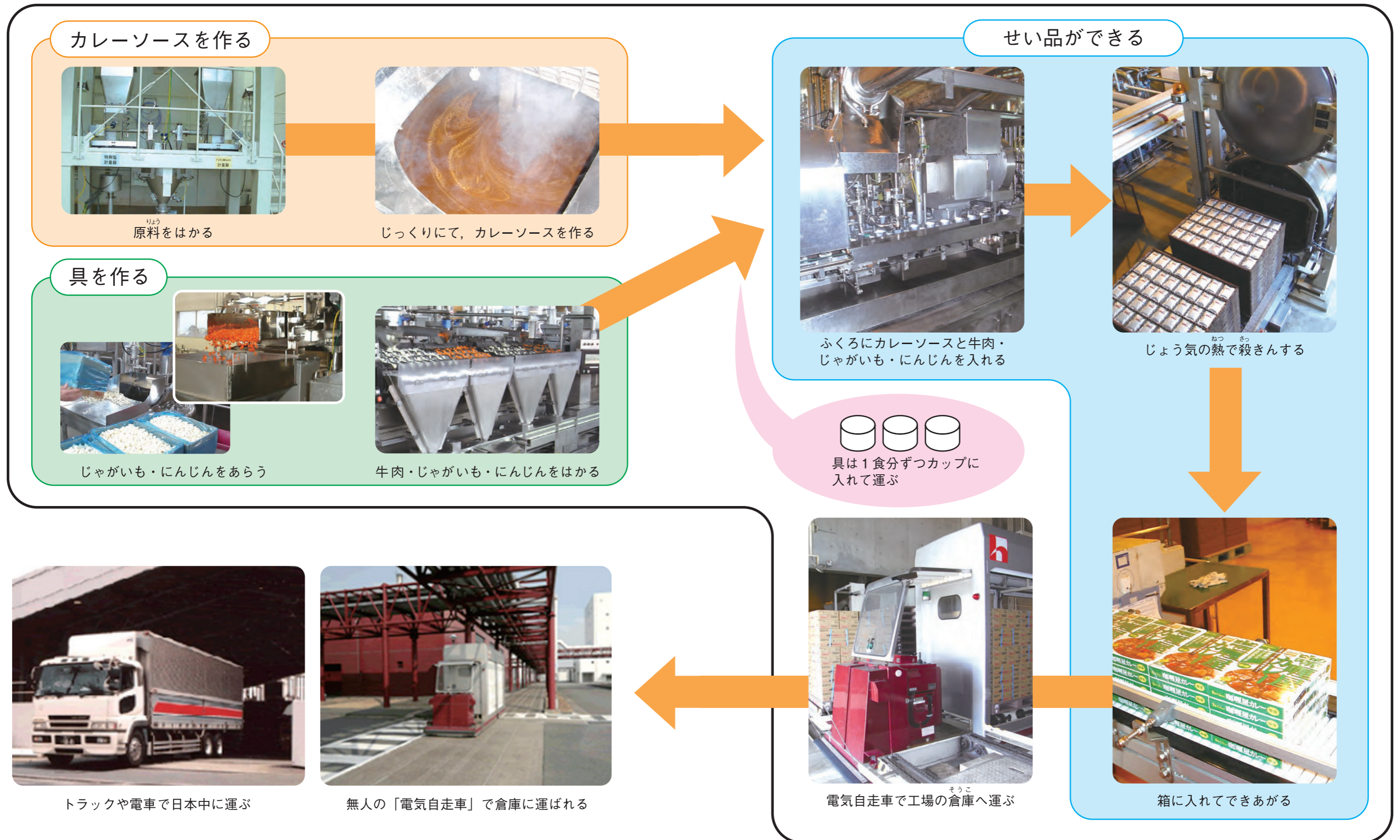
工場^{はたら}で働いている人, 1人が作るカレーの数



① カレーの原料^{りょう}



② カレーができるまで



③ はたらく人の工夫 ^{くふう}

えい生に気をつける



手をあらう



エアシャワー



服^{せい}そうを清けつにする

空気や水をよごさない



電気自走車で運ぶ

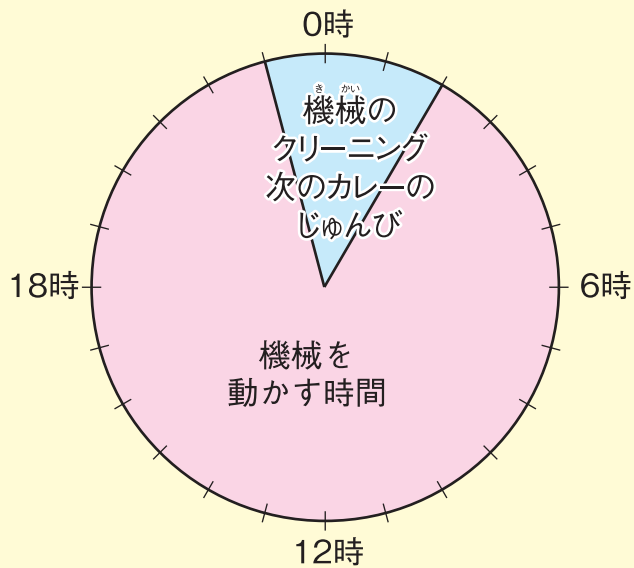


天ねんガスを使ったボイラー



工場内の入り口

24 時間体せいで作る



コンピュータで管理している

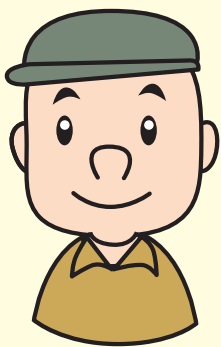
人によるチェック



カレーの味見



箱の点検



工場長さんの話

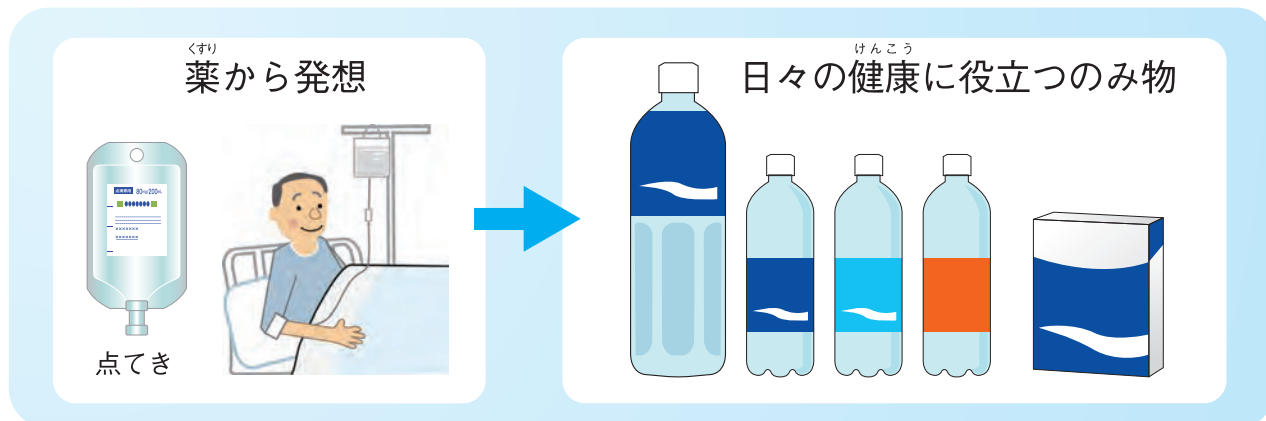
工場に入る時には、えい生に気をつけています。工場では、ボイラーのねん料に天ねんガスを使っています。また、工場の中では、原料やせい品は電気自動車^{りょう}で運んでいます。

工場で働く人たちは、3交代^{はたら}いで働き、24時間いつでも人がいます。

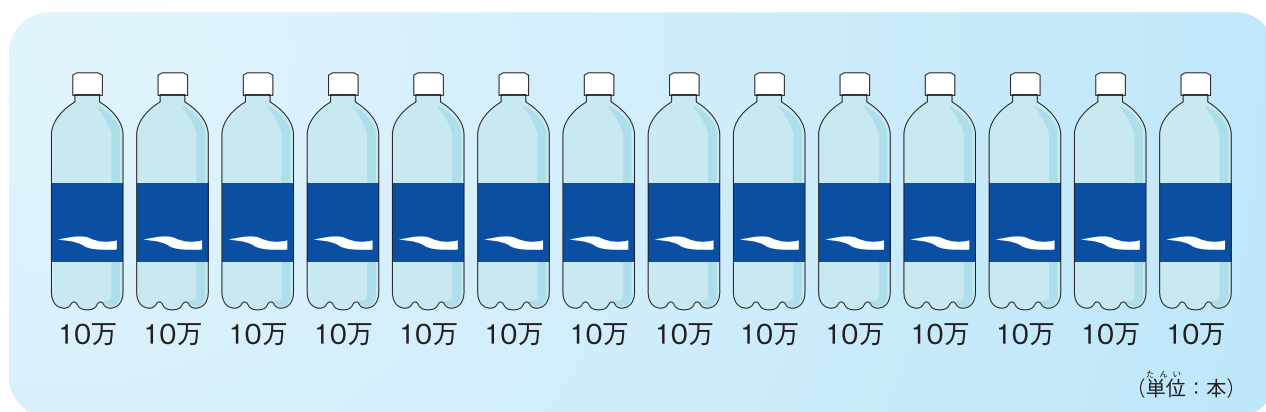
カレーの味見と箱の点検は人が行うようにしています。

(3) のみもの工場

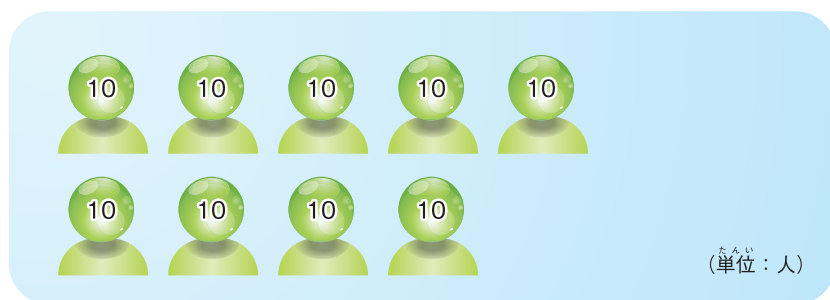
① この工場で作られているもの



② 1日に作られるのみものの量



③ はたらく人の人数

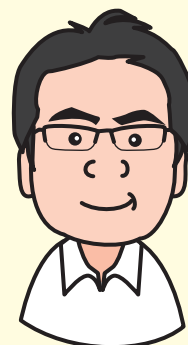


④ はたらく人の工夫



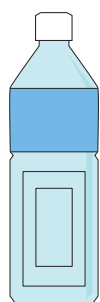
工場長さんの話

日ごろの生活やスポーツシーンなどであせをかいたときの水分ほきゅうに役立ててほしいです。みなさんが健康で、とても暑い夏には一人でも多く熱中症にならないようにねがっています。工場で使う水は、しつがよく豊かな天りゅう川の水です。自然を守る活動にも力を入れています。

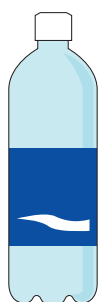


⑤ 環境を守る活動

昔の500mlペットボトル 今の500mlペットボトル



27g



18g

リサイクル

玄関マットや服のざいりょうに再りょうします。

リサイクル

3R運動

リデュース

ボトル・ラベル・ダンボールを軽量化するなどごみをへらします。

リデュース

リユース

つくるときに出る熱と水を再利用します。

リユース

⑥ 地域社会とのかかわり



地域清掃活動



原野谷川クリーン大作戦



浅羽海岸松林草刈り



市道愛野線のプランター花植え

てん がわ
天りゅう川の
すいげん
水源

てん がわ りょう すいげん
天りゅう川の良しつな水源
も大切な原料です。



3 店ではたらく人

(1) 買い物調べをしよう

① 近所の店



店内の様子



店の外の様子

② スーパーマーケット

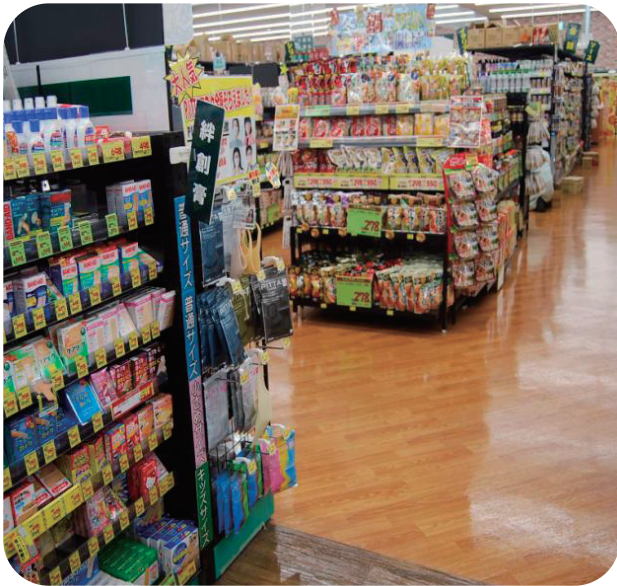


店内の様子



店の外の様子

③ ドラッグストア



店内の様子



店の外の様子

④ コンビニエンスストア



店内の様子



店の外の様子

⑤ 地元でとれた作物を売る店



鮮魚



日配品



一般食品



手作り雑貨



店の外の様子



お酒



ベーカリー



惣菜



お米



農産物



お菓子



切り花



デザート

⑥ 100円ショップ



店内の様子



店の外の様子

⑦ 大型専門店



店内の様子



店の外の様子

⑧ その他の店



たく
宅配サービス



りょう
良心市



インターネットショップ

(2) スーパーマーケットに行こう

① 店の工夫

セルフレジ



電子マネー



品しつ^{かん}の管理



マイバッグ・マイバスケット運動



② 品物はどこから



生産地のわかる表示



生産の様子がわかるサービス

③ まちの人たちとともに

地いきこうけん活動



地いきの人々とともに^{せい}清そう活動



地いきのボランティア団体を支える活動

リサイクル回しゅう活動



リサイクル回しゅうコーナー



エコキャップ



店長さんの話

商品を売るだけでなく、かんきょうほごの活動や地いきのお客さまへのこうけん活動にも力を入れています。

また、毎月11日は黄色いレシートを発行してます。お客さまのレシートをおうえんしたいボランティア団体のボックスに入れてもらい、そのレシート合計金がくの100分の1を寄付しています。

これからも、社会や地いきのためになる活動を一生けん命やっていきたいと考えています。

エコマーク

