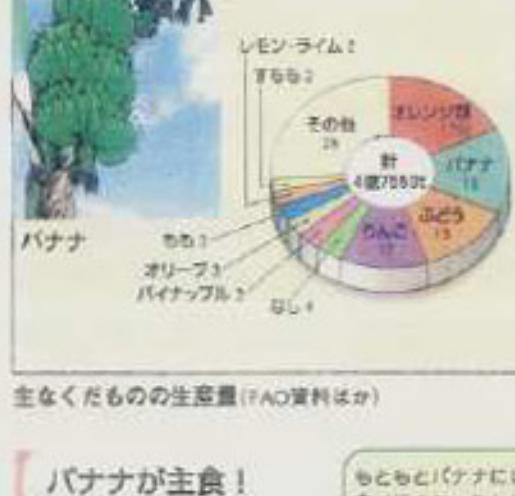




人と作物とのかかわり

人の歴史は、「毎日食べづけてきた歴史」でもあります。そのため、人は、作物を作る農業に多くの力をそそぎ、たくさんの種類の作物を生み出してきました。そこで人と作物とのかかわりについて調べてみました。



主なくだもの生産量(FAO資料ほか)

バナナが主食!

世界ではさまざまな作物が作られていますが、主食となる作物は、地域によってさまざまです。

日本では米が主食となっていますが、バナナを煮たり焼いたりして、主食として食べている地域もあります。

ヤムいもやタコいもから取り出したでんぶんや、とうもろこしを粉にしてつくったパンを主食にしている地域もあります。

もともとケニアには種があって食べにくかったんじゅが、ぐらん生まれた種なしバナナを人か育て、多のうななものに変えといったんじゅ。



● 233

学習指導要領の内容(2)のア「人類が出現し…変化していったことを理解させる。」および内容の改り扱い(1)「歴史的意義の指導に当たっては、地理的分野との連携・、地理的条件にも…」に示す内容を学習指導要領に示していない内容として扱っており、不適切である。

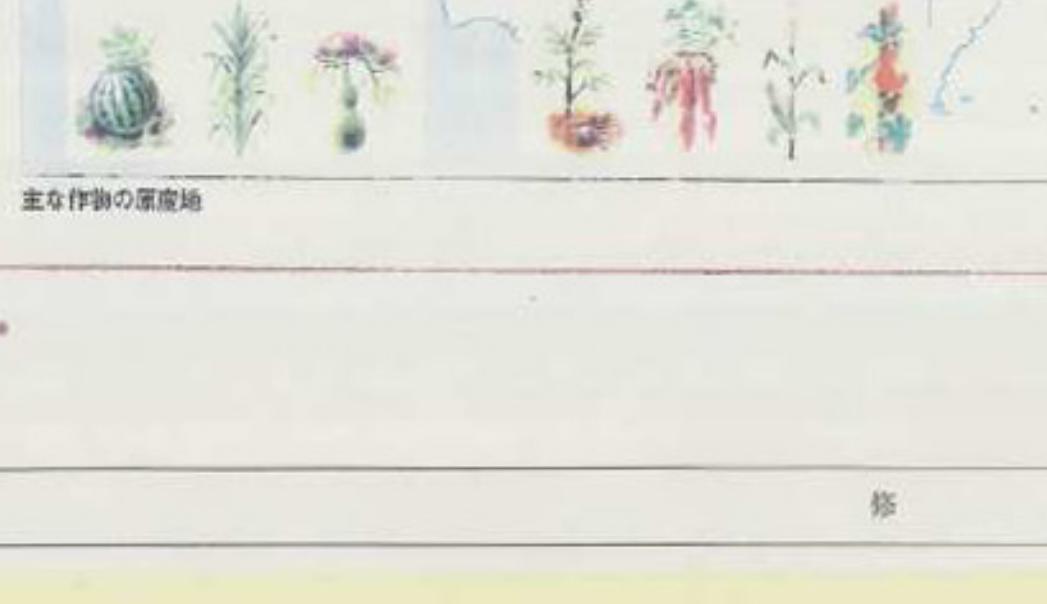
改良される作物

現在、世界で作られている作物の多くは、原産地から長い年月をかけて広まったものです。作物の原産地を調べ、今どのような地域で作られているのかを調べれば、人の移動の歴史を調べることにつながります。例えば、じゃがいもの原産地は南アメリカなので、コロンブスがアメリカに到達するまでは、他の地域では全く知られていないかつたということになります。



野生の稻 耕作されている稻

野生の小麦 耕作されている小麦



主な作物の原产地

● 234



人と作物とのかかわり

現在、世界の62億の人々が、さまざまなものを主食にして生活しています。これまで人々は、作物を作る農業に多くの力をそそぎ、たくさんの種類の作物を生み出してきました。ここでは、人と作物とのかかわりの歴史について、調べてみました。



人々が、作物の栽培を始める

東南アジアの人々は、野生のバナナを探集するうちに、種のない品種を見つけ出し、その木を家の近くに植えて育てていました。中国の奥地などで種の栽培を始めた人々は、長い年月をかけて、種がなしせいに出そうもの、風がふいても実の落ちないものを選びぬいて育てました。

こうして人々は、親から子へ、子から孫へと、何十代・何百代もかけて、野生の植物を人間が利用しやすい作物に交えていました。



種の多いバナナ

ふだんみなさんが食べていてるバナナや、P.234の現在の種の写真と比べてみよう。

● 233

修正内容 発展的な学習内容に該当しない「チャレンジ学習 人と作物とのかかわり」に変更する。

原 文

日本で作られてきた主な作物

作物には、食べる以外の目的で作られているものもあります。例えば、日本では、生活中役立つ種類の植物を「四木三草」という言葉であらわしていました。

日本人の主食は米だが、米・あわ・さび・豆なども古くから作られているんじゅ。そこで、「古物鑑定」という貴重な経験を調べてみよう。



米(稻) 穀(小麦) あわ きび 豆(大豆)



茶 森 あわ 麻



紅花 蕨 あわ



あわ 麻

そのほかに、木綿・なたね・い草などもかられていたんじゅ。それらの種類がどのようなことに使われていたのか、調べてみるとおもしろいぞ。



最近、品種改良にも使われるようになったバイオテクノロジーとは、どのような技術で、どのようなことに役立つか調べてみましょう。

● 235

修 正 文

江戸時代では、食用以外に生活に役立つ7種類の食料を、「四木三草」とよんでいました。それらがどのように使われていたのかを調べ、現在の製品と繋いでみよう。



四木三草 どの部分をどのように使うのか 作 用

● 236

原 文

江戸時代では、食用以外に生活に役立つ7種類の食料を、「四木三草」とよんでいました。それらがどのように使われていたのかを調べ、現在の製品と繋いでみよう。



四木三草 どの部分をどのように使うのか 作 用

● 237

修 正 文

江戸時代では、食用以外に生活に役立つ7種類の食料を、「四木三草」とよんでいました。それらがどのように使われていたのかを調べ、現在の製品と繋いでみよう。



四木三草 どの部分をどのように使うのか 作 用

● 238

原 文

江戸時代では、食用以外に生活に役立つ7種類の食料を、「四木三草」とよんでいました。それらがどのように使われていたのかを調べ、現在の製品と繋いでみよう。



四木三草 どの部分をどのように使うのか 作 用

● 239

修 正 文

江戸時代では、食用以外に生活に役立つ7種類の食料を、「四木三草」とよんでいました。それらがどのように使われていたのかを調べ、現在の製品と繋いでみよう。



四木三草 どの部分をどのように使うのか 作 用

● 239

原 文

江戸時代では、食用以外に生活に役立つ7種類の食料を、「四木三草」とよんでいました。それらがどのように使われていたのかを調べ、現在の製品と繋いでみよう。



四木三草 どの部分をどのように使うのか 作 用

● 239

修 正 文

江戸時代では、食用以外に生活に役立つ7種類の食料を、「四木三草」とよんでいました。それらがどのように使われていたのかを調べ、現在の製品と繋いでみよう。



四木三草 どの部分をどのように使うのか 作 用

● 239

原 文

江戸時代では、食用以外に生活に役立つ7種類の食料を、「四木三草」とよんでいました。それらがどのように使われていたのかを調べ、現在の製品と繋いでみよう。



四木三草 どの部分をどのように使うのか 作 用

● 239

修 正 文

江戸時代では、食用以外に生活に役立つ7種類の食料を、「四木三草」とよんでいました。それらがどのように使われていたのかを調べ、現在の製品と繋いでみよう。



四木三草 どの部分をどのように使うのか 作 用

● 239

原 文

江戸時代では、食用以外に生活に役立つ7種類の食料を、「四木三草」とよんでいました。それらがどのように使われていたのかを調べ、現在の製品と繋いでみよう。



四木三草 どの部分をどのように使うのか 作 用

● 239

修 正 文

江戸時代では、食用以外に生活に役立つ7種類の食料を、「四木三草」とよんでいました。それらがどのように使われていたのかを調べ、現在の製品と繋いでみよう。



四木三草 どの部分をどのように使うのか 作 用

● 239

原 文

江戸時代では、食用以外に生活に役立つ7種類の食料を、「四木三草」とよんでいました。それらがどのように使われていたのかを調べ、現在の製品と繋いでみよう。



四木三草 どの部分をどのように使うのか 作 用

● 239

修 正 文

江戸時代では、食用以外に生活に役立つ7種類の食料を、「四木三草」とよんでいました。それらがどのように使われていたのかを調べ、現在の製品と繋いでみよう。



四木三草 どの部分をどのように使うのか 作 用

● 239

原 文

江戸時代では、食用以外に生活に役立つ7種類の食料を、「四木三草」とよんでいました。それらがどのように使われていたのかを調べ、現在の製品と繋いでみよう。



四木三草 どの部分をどのように使うのか 作 用

● 239

修 正 文

江戸時代では、食用以外に生活に役立つ7種類の食料を、「四木三草」とよんでいました。それらがどのように使われていたのかを調べ、現在の製品と繋いでみよう。



四木三草 どの部分をどのように使うのか 作 用

● 239

原 文

江戸時代では、食用以外に生活に役立つ7種類の食料を、「四木三草」とよんでいました。それらがどのように使われていたのかを調べ、現在の製品と繋いでみよう。



四木三草 どの部分をどのように使うのか 作 用

● 239

修 正 文

江戸時代では、食用以外に生活に役立つ7種類の食料を、「四木三草」とよんでいました。それらがどのように使われていたのかを調べ、現在の製品と繋いでみよう。



四木三草 どの部分をどのように使うのか 作 用

● 239

原 文

江戸時代では、食用以外に生活に役立つ7種類の食料を、「四木三草」とよんでいました。それらがどのように使われていたのかを調べ、現在の製品と繋いでみよう。



四木三草 どの部分をどのように使うのか 作 用

<p