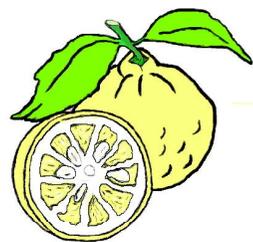


早川さんのグループでは、ゆずについて調べたことをリーフレットにまとめることになりました。早川さんたちが調べた次の「資料1」を読んで、あとの問いに答えましょう。

【資料1】

ゆず

ゆずは、みかんなどのかんきつ類の仲間です。黄色く、でこぼこした厚い皮が特ちょうです。冬にたくさん収穫されており、国内生産量は、高知県が一位で、次が徳島県です。



ゆずの皮や果汁は、独特のさわやかなおりと酸味があり、いろいろな使い方で人々に広く親しまれています。

どのような使い方があるのでしょうか。

ゆずの皮やしぼった果汁は、主に料理に使われます。ゆずは、料理の引き立て役として日本料理には欠かせない重要な食材です。果汁は、調味料として、かおりや酸味を加えるために用いられます。皮は、細く切って汁物に入れるなどして、よ

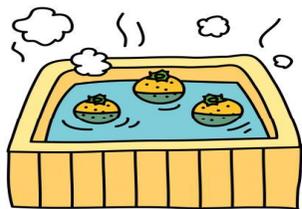
(右下に続く)

りかおりを楽しむことができます。また、皮の色を生かして料理にそえる使い方もあります。

ゆずがこのように使われているのは、かおりや酸味だけが理由ではありません。ゆずには、ビタミンCやカルシウムなど、体に大切な成分が多くふくまれているからです。

ゆずは、料理以外にゆず湯として使われます。ゆず湯とは、ゆずをうかべたおふろのことです。

日本には、古くから冬至にゆず湯に入る習慣があり、「冬至にゆず湯に入るとかぜをひかない」と言われています。それは、ゆず湯に入ると、ゆずの皮にふくまれている油分で血液の流れがよくなり、体が温まるからです。また、ゆずのかおりが広がり、いい気分にもなります。冬にゆず湯に入る家庭が多くなるのは、そのためです。



早川さんたちが調べた「資料1」には、どのようなことが書かれていますか。その内容としてもつともふさわしいものを、次の1から4までのの中から一つ選んで、その番号に○を付けましょう。

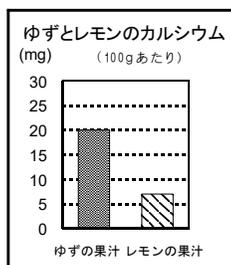
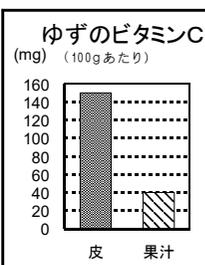
- 1 ゆずがたくさん取れる地域の地形の持ちようについて説明している。
- 2 ゆずが料理の中心として日本料理には欠かせないことを説明している。
- 3 ゆずの酸味を味わうために皮を細く切る方法について説明している。
- 4 ゆずのかおりや酸味を生かすいろいろな使い方について説明している。

【リーフレットの一部】

● ゆずの栄養について

- ・ゆずには、ビタミンCやカルシウムなど、体に大切な成分が多くふくまれている。
- ・ゆずの皮と果汁を比べると、皮の方が果汁より、ビタミンCが多くふくまれている。
- ・ゆずの果汁とレモンの果汁を比べると、

A



(「五訂増補日本食品標準成分表」より作成)

● ゆずのよさ、大発見！！

ゆず湯をおすすめします。その理由は、

B

あなたもゆず湯を体験してみませんか。

ゆず大発見！



5年1組

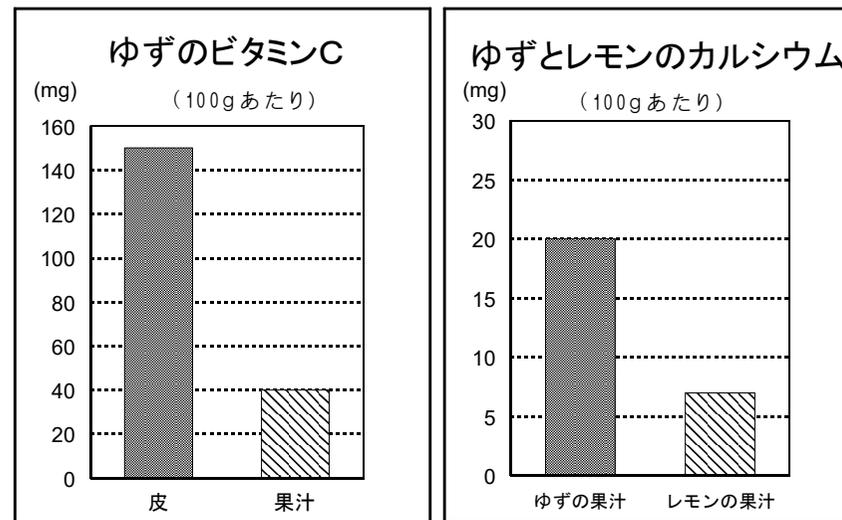
- ・早川 ・西村
- ・今村 ・山下

二 早川さんたちは、【資料2】のグラフを見つけ、【リーフレットの下書き1】にまとめました。あとの【リーフレットの下書き1】の **A** の中に入る言葉を、次の【条件】に合わせて書きましよう。

【条件】

- 【資料2】のグラフから分かることを、【リーフレットの下書き1】の書き方に合わせて書くこと。
- 「ゆずの果汁とレモンの果汁を比べると、」に続くように書くこと。

【資料2】



(「五訂増補日本食品標準成分表」より作成)

【リーフレットの下書き1】

● ゆずの栄養について

・ゆずには、ビタミンCやカルシウムなど、体に大切な成分が多くふくまれている。

・ゆずの皮と果汁を比べると、皮の方が果汁より、ビタミンCが多くふくまれている。

・ゆずの果汁とレモンの果汁を比べると、

A

・ゆずの果汁とレモンの果汁を比べると、

◆

※◆の印から書きましよう。とちゅうで行を変えないで、続けて書きましよう。

