

2

宮原さんの学級では、身近な食べ物について疑問に思ったことを調べ、友達と紹介し合うことにしました。次は、宮原さんの【ノートの一部】と宮原さんが選んだ【資料】です。これらをよく読んで、あとの問いに答えましょう。

【ノートの一部】

### 食べ物の保存ほぞんについて

調べようと思ったきっかけ

春休みに、祖母から梅干しうめぼしをもらったが、それが十年前に作られたものだを知りおどろいた。十年もたつのになぜ食べられるのかと聞くと、塩づけにしたり干ほしたりしているからだということだった。昔の人はくふうして食べ物を保存してきたのだと、祖母は教えてくれた。

疑問に思ったこと

- ① なぜ食べ物を塩づけにしたり干したりすると保存できるのか。
- ② なぜ昔の人は、食べ物を保存する方法を考えなければならなかったのか。

調べて分かったこと

- ① 食べ物を塩づけにしたり干したりすると保存できる理由は、

ア

- ② 昔の人が食べ物を保存する方法を考えなければならなかった

理由は、

イ



宮原さん

## 食べ物を保存する

### ◆ 食べ物は生命の源<sup>みなもと</sup>

生き物は、食べ物がなければ生きていくことができません。食べ物を安定して確保することは、生きる上で欠かせないことです。

例えば、リスは秋になるとドングリを土にうめ、食料をたくわえます。クマはたくさんの食べ物を食べ、体に栄養をたくわえて冬眠<sup>とうみん</sup>に入ります。動物たちは、このようにして生きぬいているのです。

わたしたち人間は、食べ物を保存する技術がなかったころは、いつでもおなかを満たすことができるというわけではありませんでした。季節や天候などにより、農作物や肉、魚などが手に入らないことがあったからです。また、運よく大量の食べ物が手に入ったとしても、そのままにしておく、くさって食べられなくなってしまうこともありました。そのため、人々は昔から様々な方法で食べ物の保存を試みてきました。失敗をくり返しながらよりよい保存方法を獲得<sup>かくとく</sup>し、次の世代へつないできたのです。

### ◆ 保存のふしぎ

食べ物がくさる主な原因は、食べ物をくさらせる細菌<sup>さいきん</sup>が増えることです。その細菌は食べ物の水分を利用して増えます。そのため、水分が少なくなれば細菌は増えにくくなり、食べ物はくさりにくくなります。

では、水分を少なくするにはどのようにしたらよいのでしょうか。例えば、塩<sup>しとろ</sup>や砂糖を使うという方法があります。塩や砂糖には水分を吸<sup>す</sup>い出すはたらきがあるので、塩や砂糖を使ってつけることで水分を少なくすることができるのです。また、かんそうさせるという方法もあります。日光や風に当てて干すことで、水分を蒸発<sup>じょうはつ</sup>させることができます。

これらの方法を使った保存食には次のようなものがあります。

#### 塩を使う

- ・ 山菜の塩づけ
- ・ 豚肉<sup>ぶたにく</sup>の塩づけ
- ・ 魚の塩づけ



#### 砂糖を使う

- ・ 果物の砂糖づけ
- ・ ジャム



#### かんそうさせる

- ・ 切り干し大根
- ・ かんぴょう
- ・ こんぶ



一 宮原さんは、【資料】を読み、ノートにまとめています。次の(1)と(2)の問いに答えましょう。

(1) 【ノートの一部】の ア には、疑問に思ったこと の①の答えになる内容が入ります。

その内容として最も適切なものを、次の1から4までの中から一つ選んで、その番号を書きましょう。

- 1 水分が多くなり、食べ物がくさりやすくなるから。
- 2 細菌が増え、水分を蒸発させることができるから。
- 3 水分が少なくなり、細菌が増えにくくなるから。
- 4 細菌が減り、水分を増やすことができるから。



【目次の一部】

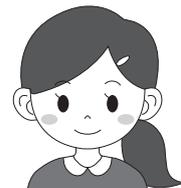
第2章 梅干し

- 梅干しはどこからきたのか … 40ページ **1**
  - ・梅干しの起源きげん
- はじめてでも簡単かんたん!おうちで梅干し … 55ページ **2**
  - ・梅と塩、道具の選び方
  - ・作り方の手順とポイント
- 梅干しの活用術 … 67ページ **3**
  - ・いわしの梅煮うめに
  - ・わかめと梅干しのスープ
- 梅干しの豆知識 … 77ページ **4**
  - ・故事とことわざ

梅干しを作るには、塩はどのくらい必要で、いつ入れたらいいのかな。

【知りたいこと】

二 宮原さんは、食べ物の保存について調べたあと、自分でも梅干しを作ろうと思いい、必要な情報が書かれていそうな本を選びました。次は、【知りたいこと】と本の【目次の一部】です。宮原さんが読むページとして最も適切なものを、あとの**1**から**4**までの中から一つ選んで、その番号を書きましよう。



宮原さん