

学校保管  
小学4・5年生用

# 農林水産業副読本 視聴覚教材 活用の手引き

平成28年3月  
兵庫県

## はじめに

県及び農林水産業関係団体（兵庫県農業協同組合中央会、兵庫県森林組合連合会、兵庫県漁業協同組合連合会）では、兵庫県小学校教育研究会社会科部会、兵庫県教育委員会の協力を得て、小学校高学年向けに「ひょうごの農林水産業」を作成し、平成20年度から配布しています。

この視聴覚教材は、農林水産業者の働くようすや生の声を見聞きでき、教室にいながら現地見学に近い効果が得られることを目的として作成しており、本教材の活用により、副読本をより効果的に活用いただけるものと考えております。

また、より積極的に活用いただけるように、収録テーマや各映像毎のシナリオを盛り込んだ活用の手引きを作成しました。

この手引き書を参考に、ぜひ幅広くご活用頂けると幸いです。

## 目次

■ 公開ホームページのご案内	1
■ 各収録テーマの紹介	
1 収録テーマ・取材地域一覧	2
2 各テーマごとのシナリオ	3
01 お米の栽培のようす（コウノトリ育むお米の栽培）	4
02 食用と飼料用の稲の違い	6
03 食用米と酒米（山田錦）との違い	8
04 麦の収穫のようす（小麦と大麦の違い）	10
05 丹波黒大豆の収穫のようす	12
06 淡路島たまねぎの収穫・保管のようす	14
07 葉物野菜の収穫・出荷のようす	16
08 姫路れんこん収穫のようす	18
09 カーネーションの生産のようす	20
10 但馬牛の放牧のようす	22
11 酪農・乳搾りのようす	24
12 卵を産むニワトリの飼育のようす	26
13 杉の保育のようす（苗木生産・下刈り）	28
14 杉の伐採・加工のようす	30
15 しいたけ栽培のようす（原木栽培）	32
16 いかなご漁のようす	34
17 ずわいがに漁のようす	36
18 スルメイカ漁のようす	38
19 ノリの養殖のようす	40
20 牡蠣の養殖のようす	42

# 【農林水産業副読本視聴覚教材 公開HPのご案内】

## ○ 公開ホームページのリンク

⇒ <https://web.pref.hyogo.lg.jp/nk02/nou/hukudokuhoneizou.html>

兵庫県ホームページから各映像がご覧になれます。

### 公開HPの紹介

#### 「ひょうごの農林水産業」視聴覚教材を作成しました！

県及び農林水産業関係団体(兵庫県農業協同組合中央会、兵庫県森林組合連合会、兵庫県漁業協同組合連合会)では、兵庫県小学校教育研究会社会科部会、兵庫県教育委員会の協力を得て、小学校高学年向けに「ひょうごの農林水産業」を作成し、平成20年度から配布しています。

この視聴覚教材は、農林水産業者の働くようすや生の声を見聞きでき、教室にしながら現地見学に近い効果が得られることを目的として作成しており、本教材の活用により、副読本をより効果的に活用いただけるものと考えております。

収録した映像のシナリオなどを掲載した「活用の手引き」も作成していますので、必要に応じてPDFファイル(添付資料に掲載)をダウンロードして、ぜひ幅広く学習にご活用下さい。

#### 収録テーマ

テーマ名をクリック頂くと、各映像をご覧になれます。

(ひょうごチャンネル(兵庫県インターネット放送局)へリンクしています。)

テーマ名	リンク先
お米の栽培のようす(コウノトリ育むお米の栽培)(外部サイトへリンク)	<a href="http://hvogoch.jp/movie.php?id=1842">http://hvogoch.jp/movie.php?id=1842</a>
食用と飼料用の稲の違い(外部サイトへリンク)	<a href="http://hvogoch.jp/movie.php?id=1843">http://hvogoch.jp/movie.php?id=1843</a>
食用米と酒米(山田錦)との違い(外部サイトへリンク)	<a href="http://hvogoch.jp/movie.php?id=1844">http://hvogoch.jp/movie.php?id=1844</a>
麦の収穫のようす(小麦と大麦の違い)(外部サイトへリンク)	<a href="http://hvogoch.jp/movie.php?id=1845">http://hvogoch.jp/movie.php?id=1845</a>
丹波黒大豆の収穫のようす(外部サイトへリンク)	<a href="http://hvogoch.jp/movie.php?id=1846">http://hvogoch.jp/movie.php?id=1846</a>
淡路島たまねぎの収穫・保管のようす(外部サイトへリンク)	<a href="http://hvogoch.jp/movie.php?id=1847">http://hvogoch.jp/movie.php?id=1847</a>
産物野菜の収穫・出荷のようす(外部サイトへリンク)	<a href="http://hvogoch.jp/movie.php?id=1848">http://hvogoch.jp/movie.php?id=1848</a>
れんこんの収穫のようす(外部サイトへリンク)	<a href="http://hvogoch.jp/movie.php?id=1849">http://hvogoch.jp/movie.php?id=1849</a>
カーネーションの生産のようす(外部サイトへリンク)	<a href="http://hvogoch.jp/movie.php?id=1850">http://hvogoch.jp/movie.php?id=1850</a>
但馬牛の放牧のようす(外部サイトへリンク)	<a href="http://hvogoch.jp/movie.php?id=1851">http://hvogoch.jp/movie.php?id=1851</a>
淡路島牛乳の生産のようす(外部サイトへリンク)	<a href="http://hvogoch.jp/movie.php?id=1852">http://hvogoch.jp/movie.php?id=1852</a>
甜を産むニワトリの飼育のようす(外部サイトへリンク)	<a href="http://hvogoch.jp/movie.php?id=1853">http://hvogoch.jp/movie.php?id=1853</a>
杉の育苗のようす(苗木生産・下刈り)(外部サイトへリンク)	<a href="http://hvogoch.jp/movie.php?id=1854">http://hvogoch.jp/movie.php?id=1854</a>
杉の伐採・加工のようす(外部サイトへリンク)	<a href="http://hvogoch.jp/movie.php?id=1855">http://hvogoch.jp/movie.php?id=1855</a>
原木しいたけの栽培のようす(外部サイトへリンク)	<a href="http://hvogoch.jp/movie.php?id=1856">http://hvogoch.jp/movie.php?id=1856</a>
イカナゴ漁のようす(外部サイトへリンク)	<a href="http://hvogoch.jp/movie.php?id=1857">http://hvogoch.jp/movie.php?id=1857</a>
ズワイガニ漁のようす(外部サイトへリンク)	<a href="http://hvogoch.jp/movie.php?id=1858">http://hvogoch.jp/movie.php?id=1858</a>
スルメイカ漁のようす(外部サイトへリンク)	<a href="http://hvogoch.jp/movie.php?id=1859">http://hvogoch.jp/movie.php?id=1859</a>
ノリの養殖のようす(外部サイトへリンク)	<a href="http://hvogoch.jp/movie.php?id=1860">http://hvogoch.jp/movie.php?id=1860</a>
カキの養殖のようす(外部サイトへリンク)	<a href="http://hvogoch.jp/movie.php?id=1861">http://hvogoch.jp/movie.php?id=1861</a>

ここから各映像へリンクしています

※ 映像は、兵庫県インターネット放送局(ひょうごチャンネル)にて配信しています。

農林水産業副読本視聴覚教材収録テーマ・取材地域等一覧

	収録テーマ	副読本掲載地域	副読本掲載ページ
01	お米の栽培のようす (コウノトリ育むお米の栽培)	但馬地域	P5~6 P30
02	食用と飼料用の稲の違い	淡路地域	P5~6 P38
03	食用米と酒米(山田錦)との違い	北播磨地域	P6 P26
04	麦の収穫のようす(小麦と大麦の違い)	東播磨地域	P6 P27
05	丹波黒大豆の収穫のようす	丹波地域	P7 P34
06	淡路島たまねぎの収穫・保存のようす	淡路地域	P7 P37
07	葉物野菜の収穫のようす	阪神地域	P22
08	れんこんの収穫のようす	中播磨地域	P27
09	カーネーションの生産のようす	淡路地域	P8 P39
10	但馬牛の放牧のようす	但馬地域	P9 P31
11	淡路島牛乳の生産のようす	淡路地域	P10 P38
12	卵を産むニワトリの飼育のようす	中播磨地域	P10 P27
13	杉の保育のようす(苗木生産・下刈り)	西播磨地域	P12~14 P28
14	杉の伐採・加工のようす		
15	原木しいたけの栽培のようす	但馬地域	P13
16	イカナゴ漁のようす	神戸地域	P15~19 P25
17	ズワイガニ漁のようす	但馬地域	P15~19 P32
18	スルメイカ漁のようす	但馬地域	P16
19	ノリの養殖のようす	神戸地域	P18 P25
20	カキの養殖のようす	西播磨地域	P29

## 農林水産業副読本 視聴覚教材シナリオ

1	お米の栽培のようす(コウノトリ育むお米の栽培)	5分25秒	315秒
2	飼料用稲の収穫のようす	5分35秒	305秒
3	食用米と酒米(山田錦)との違い	5分20秒	270秒
4	麦の収穫のようす(小麦と大麦の違い)	6分25秒	375秒
5	丹波黒大豆の収穫のようす	5分35秒	335秒
6	淡路島たまねぎの収穫・保存のようす	4分05秒	245秒
7	葉物野菜の収穫のようす	4分50秒	290秒
8	れんこんの収穫のようす	4分55秒	295秒
9	カーネーションの生産のようす	4分35秒	275秒
10	但馬牛の放牧のようす	4分40秒	280秒
11	淡路島牛乳の生産のようす	4分20秒	260秒
12	卵を産むニワトリの飼育のようす	4分25秒	265秒
13	杉の保育のようす(苗木生産・下刈り)	5分40秒	340秒
14	杉の収穫(間伐)のようす	4分25秒	265秒
15	原木しいたけの栽培のようす	5分00秒	300秒
16	イナカゴ漁のようす	4分55秒	295秒
17	ズワイガニ漁のようす	5分45秒	345秒
18	スルメイカ漁のようす	4分40秒	280秒
19	ノリの養殖のようす	4分25秒	265秒
20	カキの養殖のようす	4分50秒	290秒

視聴覚教材シナリオ			
01お米の栽培のようす(コウノトリ育むお米の栽培)			
テーマ	時間(秒)	撮影素材など	ナレーション・インタビューなど
オープニング	20	地図	<p>【ナレーション】 皆さんこんにちは！ナビゲーターの早紀です。</p> <p>今回はこちら！ 但馬地域から、お米の栽培のようすを紹介します。</p>
お米の栽培	50	提供素材	<p>【ナレーション】 5～6月ごろに良く見るこの光景…いったい何をしているのでしょうか？ そうです田植えをしているんです 田植えは一定間隔に苗を数本ずつ植える作業なんですよ。 その後雑草をとったり水の管理をしっかりとします！ 9月下旬ごろに稲刈りをおこない、収穫します。 昔は鎌で収穫していたんですが、今はこのコンバインという機械で収穫します！ その後乾燥しお米の表面をおおっているもみ殻をとります。 こうして取り出したお米を玄米と呼ぶんですよ。</p>
クイズ	60	お米	<p>【ナレーション】 ここで問題です。 玄米はぬか層に包まれており、このぬか層のぬかを けずることで白米になります。 このぬか層を削る作業を一般的に何というでしょう か？ ①精白(せいはいく) ②ぬかとり ③精米(せいまい)</p> <p>正解は…③精米(せいまい)でしたー！！</p> <p>玄米を精米することで皆さんの良く知る白いお米白 米になるんですよ！ 皆さん正解しましたか？</p>

コウノトリとは	45	コウノトリ写真 コウノトリの郷動画 コウノトリの数のグラフと うのデータがあれば挿入	【ナレーション】 話はわかりますが、みなさんは「コウノトリ」という鳥を知っていますか  コウノトリは昔から赤ちゃんを運んでくる鳥といわれていて、とても縁起が良い鳥とされ大切にされてきましたが、巣をつくるための松の木が切り倒されたり、エサになるカエルやドジョウが農薬により少なくなったりしたため、野生のコウノトリは1971年にいなくなってしまうました。  その後、兵庫県では人工でコウノトリを増やす取り組みを行い 現在ではその数も年々増えてきているそうですよ！！
コウノトリ米の栽培	100	インタビュー 写真素材	【ナレーション】 そんな数が増えつつあるコウノトリを保護するために但馬地域では「コウノトリ育む農法」を始めました  「コウノトリ育む農法」とは、おいしいお米とさまざまな生きものを同時に育て、コウノトリも住める豊かな自然環境づくりを目指す農業のことをいうんですよ！！  それではコウノトリ育む農法アドバイザー研究会会長の 躰(なわて)さんにお話を聞いてみましょう  【インタビュー】 コウノトリ育む農法アドバイザー研究会会長 躰 悦喜(なわて・えつよし)さん Qコウノトリ育むお米について教えてください Q大変なことは？  【ナレーション】 なるほど、農薬を極力つかわない方法なので雑草との戦いになるんですね！そのため、今は除草機械の導入が進んでいます。
生産者のはなし	15	インタビュー	【インタビュー】 嬉しかったこと
エンド	25	コウノトリ	【ナレーション】 自然に優しいコウノトリ育むお米の栽培の様子はいかがでしたか？ 皆さんが普段から食べているものを生産者の皆さんは心をこめて作っています。 皆さん気になるものをみつけて調べてみてくださいね
トータル時間数	315秒		
	5分25秒		

視聴覚教材シナリオ			
02食用と飼料用の稲の違い			
テーマ	時間(秒)	撮影素材など	ナレーション・インタビューなど
オープニング	20	地図	<p>【ナレーション】 皆さんこんにちは！ナビゲーターの早紀です。</p> <p>今回はこちら！ 淡路地域の南あわじ市から、飼料用稲の収穫のようすを紹介します。</p>
飼料用稲とは	55	収穫のようす 牛	<p>【ナレーション】 牛が今食べているこのエサは何だと思えますか？ 実はこれ、お米の稲なんです。 皆さんが普段食べているお米とは別に牛などのエサになる稲が育てられています。 それを飼料用稲というんですよ！ 皆さんが普段食べているお米とどんな所が違うのでしょうか？</p> <p>牛はお米の出来る穂の部分だけでなく稲の茎や葉もいっしょに食べるんです。 牛が食べる飼料用稲はまだお米が堅くなる前に茎や葉と一緒に収穫し、その後稲についている微生物の力を借りて発酵させます。</p> <p>こうしてできたエサは栄養も豊富で、牛はいっぱい食べるんですよ！</p>
クイズ	50	牛が稲を食べている様子 量が分かる映像	<p>【ナレーション】 ここで問題です。 牛はいろいろなエサを食べるのですが、おかあさんの牛の場合、エサを飼料用稲だけにすると、一日にどのくらい食べるでしょうか。</p> <p>①2kg ②10kg ③18kg</p> <p>正解は…③18kgでした。 いっぱい食べるんですね！！</p> <p>皆さん正解しましたか？</p>



収穫の様子	130	<p>収穫のようす インタビュー</p>	<p>【ナレーション】 稲が牛のエサになるには①刈取り、②反転、③梱包、④ラップと4つの工程があります</p> <p>それでは実際に飼料用稲を栽培し牛も飼育している真野さんにおはなしを聞いてみましょう</p> <p>【インタビュー】 南あわじ市和牛改良組合 組合長 真野文夫 (まの ふみお)さん Q収穫の流れ</p> <p>【ナレーション】 なるほど最後に発酵させることにより、牛のおいしいエサになり、保存もしやすくなるんですね</p> <p>ちなみに皆さんが普段口にする納豆や醤油も大豆を発酵させた食品なんですよ</p>
生産者のはなし	30	インタビュー	<p>【ナレーション】 最後に今後の目標を教えてください</p> <p>【インタビュー】 今後の目標</p>
エンド	20	収穫の様子	<p>【ナレーション】 今回は牛の大好物飼料用稲の収穫の様子をご紹介します。 皆さんいかがでしたか？</p> <p>皆さんも気になるものを見つけて調べてみてくださいね</p>
トータル時間数	305秒		
	5分35秒		

視聴覚教材シナリオ			
03食用米と酒米(山田錦)との違い			
テーマ	時間(秒)	撮影素材など	ナレーション・インタビューなど
オープニング	25	地図	<p>【ナレーション】 皆さんこんにちは！ナビゲーターの早紀です。</p> <p>今回はこちら！ 北播磨地域から、日本酒の原料となる山田錦を紹介します。</p>
山田錦とは	55	山田錦 日本酒製造の映像	<p>【ナレーション】 兵庫県には神戸市灘区を中心に灘五郷と呼ばれる、昔から日本酒造りが盛んな地域があります</p> <p>そのため、日本酒を作るためのお米の栽培が非常に盛んなんです</p> <p>皆さん、日本酒はお米から出来ているのを知っていましたか？ お米は、皆さんが食べるご飯になるだけでなく、日本酒の原料になるお米、『酒米(さかまい)』としても育てられているんですよ</p> <p>酒米の中でも、最も優れた原料とされるのが、「酒米の王様」と呼ばれる「山田錦」という品種です。</p> <p>なんと兵庫県は山田錦の生産量日本一なんですよ！</p>
クイズ		生産量の円グラフ	<p>【ナレーション】 ここで問題です。 兵庫県では、全国の山田錦生産量のおよそ何割を生産しているでしょうか？</p> <p>①7割 ②5割 ③2割</p> <p>正解は…①7割でしたー！！ 全国の生産量のおよそ7割が兵庫県で作られているんですね！</p> <p>皆さん正解しましたか？</p> <p>ちなみに山田錦が生まれたのも兵庫県なんですよ！！</p>

普通の米との違い	70	副読本P26の写真 山田錦稲	<p>さて、その山田錦ですが、普通のお米とはいったいどのような違いがあるのでしょうか</p> <p>違い① 山田錦は普通のお米より粒が大きく、心白というお米の中心の白い部分があることが特徴です。 この心白は、おいしい日本酒をつくるために非常に重要な部分なんです。 また、日本酒をつくるためには、お米をみがいて表面を削る精米という作業がかかせないのですが、粒が大きいと、よりおいしい原料となる中心部分を大きく残すことができ、精米の時にお米が割れることも少なくなるんですよ。</p> <p>違い② 山田錦は古い品種でもあり、今の品種に比べて稲の背が非常に高く、また、稲穂が重いんです！ だから台風などの災害に弱く、育てるのが非常に難しいんですよ。</p>
生産者のはなし	100	インタビュー	<p>それでは山田錦の生産者の方のお話を聞いてみましょう 吉川町山田錦村米部会 会長 五百尾 俊宏 (いとお としひろ)さん</p> <p>【インタビュー】 Qうれしかった事 Q工夫している事</p> <p>【ナレーション】 なるほど水と肥料をしっかり管理して良い土をつくり風や雨に強い稲を作っているんですね！ 最後に今後の目標を教えてください</p> <p>【インタビュー】 今後の目標</p>
エンド	20	山田錦	<p>【ナレーション】 兵庫県が全国にほこる日本酒をつくる原料となるお米の王様、山田錦と普通のお米との違いはわかりましたか？</p> <p>皆さんの身近にあるものを生産者の皆さんは心をこめて作っています。 皆さん気になるものをみつけて調べてみてくださいね</p>
トータル時間数	270秒		
	5分20秒		

視聴覚教材シナリオ			
04麦の収穫のようす(小麦と大麦の違い)			
テーマ	時間(秒)	撮影素材など	ナレーション・インタビューなど
オープニング	20	地図 麦畑	【ナレーション】 皆さんこんにちは！ナビゲーターの早紀です。  今回はこちら！ 東播磨地域の麦の収穫のようすを紹介します。
小麦と大麦	90	麦の収穫	【ナレーション】 ここ東播磨地域といったいは、兵庫県のなかでも麦の栽培がとっても盛んに行われています。  一言で麦といっても小麦、大麦、ライ麦などその種類は数多く、すべてお米と同じイネ科の植物なんです！  小麦と大麦といっても、実の大きさはほとんど同じです。 しかし小麦はパンや麺、大麦はお茶や麦ご飯、そしてライ麦は黒パンなどと、その使われ方は全く違います。  【インタビュー】 (農)八幡宮農組合 理事 松田充(まつだ みつる)さん 小麦と大麦の違いは？  【ナレーション】 小麦にはタンパク質が多く含まれており、タンパク質が多いものは強力粉としてパンに、少ないものは薄力粉として菓子用になるなど、タンパク質の粘り気の特徴により様々な製品に加工されるんですよ。  また、大麦はお米と一緒に炊いて美味しい麦ご飯になったり、煎って麦茶になるものもあるんです。
クイズ	45	ビール素材 大麦素材	【ナレーション】 ここで問題です。 次の食べ物のうち、麦からできている食べ物はどれでしょう？ ①そば ②うどん ③はるさめ  正解は…②うどんでしたー！！  麦はうどんだけでなく、ラーメンなど色々な食べ物に使われているんですよ！  皆さん正解しましたか？

麦の収穫	55	小麦・大麦の収穫	<p>【ナレーション】 それでは麦をつくっている農家さんにお話をきいてみましょう！</p> <p>【インタビュー】 (農)野寺宮農 理事 畑康實(はた やすみ)さん 麦の栽培について</p> <p>【ナレーション】 兵庫県播磨地域では6月～10月にお米を栽培した後、秋に麦の種まきをおこない、梅雨前に収穫をおこなうんですね！ このように、同じ耕地で一年の間に2種類の違う作物を栽培することを二毛作と言うんですよ。</p> <p>機械をつかって収穫された麦は乾燥させ小麦は小麦粉に大麦は麦茶に加工されるんですよ！！</p>
生産者のはなし	135	インタビュー	<p>【インタビュー】 (農)野寺宮農 代表理事 大住誠一郎(おおすみ せいいちろう)さん 工夫していること(大変なこと)</p> <p>【ナレーション】 麦を栽培するときは水の管理がとても難しいんですね</p> <p>【ナレーション】 今後の目標も教えてもらいました。</p> <p>【インタビュー】 (農)野寺宮農 大住誠一郎さん (農)八幡宮農組合 松田充さん 今後の目標</p>
エンド	30	麦の収穫	<p>【ナレーション】 おいしいパンやお茶の原料となる小麦・大麦の収穫の様子はいかがでしたか？ 皆さんが普段から食べているものを生産者の皆さんは心をこめて作っています。 皆さん気になるものをみつけて調べてみてくださいね</p>
トータル時間数	375秒		
	6分25秒		

視聴覚教材シナリオ			
05丹波黒大豆の収穫のようす			
テーマ	時間(秒)	撮影素材など	ナレーション・インタビューなど
オープニング	20	・地図 ・黒大豆写真	【ナレーション】 皆さんこんにちは！ナビゲーターの早紀です。 今回は兵庫県篠山市から丹波黒大豆を紹介します。
丹波黒大豆の紹介	15	・篠山 大豆畑	【ナレーション】 日本で丹波黒大豆が作られている量は、兵庫県が一番です。  記録によると、今から約400年前、江戸時代のころから作られていたとも言われています
丹波黒大豆の枝豆紹介	15	・枝豆の収穫映像(レポーターの収穫体験)	【ナレーション】 10月、篠山市では丹波黒大豆の枝豆の収穫が行われています。丹波黒大豆の枝豆について、皆さんが知っている普通の枝豆と何が違うのか、実際に作っている人に聞いてみましょう。
インタビュー	50	・インタビュー映像	【レポーター】 丹波黒大豆の枝豆の特徴は？  【生産者】 普通の枝豆と違って…
丹波黒大豆の枝豆の説明から、丹波黒大豆へ	35		【ナレーション】 皆さん分かりましたか？丹波の畑の土や、気候が美味しい丹波黒大豆の枝豆を作っているんです。枝豆の美味しい時期は短いので、是非食べてみてくださいね。  そんな丹波黒大豆の枝豆を、11月頃まで畑で成長させてから収穫し、乾燥させると黒くて丸い丹波黒大豆になるんです。  丹波黒大豆の特徴を実際に作っている人に聞いてみましょう。
インタビュー	100	・インタビュー映像	【レポーター】 丹波黒大豆の特徴は…  【生産者】 豆が肥大する…  【レポーター】 生産していて大変なことは…  【生産者】 植えて収穫まで手作業…

クイズ	75	<p>・お節料理の煮豆写真</p>	<p>【ナレーション】クイズ案1          ここでクイズです！丹波黒大豆の特徴と言えば、粒が丸くて大きいことです。一般的な大豆100粒の重さは、約30gですが、丹波黒大豆の100粒あたりの重さはどれぐらいでしょう？</p> <p>1:約30g 2:約60g 3:約90g</p> <p>正解は3番約90gです。          100粒でおよそ80～90gになるという丹波黒大豆は、皆さんが良く知っている、おせち料理に出てくる煮豆としても大人気です。お正月に黒豆の煮豆を食べるのは、黒い色は健康を意味し、マメに達者でシワがよるまで長生きをする、という祈りが込められているんです。</p>
エンド	25		<p>【ナレーション】          丹波黒豆大豆を作っている様子はいかがでしたか？皆さんが普段から食べているものを生産者の皆さんは心をこめて作っています。皆さんも気になるものをみつけて調べてみてくださいね。</p>
トータル時間数	335秒		
	5分35秒		

視聴覚教材シナリオ			
06淡路島たまねぎの収穫・保存のようす			
テーマ	時間(秒)	撮影素材など	ナレーション・インタビューなど
オープニング	20	・地図	【ナレーション】 皆さんこんにちは！ナビゲーターの早紀です。 今回はこちら！ 南あわじ市から淡路島たまねぎを紹介します。
淡路島たまねぎ 歴史 土地 収穫時期	60	・玉ねぎ畑	【ナレーション】 100年以上の歴史をもつ淡路島たまねぎ。明治21年外国から輸入したたまねぎの種を県から配布を受けて試験栽培したのが始まりです。 淡路島は、年間を通じて瀬戸内海特有の温暖な気候に恵まれ、日光が当たる時間が長く、たまねぎを育てるのに非常に適した土地なんです。  今では、北海道、佐賀について全国第3位のたまねぎ生産量をほこる兵庫県の中で、出荷量のおよそ95%を淡路産の玉ねぎが占めています。  5～6月に収穫されるたまねぎの特徴はなんといっても「あまさ」と「やわらかさ」！ 農家の方にお話を聞いてきました。
淡路島玉ねぎのこだわり	35	・インタビュー生産者	【インタビュー】 おいしさの秘密は？ 淡路島たまねぎを作る時に心がけていることは？
種類 保存方法	30	・玉ねぎ小屋	【ナレーション】 たまねぎの種類には、早生、中生、晩生という種類があり、大きくなる為に必要な温度が違い収穫の時期も違います。 早生は柔らかくて辛みが少なく低い温度で大きくなります。 中手と晩生は保存がききやすいのが特徴なんですよ！



クイズ	75	・玉ねぎ小屋	<p>【ナレーション】          ここで問題です。          このたまねぎ畑の横にある小屋はいったい何をする小屋でしょうか？          ①たまねぎを収穫するための道具がある小屋          ②たまねぎを加工する小屋          ③たまねぎを乾燥させる小屋</p> <p>正解は・・・③たまねぎを乾燥させる小屋でしたー！          その名も「たまねぎ小屋」！          収穫された淡路島たまねぎは、この「たまねぎ小屋」に吊り下げられます。          自然の風を利用してゆっくりと乾燥させることにより甘さがつよくなって、色やつやもとてもよくなるそうですよ！</p> <p>【インタビュー】          たまねぎ小屋は淡路だけ？</p>
エンド	25	・玉ねぎ畑	<p>【ナレーション】          淡路の自然がいっぱい詰まった淡路島たまねぎの生産の様子はいかがでしたか？          皆さんが普段から食べているものを生産者の皆さんは心をこめて作っています。          皆さん気になるものをみつけて調べてみてくださいね</p>
トータル時間数	245秒		
	4分05秒		

視聴覚教材シナリオ			
07葉物野菜の収穫のようす			
テーマ	時間(秒)	撮影素材など	ナレーション・インタビューなど
オープニング	20	・地図 ・葉物野菜イメージ映像	【ナレーション】 皆さんこんにちは！ナビゲーターの早紀です。 今回はここ兵庫県伊丹市から葉物野菜をご紹介します。
葉物野菜の 代表的な種類 収穫時期	60	・野菜畑の映像	【ナレーション】 みなさんのおうちの食卓に並ぶ、こまつな、チンゲンサイ、みずな、ほうれん草、など、葉っぱの部分を食べる野菜は、葉物野菜と言われます。  葉物野菜は、兵庫県の伊丹市など阪神地域の住宅地の中にある農地でも栽培されています。 このように、住宅地の中にある農地で行われている農業は、一般的には都市農業と呼ばれています。  また、収穫時期を早めたり、1年間に収穫できる回数を増やすために、ビニールハウスを使って葉物野菜を作る農家の方もおられます。  それではここで、実際にビニールハウスを使って葉物野菜を作っている方に、お話を聞いてみましょう。
インタビュー	70	・野菜畑の映像	【レポーター】 今ここではどんな野菜が作られていますか？  【生産者】 今ここでは、みずなとこまつな…  【レポーター】 生産していて大変なことは？  【生産者】 耕作面積が…  【レポーター】 どういった食べ方がおすすめですか？ 【生産者】現映像(～3:21まで) そうですねやはり、生で…

クイズ	60	・野菜	<p>【ナレーション】 ここで問題です！次の葉物野菜の中で、日本で食べられるようになった時期が一番新しいのは、どれでしょう？</p> <p>①チンゲンサイ ②みずな ③ほうれん草</p> <p>答えは、①チンゲンサイです！皆さん正解しましたか？</p> <p>チンゲンサイは、1970年頃に中国から入ってきたとされています。 みずなや、ほうれん草は、なんと300年以上前から食べられていたそうですよ！</p>
今後の目標	50	・野菜の映像/畑	<p>【レポーター】 今後の目標は？</p> <p>【生産者】 色々販売方法…</p> <p>【ナレーション】 生産している方の努力により、新鮮な野菜がほぼ1年を通して作られているんです。そこから、神戸や阪神地区などにある、近くのお店にすぐ届けられるので、皆さんはとれたての野菜を買うことができます。</p>
エンド	30	・野菜の映像/畑	<p>【ナレーション】 色々な食べ方が出来て、身近な街で作られている栄養たっぷりの葉物野菜の収穫のようすはいかがでしたか？ 皆さんが普段から食べているものを生産者の皆さんは心をこめて作っています。 皆さんも気になるものを見つけて調べてみてくださいね。</p>
トータル時間数	290秒		
	4分50秒		

視聴覚教材シナリオ			
08れんこんの収穫のようす			
テーマ	時間(秒)	撮影素材など	ナレーション・インタビューなど
オープニング	30	地図 れんこん畑	【ナレーション】 皆さんこんにちは！ナビゲーターの早紀です。 ここで何をつくっているかわかりますか？ 実はこれれんこん畑なんです！ 今回はこちら！ 播磨地域の蓮根の収穫のようすを紹介します。
れんこんとは	60	船引さん作業場 蓮根	【ナレーション】 播磨地域のれんこんの栽培は、今から約150年前に 姫路で始ったといわれています。  播磨地域で栽培されるれんこんはサクサクとした食 感と歯ざわりが特徴なんですよ！  春に種れんこんを植え付けると、新しい茎や葉が伸 びてきます。夏になるときれいなハスの花が咲きま す。  皆さんが食べているれんこんは、土の中にある茎が 大きくなった部分と知っていましたか？ ハスの葉の栄養分が地中の茎に移動し、葉が枯れ た秋～冬にかけて、れんこんの収穫をします。
クイズ	50	レンコンの穴	【ナレーション】 ここで問題です。 れんこんといえばこの穴ですが、この穴の役目はな んでしょうか？ ①水の通り道 ②空気の通り道 ③茎が大きくなるときにできる割れ目  正解は・・・②空気の通り道。でしたー！ れんこんの穴は空気を茎や根に送るためのパイプの 役目をしています。 皆さん正解しましたか？

れんこんの収穫	45	れんこん収穫 れんこん出荷	<p>【ナレーション】 レンコンは、冷たい水がはる深さおよそ60cmの畑に埋まっているレンコンを、水圧ポンプで掘り出して収穫します。収穫されたれんこんは、人の手により一つ一つ丁寧に洗浄され、大きさや品質ごとに選別されます。</p> <p>収穫されたれんこんは人の手により選別し、1つ1つ丁寧に洗浄されます。</p> <p>ちなみに穴の周りが白くきれいなれんこんが新鮮で美味しいれんこんらしいですよ！</p> <p>大津区勤兵衛町のれんこん農家船引さんにお話をお聞きしてきました。</p>
生産者のはなし	80	インタビュー	<p>【インタビュー】 船引正則さん 工夫していること(大変なこと) いままで嬉しかったこと</p> <p>【ナレーション】 おいしいれんこんをつくるためには栄養満点の土が必要なんですね! 船引さんの今後の目標も教えてもらいました。</p>
エンド	30	レンコン畑	<p>【インタビュー】 目標 将来の展望</p> <p>【ナレーション】 シャキシャキと歯ごたえが癖になるれんこんの収穫の様子はいかがでしたか？ 皆さんが普段から食べているものを生産者の皆さんは心をこめて作っています。 皆さん気になるものをみつけて調べてみてくださいね</p>
トータル時間数	295秒		
	4分55秒		

視聴覚教材シナリオ			
09カーネーションの生産のようす			
テーマ	時間(秒)	撮影素材など	ナレーション・インタビューなど
オープニング	30	地図 カーネーションハウス全 景	【ナレーション】 こんにちは！ナビゲーターの早紀です。 皆さんは「純粋な愛情」の花言葉をもつ花はなんだか 知っていますか？  それは、カーネーションです！ 今回はこちら！ 淡路市からカーネーションの生産のようすを紹介しま す。
カーネーションとは	30	カーネーションハウス内 部 明石海峡大橋	【ナレーション】 カーネーションといえば母の日に日ごろお世話になっ ているお母さんに贈ることで有名な花ですよ。  ここ淡路島の大阪湾に面した地域は、温暖な気候 で、 神戸などの出荷先からも近いことからカーネーション の生産に適しているそうですよ！
クイズ	55	カーネーション	【ナレーション】 ここで問題です。 カーネーションの花言葉は「純粋な愛情」なんです が、実はカーネーションは色ごとにも違う花言葉を 持っているんです。 赤色のカーネーションの花言葉は「母への愛情」です が、ピンク色のカーネーションの花言葉はなんでしょ うか？ ①尊敬 ②感謝 ③永遠の幸福  正解は・・・②感謝。でしたー！  皆さん正解しましたか？

カーネーションの生産	70	カーネーション収穫 カーネーション出荷準備	<p>【ナレーション】 あわじ地域では6月に苗を植えて、10月まで水やハウス内の温度の管理、肥料の量の調整などを行いながら、花を育てます。 また「脇芽とり」という作業を行うのですが、これは余分なつぼみを摘みとることにより、1つの花をより大きくきれいに咲かせるために行うそうです。</p> <p>10月からはよいよ「花きり」といわれる収穫がはじまります。</p> <p>一本一本丁寧に手で花きりしてから、カーネーションの選別作業にはいります。</p> <p>色や長さべつにわけて、この保存液につけます。カーネーションに保存液を吸わせることで、老化するを防ぎ、花をより長く元気でいられるようにしています！</p> <p>この花きりは翌年6月の苗植えまで続くんですよ！</p> <p>安賀農園の安賀(やすが)さんにお話をきいてきました。</p>
生産者のはなし	50	インタビュー	<p>【インタビュー】 安賀農園安賀正穂(まさしげ)さん きれいなカーネーションを咲かせるためにしていること</p> <p>【ナレーション】 なるほどきれいなカーネーションをつくるためにはカーネーションが育ちやすい環境をつくるのが大切なんです！</p> <p>【インタビュー】 いままでで嬉しかったこと</p> <p>【ナレーション】 最後に今後の目標をおききました。</p> <p>【インタビュー】 今後の目標</p>
エンド	40	カーネーションハウス	<p>【ナレーション】 カーネーションの生産の様子はいかがでしたか？ 花農家の方々の愛情をいっぱい受けて育てられた花です。母の日に、感謝と愛情のあかしとして贈られるに一番ぴったりの花なのかもしれません。 さて、皆さんが普段から食べているものや、使っているものを生産者の皆さんは心をこめて作っています。皆さんも気になるものをみつけて調べてみてくださいね。</p>
トータル時間数	275秒		
	4分35秒		

視聴覚教材シナリオ			
10但馬牛の放牧のようす			
テーマ	時間(秒)	撮影素材など	ナレーション・インタビューなど
オープニング	25	・地図	【ナレーション】 皆さんこんにちは！ナビゲーターのサキです。今回はこちら！但馬地域(美方郡)から但馬牛の放牧のようすを紹介します。
但馬牛について	50	・但馬牧場公園 ・歴史館	【ナレーション】 昔は田を耕し物を運ぶために飼われていた但馬牛ですが、昭和40年代から耕うん機やトラクターが広く使われるようになったことから、食肉生産を目的に飼われるようになりました。 その肉質の高さは、日本で牛肉を食べる習慣が定着していなかった明治時代に、すでに注目されていました。  【インタビュー】 但馬牛の歴史について 兵庫県立但馬牧場公園園長 国東大資さん
但馬牛について	40	・但馬牧場公園 ・歴史館	【ナレーション】 さてそんな但馬牛ですが現在では特に質のたかい肉は神戸ビーフとして出荷され、海外にも広く知られるようになりました。 有名な三重県の松坂牛や滋賀県の近江牛も但馬牛の血をひいているそうですよ！  【インタビュー】 但馬牛がおいしい理由 兵庫県立但馬牧場公園園長国東大資さん



クイズ	75	<p>・但馬牛の放牧について</p>	<p>【ナレーション】          ここで問題です。          但馬牛の放牧はどんな場所で行っているのでしょうか？          ①広い公園          ②夏場のスキー場          ③野球場          答えは、・・・②夏場のスキー場でした。          皆さん正解しましたか？          スキー場として使っていない時期に放牧されてるんですね。          知ってましたか？</p> <p>放牧することにより山の斜面が但馬牛の足腰を鍛え、山に生える豊富な草が但馬牛の健康な体をつくれます。</p> <p>昔から「但馬牛は山で育て、草で飼う」といわれており、          但馬地域では古くから山への放牧が行われてきたそうですよ！</p>
但馬牛の飼育につて	65	<p>・飼育員インタビュー</p>	<p>【ナレーション】          但馬牛飼育員田中信(まこと)さんに但馬牛を飼育するにあたり工夫している事、大切にしている事お聞きしました。          【インタビュー】          田中さん          【ナレーション】          最後に国東園長に今後の目標をおききました。          【インタビュー】          国東さん</p>
エンド	25	<p>・但馬牧場公園</p>	<p>【ナレーション】          兵庫が誇るブランド牛、但馬牛の放牧の様子はいかがでしたか？          皆さんが普段から食べているものは生産者の皆さんが心をこめて作っています。          皆さん気になるものをみつけて調べてみてくださいね。</p>
トータル時間数	280秒		
	4分40秒		

視聴覚教材シナリオ			
11 淡路島牛乳生産のようす			
テーマ	時間(秒)	撮影素材など	ナレーション・インタビューなど
オープニング	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地図</li> <li>・淡路島牛乳映像</li> <li>・乳牛映像</li> </ul>	<p>【ナレーション】 皆さんこんにちは！ナビゲーターの早紀です。 今回はここ南あわじ市から、淡路島牛乳のできるまでを紹介します。</p>
淡路島牛乳ができるまで	35	<ul style="list-style-type: none"> <li>・搾乳の映像</li> <li>・送乳映像</li> <li>・パック詰め映像</li> <li>・乳牛の映像</li> </ul>	<p>【ナレーション】 みなさんが飲んでいる牛乳は、どのように作られているか知っていますか？ 牛が餌である牧草などの飼料を食べて、体の中に入った栄養が、乳になります。 その乳をしぼり、人が飲めるように殺菌してパック詰めすると、みなさんがよく知っている牛乳になるんです。</p> <p>それでは、実際に牛乳を作っている牧場の方に話を聞いてみましょう</p>
インタビュー	95	<ul style="list-style-type: none"> <li>・インタビュー映像</li> </ul>	<p>【レポーター】 淡路島牛乳の特徴はどこですか？</p> <p>【生産者】 特徴ですか…</p> <p>【レポーター】 作って大変なことってどういうところですか？</p> <p>【生産者】 一番気を使うのは牛の健康…</p> <p>【レポーター】 今後の目標は</p> <p>【生産者】 淡路島という島なので…</p>

クイズ	70	<p>・手作りバター体験映像 現映像(3:53~4:19)</p>	<p>【ナレーション】 ここで問題です！牛乳をこのように振るとできる、パンに塗ったり、ケーキに使われたりしているものは、いったいなんでしょう？</p> <p>1.バター 2.チーズ 3.ヨーグルト</p> <p>答えは、1.バターです！</p> <p>牛乳を容器に入れて、容器を振っていると牛乳の中の小さな脂肪の粒どうしがくっついて固まり、バターになるんです。</p> <p>生クリームで試してみるともっと早くバターができるんですよ！</p>
体験	15	<p>・体験映像</p>	<p>【ナレーション】 淡路島牧場では、牛の乳搾り体験や、実際に牛乳を飲むこともできるので、みんなも体験してみてくださいね！</p>
エンド	25		<p>【ナレーション】 淡路島牛乳をつくっている様子はどうでしたか？ 皆さんが普段から食べているものを生産者の皆さんは心をこめて作っています。 皆さん気になるものをみつけて調べてみてくださいね</p>
トータル時間数	260秒		
	4分20秒		

視聴覚教材シナリオ			
12卵を産むニワトリの飼育のようす			
テーマ	時間(秒)	撮影素材など	ナレーション・インタビューなど
オープニング	20	地図 田隈養鶏場	<p>【ナレーション】 皆さんこんにちは！ナビゲーターの早紀です。</p> <p>今回はこちら！ 播磨地域から卵を産むニワトリの飼育のようすを紹介します。</p>
飼育の流れ①	125	平飼いの様子 鶏舎 卵	<p>【ナレーション】 播磨地域はニワトリが産む卵の生産がとても盛んですよ！</p> <p>それではどのように鶏を飼育して卵を生産しているのでしょうか</p> <p>こちらの養鶏場では、ひよこの頃から、およそ5ヶ月間、卵を産めるようになるまで鶏を育てます。</p> <p>またその飼育方法も特徴的で平飼いと呼ばれる方法で飼育しています。</p> <p>平飼いととは、鶏が自由に地面の上を歩き回れるようにした飼い方です。 余分なストレスがかから無いので、おいしい卵を産む鶏になるらしいですよ！</p> <p>その後、鶏はおいしい卵を産むために清潔な鶏舎に移されます！</p> <p>それでは実際に鶏を飼育している養鶏場の方にお話を聞いてみましょう</p> <p>【インタビュー】 (有)田隈養鶏場 倉元敏美(くらもと としみ)さん おいしい卵をつくるには？</p> <p>なるほど美味しい卵をつくるには餌がとても大切なんですね！！ おいしい餌で育てられた鶏の新鮮な卵の黄身は、なんと指でつかんでもこわれななんです！</p>

クイズ	60	鶏舎	<p>【ナレーション】 ここで問題です。 コケッコーと鳴く鶏は次のうちどれでしょう?? ①オスのニワトリ ②メスのニワトリ ③どちらも</p> <p>正解は・・・①オスのニワトリでしたー！！</p> <p>コケッコーと鳴くのは鶏のオスだけなんです！ また頭の鶏冠(とさか)もオスの方が大きいんですよ！</p> <p>因みに、この養鶏場で飼われているのは、卵を産むメスの鶏だけですよ！</p> <p>皆さん正解しましたか？</p>
出荷まで	30	鶏舎 出荷場	<p>鶏が産んだ卵は機械で集められパイプを通して出荷場に運ばれます。</p> <p>この後洗卵機と呼ばれる機械で汚れをおとし乾燥させ、卵に汚れやキズなどが無いかどうかを検査する検品という作業が行われます。</p> <p>そして重さをはかりサイズ別に分けられ皆さんの元に届くんです。</p>
生産者のはなし	10	インタビュー	<p>【インタビュー】 (有)田隈養鶏場 倉元敏美さん 今後の目標</p>
エンド	20	平飼いの様子 鶏舎	<p>【ナレーション】 おいしい卵を産む鶏の飼育の様子はいかがでしたか？</p> <p>皆さんが普段から食べているものを生産者の皆さんは心をこめて作っています。 皆さん気になるものをみつけて調べてみてくださいね</p>
トータル時間数	265秒		
	4分25秒		

視聴覚教材シナリオ			
13杉の保育のようす(苗木生産・下刈り)			
テーマ	時間(秒)	撮影素材など	ナレーション・インタビューなど
オープニング	20	地図 杉	【ナレーション】 皆さんこんにちは！ナビゲーターの早紀です。  今回はこちら！ 但馬地域と播磨地域から杉を育てているようすを紹介します。
種採取	95	杉林	【ナレーション】 これが皆さんの良く知る杉の木ですよ！ では、この木は何の木かわかりますか？  実はこれも杉の木なんです！！  ここは但馬地域の朝来市にある採種園とよばれる杉の種を取るための場所なんです！  今は高枝切バサミなどで種をとるのが主流なので、このように低く枝分かれするように仕立てているんですね！  では森林林業技術センターの松本さんにお話を聞いてみましょう 【インタビュー】 兵庫県立農林水産技術総合センター森林林業技術センター所長松本聡(まつもと そう)さん 【内容】杉が日本固有種である、10月に高枝切バサミとうで種の採取がおこなわれる
クイズ	50	杉林 円グラフ	【ナレーション】 ここで問題です。 兵庫県の県土面積のうち森林の面積はおよそ何割あるでしょう？ ①3割 ②5割 ③7割  正解は…③7割でしたー！！  兵庫県のおおよそ7割が森林なんです！ 実は日本の中の森林の面積もおおよそ7割なんですよ！！ 皆さん正解しましたか？

植栽、下草刈り	55	杉の植栽、下草刈り	<p>【ナレーション】 採取された杉の種は畑で3年間育てられ、山に植えられます！</p> <p>その後下刈りと呼ばれる、苗木の周りの成長の早い植物を刈る作業をします。 自然の山に植えたのに何故下刈りをしないとイケないのでしょうか？ 中はりま森林組合の川西さんにお話をきいてきました</p> <p>【インタビュー】 中はりま森林組合 姫路支所長 川西孝行 (かわにし たかゆき)さん 【内容】雑草を刈って杉に栄養と光をあてるため</p> <p>【ナレーション】 この下刈り作業はおよそ10年もするそうですよ！</p>
生産者のはなし	90	インタビュー	<p>【ナレーション】 では杉を大きくするにあたり、どのような所で苦勞をしていて工夫しているのでしょうか？</p> <p>【インタビュー】 中はりま森林組合 姫路支所長 川西孝行さん 【内容】害獣対策の話</p> <p>【ナレーション】 最後に森林林業技術センター所長の松本さんに今後の目標をお聞きしました</p> <p>【インタビュー】 兵庫県立農林水産技術総合センター森林林業技術センター所長松本聡さん Q今後の目標</p>
エンド	30	杉林	<p>【ナレーション】 皆さんのお家を建てる時に使う木材になる杉を育てている様子はいかがでしたか？ 皆さんが普段から使っているものを生産者の皆さんは心をこめて作っています。 皆さん気になるものをみつけて調べてみてくださいね</p>
トータル時間数	340秒		
	5分40秒		

視聴覚教材シナリオ			
14杉の伐採・加工のようす			
テーマ	時間(秒)	撮影素材など	ナレーション・インタビューなど
オープニング	20	地図 杉林	【ナレーション】 皆さんこんにちは！ナビゲーターの早紀です。  今回はこちら！ 西播磨地域から、育てている杉が木材になるまでのようすを紹介します。
なぜ木をきる？	70	杉林	【ナレーション】 森林の収穫は、専門的には伐採(ばっさい)と言うそうです。 皆さんは木をきることに對してマイナスなイメージをもっていないですか？ 実は森林はある程度木を切つてあげないとイケなんです！ ではなぜ木を切らないとイケないのでしょうか？ しそうの森の木の三渡(みわたり)さんにお話をきいてみましょう  【インタビュー】 (株)しそうの森の木 常務取締役 三渡保典(みわたり やすすけ)さん Qなぜ木を切らないとイケないのか？  【ナレーション】 また、森林の中の木が混んでいると、地面に光が当たらないので、森林の中の背の低い植物が育たずに、もろい土地になり大雨の時などに土砂崩れをおこしやすくなるそうですよ！！ この仕事は、専門的には間伐(かんばつ)といいます。
クイズ	50	杉林	【ナレーション】 ここで問題です。 年輪とは木を切つた切り口に見られる輪のことですが、 木の根元の部分と上の方の部分の年輪の数はおなじでしょうか？ ①同じ ②木の根元の方が年輪が多い ③木の上の方が年輪が多い  正解は・・・②木の根元の方が多かったですー！！  杉は成長するにつれて、どんどん上に伸びていくので、三角の形になっていくんですよ！！  皆さん正解しましたか？



杉の収穫	70	杉の収穫 杉の加工	<p>【ナレーション】 それでは杉の伐採・運搬のようすをみていきましょう</p> <p>まずチェーンソーで切り込みをいれます。 次に、切り込みにクサビを打ち込み、杉を倒します。 杉のように大きな木を、自分の倒したい方向に倒すのはとっても難しいんですよ！</p> <p>その後長さをそろえ、このキャタピラのついた運搬車で山の麓まで運ばれ加工をする工場まで持っていきます！</p> <p>その後柱や床材など様々な製品に加工され皆さんの家を建てる時に使う木材になるんですよ！！</p>
生産者のはなし	25	インタビュー	<p>【ナレーション】 最後に今後の目標をお聞きました</p> <p>【インタビュー】 (株)しその森の木 常務取締役 三渡保典さん Q今後の目標</p>
エンド	30	杉林	<p>【ナレーション】 皆さんの家を建てる時の木材になる杉の収穫の様子はいかがでしたか？ 皆さんが普段から使っているものを生産者の皆さんは心をこめて作っています。 皆さん気になるものをみつけて調べてみてくださいね</p>
トータル時間数	265秒		
	4分25秒		

視聴覚教材シナリオ			
15原木しいたけ栽培のようす			
テーマ	時間(秒)	撮影素材など	ナレーション・インタビューなど
オープニング	20		<p>【ナレーション】 みなさんこんにちは！ナビゲーターの早紀です。 今回は兵庫県朝来市から、原木による、しいたけ栽培を紹介します。</p>
原木栽培とは	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>・しいたけ写真</li> <li>・原木栽培の映像</li> </ul>	<p>【ナレーション】 現在、みんなが食べているしいたけは、大きく分けて、二つの方法で作られています。一つは、木の粉、おがくずにしいたけの菌をつけて栽培する菌床栽培と、もう一つは、原木といわれる木そのものに、穴をあけ、そこにしいたけの菌をつけて栽培する方法です。</p> <p>菌ごたえの良いおいしいシイタケができるという、原木での栽培は、作るのが難しくて、最近では栽培する人も少なくなってきました。</p> <p>そんな原木しいたけの栽培をしている人に話を聞いてきました。</p>
インタビュー	70	<ul style="list-style-type: none"> <li>・インタビュー映像</li> </ul>	<p>【レポーター】 こちらのシイタケの特徴をおしえてもらえますか</p> <p>【生産は】 菌床しいたけはご存知の方は…</p> <p>【レポーター】 作って大変なことってどういうところですか？</p> <p>【生産者】 これから1月2月3月は…</p>

クイズ	55	<ul style="list-style-type: none"> <li>・しいたけ</li> <li>・原木栽培の映像</li> </ul>	<p>【ナレーション】 ここで問題です！原木栽培に用いられる木の種類はどんな木でしょうか？</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 家を建てる時に使うスギ</li> <li>2. まきとして使われているコナラ</li> <li>3. スギもコナラどちらも使う</li> </ol> <p>正解は、2まきとして使われているコナラです！</p> <p>原木栽培には、菌が繁殖しやすいコナラ等が栽培には適しています。 また、同じ原木からしいたけは、1回だけでなく何回も発生するんですよ！</p>
試食体験	75	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実食映像</li> </ul>	<p>【ナレーション】現映像(4:26~5:25) そんな、菌ごたえ抜群で、おいしいシイタケを、試食させてもらいました！</p>
エンド	30		<p>【ナレーション】 原木栽培でシイタケを作っている様子はどうでしたか？ 皆さんが普段から食べているものを生産者の皆さんは心をこめて作っています。 皆さんも気になるものを見つけ調べてみてくださいね。</p>
トータル時間数	300秒		
	5分00秒		

視聴覚教材シナリオ			
16イカナゴ漁のようす			
テーマ	時間(秒)	撮影素材など	ナレーション・インタビューなど
オープニング	20		【ナレーション】 皆さん！こんにちは！ナビゲーターの早紀です。 今回は神戸市から、イカナゴの漁のようすを紹介しま す。
イカナゴの紹介	30	・漁の映像	【ナレーション】 2月下旬からはじまるイカナゴ漁は、瀬戸内海に春が 来たことを知らせてくれます。  イカナゴの名前の由来は、昔の人が「いかなる魚の 子なりや」、つまり何の魚の子なんだろう？と聞いた 事から、イカナゴと呼ばれるようになったと言われ ています。
クイズ	65	・くぎ煮、商品映像	【ナレーション】 ここでクイズです！イカナゴは、皆さんの家庭でも佃 煮として食べられている有名な食べ物ですが、その 佃煮にした時の形が、あるものに似ている事から、料 理の名前が付けられています。さて、そのあるものと はなんでしょう？  1:いと 2:くぎ 3:ねじ  正解は、2番です。佃煮にした時の形が、錆びた釘に 似ていたことから、「くぎ煮」と呼ばれるようになったそ うです！  ではここで、実際にいかなごの漁をしている方に話を 聞いてみましょう。
インタビュー	35	・インタビュー映像	【レポーター】 イカナゴの特徴を教えてくださいませんか？  【生産者】 やはりあの、大阪湾という事で…
イカナゴ特徴補足	25	レポーター	【レポーター】 豊かな海で育つイカナゴはとてもおいしいんです。  そんなイカナゴがいる海には、イカナゴを食べにくる 魚がたくさん集まってきます。そして、色々な魚が獲 れる豊かな海になっていくのです。  では、そんなイカナゴを、どうやって獲っているのか 聞いてみましょう。

インタビュー	60	・インタビュー映像	<p>【レポーター】 イカナゴの漁ってどういう風に行っていくんですか？</p> <p>【生産者】 基本的に漁船3隻が…</p>
イカナゴ漁補足	30	レポーター	<p>【レポーター】 イカナゴの群れは、潮の流れがぶつかる場所によくいるので、そこを見きわめなければならないため、すごく難しい漁なんですよ！</p>
エンド	30		<p>【ナレーション】 春を代表する食べ物イカナゴは、漁師の方達がすごく苦労して獲っているのが分かりましたね。 皆さんが普段から食べているものは生産者の皆さんが工夫をして獲っているんですよ！ 皆さん気になるものをみつけて調べてみてくださいね。</p>
トータル時間数	295秒		
	4分55秒		

視聴覚教材シナリオ			
17ズワイガニ漁のようす			
テーマ	時間(秒)	撮影素材など	ナレーション・インタビューなど
オープニング	20	・地図	【ナレーション】 皆さんこんにちは！ナビゲーターの早紀です。 今回はこちら！ 但馬地域のズワイガニ漁を紹介します。
ズワイガニとは	30	ズワイガニ	【ナレーション】 日本海の冬の食べ物を代表するズワイガニ。 漁獲量はなんと兵庫県が日本一なんです。  オスとメスの大きさがあまりに違うので、それぞれとれる地域によって別々の名前がつけられています。ちなみに兵庫県では、「マツバガニ」と呼ばれています。
	40		ズワイガニは足がとても長く大きなオスが足を広げるとなんと70cmにもなるらしいですよ！ 漁業者はズワイガニの資源を減らさないように、地域ごとに漁をしてもよい期間を自主的に決めています。  兵庫県の沖合いには、日本と韓国でお互いに利用する海域がありますが、漁を行う期間や漁法、漁につかう道具がちがうため、両国の漁業者が安心して漁ができる、共通のルールを定める話し合いが続けられています。
ズワイガニとは	45	ズワイガニ	【ナレーション】 兵庫県では11月6日から3月20日までがズワイガニ漁をしてもよい期間になっていて、さらにメスガニを漁獲してもよい期間については、11月6日から12月31日までと決められているんです。 ズワイガニについてかきの漁師さんにお話を聞ききました。 【インタビュー】磯田和亨(かずゆき)さん カニビルの卵について

クイズ	40	漁のしかた	<p>【ナレーション】          ここで問題です。          兵庫県でのズワイガニ漁の方法は次のうちどれでしょう？          ①海底をあみでひっぱる。          ②かごに餌をいれてカニをおびきよせる。          ③針に餌をつけて吊り上げる。</p> <p>正解は…①海底をあみでひっぱる。でしたー！          皆さん正解しましたか？</p>
ズワイガニ漁	75	漁港、漁船、漁	<p>【ナレーション】          海底をあみでひっぱる漁法を底びきあみ漁業といいます。          2本の長いロープの先に大きな網を取付け、ロープと網と          で海底をひきカニを獲ります。1本のロープの長さは漁師さ          んにより多少違いますが、1,000～2,000mとものすごく長          いんです。          兵庫県のズワイガニ漁では、京都府沖から山口県沖合ま          での水深100～800mの海底に網を入れ、この網を引っ          張ってカニをとるんです！1回網を入れて引く時間は約1時          間で、一旦、出港すれば、船の水槽がカニで一杯になるま          で、長いときには1週間も操業が続けられます。          その後港に水揚げされたカニはセリにかけられ全国に出          荷されていきます。          但馬漁業協同組合の磯田さんにズワイガニ漁についてお          話をおききしてきました。</p>
生産者のはなし	70	インタビュー	<p>【インタビュー】          磯田和志さん          いままでで嬉しかったこと          工夫していること(大変なこと)</p>
エンド	25	ズワイガニ	<p>【インタビュー】          磯田和亨さん          目標          磯田和志さん          将来の展望          【ナレーション】          日本の冬を代表する味覚ズワイガニ漁の様子はいかがで          したか？          皆さんが普段から食べているものは生産者の皆さんが工          夫をして獲っているんですよ！          皆さん気になるものをみつけて調べてみてくださいね。</p>
トータル時間数	345秒		
	5分45秒		

視聴覚教材シナリオ			
18スルメイカ漁のようす			
テーマ	時間(秒)	撮影素材など	ナレーション・インタビューなど
オープニング	30	地図 諸寄漁港	<p>【ナレーション】 皆さんこんにちは！ナビゲーターの早紀です。</p> <p>今回はこちら！ 沿岸いかつり漁の中より、但馬地域は諸寄漁港から、日本海のスルメイカ漁のようすを紹介します。</p>
いかつり漁	105	いかつり漁の様子 インタビュー 副読本P16図 地図	<p>【ナレーション】 但馬地域のスルメイカ漁は春先から梅雨前にかけてが最も盛んで、20トン未満の小型漁船で、京都府から鳥取県の沖合を主な漁場として漁が行われています。</p> <p>スルメイカ漁は夜に行われる為、いかつり漁船は日の沈みかけた夕方に港を出ます。</p> <p>漁の方法ですが、とても明るいランプで海面をてらしてスルメイカを集めます。</p> <p>スルメイカは明るいところと暗いところのさかい目に集まるので、船のまわりを明るくすると船の下あたりに集まってくるそうですよ！</p> <p>そして光に集まってきたスルメイカをこの自動いかつり機で釣り上げます！！</p> <p>それでは漁師さんにくわしい漁の話聞いてみましょう！</p> <p>【インタビュー】 スルメイカ漁師 田畑富治(たはたとみじ)さん いかつり機の仕組みについて</p>
クイズ	50	イカ素材 正解の分かりやすい画像	<p>【ナレーション】 ここで問題です。 イカがすばやく泳ぐ時はどのように泳ぐでしょうか??</p> <p>①体から水をふき出して泳ぐ ②足をバタバタさせて泳ぐ ③ヒレを上下に動かして泳ぐ</p> <p>正解は…①水をふき出して泳ぐでしたー！！</p> <p>イカはすばやく動くときは体に吸い込んだ水を漏斗(ろうと)という器官から出した勢いで進みます。</p> <p>皆さん正解しましたか？</p>



生産者のはなし	70	インタビュー	<p>【インタビュー】 スルメイカ漁師 田畑富治(たはたとみじ)さん いままでで嬉しかったこと</p> <p>【ナレーション】 最後に浜坂漁業協同組合の井筒さんに今後の目標を教えてください</p> <p>【インタビュー】 浜坂漁業協同組合 参事 井筒重美(いづつ しげみ)さん 今後の目標</p>
エンド	25	諸寄漁港	<p>【ナレーション】 スルメイカ漁の様子はいかがでしたか？</p> <p>皆さんが普段から食べているものを漁師の皆さんは工夫をしながら獲っています。 皆さん気になるものをみつけて調べてみてくださいね</p>
トータル時間数	280秒		
	4分40秒		

視聴覚教材シナリオ			
19ノリの養殖のようす			
テーマ	時間(秒)	撮影素材など	ナレーション・インタビューなど
オープニング	20	地図	【ナレーション】 皆さん！こんにちは！ナビゲーターの早紀です。 今回は明石市から、明石海峡で養殖されているノリを紹介します。
ノリの紹介	30	・ノリの映像 ・明石海峡の海の映像	【ナレーション】 皆さん知っていましたか？おにぎりや、巻き寿司に使われるのりは海でとれるんです。  栄養がたっぷり含まれている豊かな海で育てられたノリは、黒色で艶が良いのが特徴です。  12月頃からとれる明石のノリは、全国トップクラスののりの生産量をほこる兵庫県の内でも、生産量のおよそ半分近くを占めているんですよ！
クイズ	55	・もぐり船の映像	【ナレーション】 ここで問題です！ノリをとるときには、漁船を使いますが、その漁船の名前をなんと呼ぶでしょうか？ノリの取り方にちなんだ名前がついています。  1:もぐら船 2:もどり船 3:もぐり船  正解は、3番です。ノリがついた網の下をもぐるようにして取る事から、もぐり船と呼ばれています。  ではここで、実際にノリを獲っているところを見てみましょう。
もぐり船での収穫	20	ノリの収穫映像	【レポーター】現動画 刃のついたピアノ線を回転させる機械を積んだ”もぐり船”で、網の下をくぐりノリを収穫します。
板海苔になるまで	35	ノリの収穫から、商品になるまでの映像	【レポーター】 もぐり船でとれたノリは、品質が悪くならないように、すぐに水洗いされ、ごみなどをとります。それを刻んで細かくしたら、すだれの上を集めて置いて、水気がなくなるまで乾かします。最後は人間の目で見て出来上がりをチェックして出荷されるんです。  それではここで、実際にノリを養殖している人に話を聞いてみましょう。

インタビュー	75	・インタビュー映像	<p>【レポーター】現動画(2:38~3:38) 明石のノリの特徴は</p> <p>【生産者】 潮の流れが速いから…</p> <p>【レポーター】 今後明石のノリをどうして…</p> <p>【生産者】 全国、全世界の人に…</p>
エンド	30		<p>【ナレーション】 冬にとれる明石のノリは、栄養豊富な海と、漁師の方の努力のおかげで、美味しく食べる事ができるのが分かりましたね。 皆さんが普段から食べているものは生産者の皆さんが心をこめて作っています。 皆さん気になるものを見つけて調べてみてくださいね。</p>
トータル時間数	265秒		
	4分25秒		

視聴覚教材シナリオ			
20カキの養殖のようす			
テーマ	時間(秒)	撮影素材など	ナレーション・インタビューなど
オープニング	25	地図	<p>【ナレーション】 皆さん！こんにちは！ナビゲーターの早紀です。 今回は、兵庫県の西播磨地域でたくさん生産されている、冬を代表する海の食べ物、カキについて、ここ赤穂市から紹介します。</p>
カキの紹介	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カキの映像</li> <li>・料理映像、くいどころ</li> </ul>	<p>【ナレーション】 カキといえば、生で食べたり、焼いて食べたり、鍋にしたりと、色々な食べ方がありますが、おいしいのはもちろん、すごくたくさんの栄養が含まれている食べ物なんです。</p> <p>カキが食べられてきた歴史は大変古いです。 なんと縄文時代の遺跡からも当時の人がカキをたべた形跡がみられるそうですよ！ まさに昔からの食べ物といえますね。</p> <p>それでは、なぜここ赤穂のカキがおいしくて、栄養も豊富なのか、実際にカキを養殖している方に、話をきいてみましょう。</p>
インタビュー	20	インタビュー	<p>【レポーター】 赤穂のカキって、どうして美味しいのでしょうか</p> <p>[生産者] 千種川と揖保川から流れてくる…</p>
クイズ	70		<p>【レポーター】 ここで問題です。カキは栄養たっぷりの海の食べ物ということで、別名、「海の〇〇」と呼ばれています。さて、それは次のうちどれでしょう</p> <p>1:海のバター 2:海のチーズ 3:海のミルク</p> <p>正解は、3番海のミルクです。</p> <p>たんぱく質、カルシウムや、鉄分、色々な種類のビタミンが赤穂のカキには、たくさん含まれています。 赤穂の海には山の養分をたっぷり含んだ川の水が海に流れてきているので、カキのえさであるプランクトンが豊富なんです。 そしてそれを食べている赤穂のカキは、栄養たっぷりで、美味しく、身も大きくなるんですね。</p>

カキの養殖方法の紹介	40	・カキの養殖映像	<p>【レポーター】 赤穂市で生産されているカキの養殖方法は、筏垂下養殖法と言います、筏垂下養殖法とは竹で作られた筏を水面に浮かべ、そこからカキの種がついた貝を、紐で水深20mから30mまでぶら下げカキを育てるほうほうです。</p> <p>通常のカキは、出荷までに2、3年かかりますが、ここ赤穂のカキは養分たっぷりの赤穂の海で育つので、なんと1年で出荷できるそうですよ。</p>
インタビュー	50	・インタビュー	<p>【レポーター】 消費者のもとに届くまでにどういう工程…</p> <p>【生産者】 殻のひつついたやつを朝あげるときに…</p>
エンド	35		<p>【ナレーション】 一度獲れたカキを洗って、また海に15日間戻すという工夫をすることで、大きくておいしい、栄養たっぷりの赤穂のカキが食べられるんですね。 皆さんが普段から食べているものを生産者の皆さんは心をこめて作っています。 皆さんも気になるものをみつけて調べてみてくださいね。</p>
トータル時間数	290秒		
	4分50秒		