

水のヒミツをしらべてみよう！

1 和食にむいているのはどっち？

マル（○）をつけよう！

なんすい
軟水

(ミネラルが少ない水)

こうすい
硬水

(ミネラルが多い水)

2 むいている料理はどれかな？

せん
線でむすぼう！

日本の水



ヨーロッパの水



にこみ料理(シチュー)



だしのきいたおみそ汁



3 きみの住んでいる場所の水道水は？

パネルの日本地図の中からさがそう！

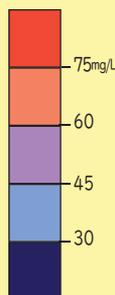
す
住んでいる場所
とどうふけん
(都道府県)

都
道
府
県

こうど
硬度

あてはまるものに
まるをつけよう

- () 75 mg/L より多い
- () 60 ~ 75 mg/L
- () 45 ~ 60 mg/L
- () 30 ~ 45 mg/L
- () 30 mg/L より少ない



4 なぜ場所によって水の硬度にちがいが あるのかな？

理由として正しいと思うものすべてに
マル（○）をつけよう！

- () 地形や地面(地質)がちがうから。
- () 雨や雪のふる量がちがうから。
- () 川の流れが急だったりゆるやかだったり
するから。

ヒント) 雨水の硬度はほとんど0ですが、川を流れたり、
地下水になってわきだすと硬度がさまざまに変わります。

水の硬度のちがいをたしかめてみよう！

硬度がちがうと水の味はちがうのかな？
じっさいにたしかめてみよう！

たとえば…

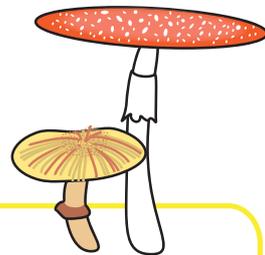
硬度のことなるミネラルウォーターを
のみくらべてみる



旅行した場所の水道水を
のんでみると、
いつもと味がちがうかも!?



きのこのヒミツをしらべてみよう！



1 たべたことのあるきのこは？

 きのこのなまえ

 どんなりょうり？

2 てんじのなかから^き気になったきのこをひとつえらんで、よく^み見てみよう！

 きのこのなまえ

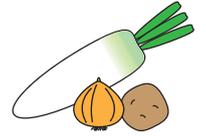
 きのこのスケッチ（かたちやいろ、おおきさなどわかったこともかきこみましょう）

 どうして^き気になったの？

 たべられる？
まるをつけよう！

たべられる	たべられない	わからない
-------	--------	-------

野菜のヒミツをしらべてみよう！



す やさい しら
きみの好きな野菜を調べよう！

好きな野菜

その野菜が
生まれた場所

日本に
伝わった時代

つた じゆんばん
日本に伝わった順番にならべよう！

約2300年前

やよい
弥生時代



なら
奈良時代



約1230年前

へいあん
平安時代



約400年前

えど
江戸時代



約150年前

めいじ
明治時代



オクラ



レタス



だいこん



はくさい



きゅうり

きみの好きなだいこんはどれ？

もけいの中から1つえらんで観察しよう！

なまえ

とくちょう

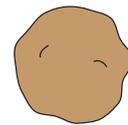
さいばい
栽培されて
いる地域

スケッチ
(絵)

食べている部分はどこ？



たまねぎ



じゃがいも



さつまいも



ねっこ



くき



はな



はっぱ

和食の歴史をしらべてみよう！ ①

縄文時代

縄文時代

縄文人はそれぞれの季節にあわせて食べ物を集めたりとったりしていました。
次の中で縄文人が食べていたのはどれかな？ マル (○) をつけよう！

- | | | |
|-----|-----|-------|
| シカ | ゾウ | イノシシ |
| シジミ | クルミ | サツマイモ |



約2300年前

弥生時代

弥生時代

弥生時代になると、お〇〇 が作られるようになりました。〇〇に入るのはなにかな？

こたえ

ヒント) 展示室には黒こげになったおにぎりがあるよ！



石包丁でかり取っていたよ！
ホンモノは総合展示室で見てね！

古墳時代

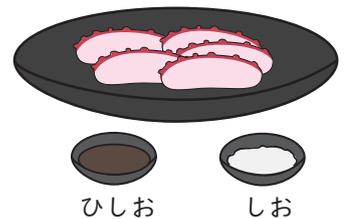
奈良時代

奈良時代になると お〇〇 を使って食べることが広まりました。〇〇に入るのはなにかな？

こたえ

ヒント) みんなは上手に使えるかな？

小皿の調味料(ひしおやしお)をつけて食べたよ！



約1300年前

奈良時代

平安時代

平安時代の貴族は、ごうかな「大饗料理」で身分の高いお客さまをもてなしました。展示されている右側の台盤(テーブル) 上の手前にある深い器には何が入っているのかな？

こたえ

ヒント) 味つけは好みで！



約1230年前

平安時代

鎌倉時代

和食の歴史をしらべてみよう！ ②

平安時代

鎌倉時代

約840年前

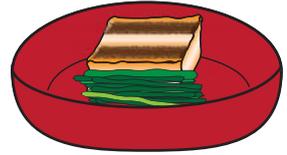
鎌倉時代

中国で学んだお坊さんが日本に「しやうじん精進料理」を伝えました。精進料理のとくちょうは次のどれでしょう？ 正しい方にマル（○）をつけよう！

肉や魚を 【食べる 食べない】
料理している時に味つけを【する しない】

ヒント) たんぱくしつが多い大豆や小麦粉、味のこいゴマ油やひしおを使うよ！

味のしみたおとうふは
おいしいなあ



室町時代～戦国時代

この時代、おもてなしの料理が発達し、室町時代に「ほんぜん本膳料理」が、戦国時代には「かいせき懐石料理」が生まれました。それぞれの料理のとくちょうを線で結びましょう。

料理は
(おかず)

冷たい
(さめている)

食べごろの温度
(温かい料理は温かく
冷たい料理は冷たく)

ほんぜんりやうり
本膳料理

かいせきりやうり
懐石料理

料理の
品数や量は

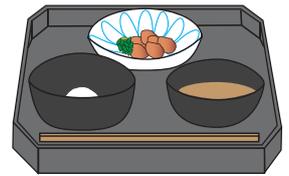
食べきれる量

食べきれないほど
たくさん量

本膳料理も懐石料理も
お膳に料理を並べるよ！



本膳料理



懐石料理

室町時代

戦国時代

約690年前

戦国時代～安土桃山時代

おだのぶなが織田信長がとくがわいえやす徳川家康をもてなしたごうかなほんぜん本膳料理が並んでいます。きみが食べたいのはどれかな？ 味を想像してみよう！

料理の名前

どんな味？

どうして
その料理を
選んだの？

料理のスケッチ

安土桃山時代

約450年前

和食の歴史をしらべてみよう！ ③

戦国時代

約400年前

江戸時代

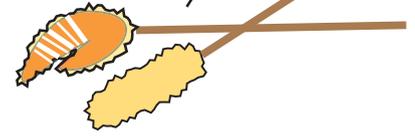
江戸時代

おすしやさんの屋台にないものはどれかな？
あてはまるものすべてにマル（○）をつけよう！

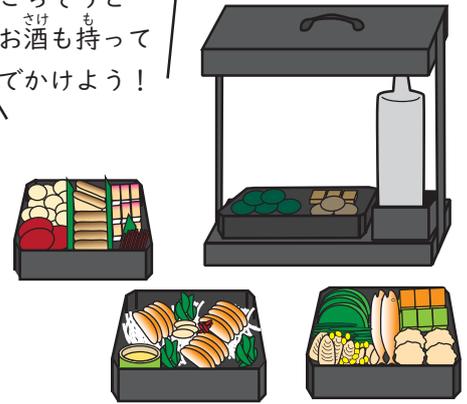
- まぐろのおすし
- おしょうゆの小皿
- 巻きずし
- おはし

ヒント) 屋台で立ち食いしたよ！

くしにさした
てんぷらは
立ち食いしやすいね！



ごちそうと
お酒も持って
でかけよう！



江戸時代

ごちそうがたくさんつめられたごうかなお弁当！
このお弁当を持ってどこに行ったのかな？
マル（○）をつけよう！

- お仕事
- 学校
- お花見

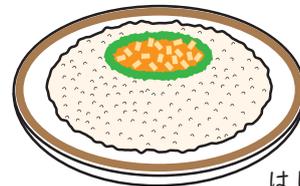
明治時代

約150年前

明治時代

明治時代になると、ヨーロッパやアメリカの料理を取り入れた洋食がだんだんと広まっていきました。次の料理は今ではどんなメニューかな？

- ライスカレー →
- フライドチキン →
- ハンブルグステーキ →



はじめは高級料理だったけど、
しだいにみんなが
食べるようになったよ！



大正時代

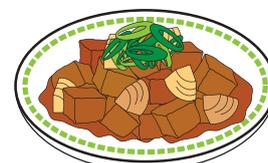
大正時代

昭和時代

このころ、中華料理が多くのの人々に広まりました。どうして広まったのかな？理由を考えてみよう！

りょうりざっし
料理雑誌も
あったよ！

にく やさい
お肉も野菜も
入ってるね！



すぶた



ぞうに
いろいろなお雑煮をしらべてみよう！

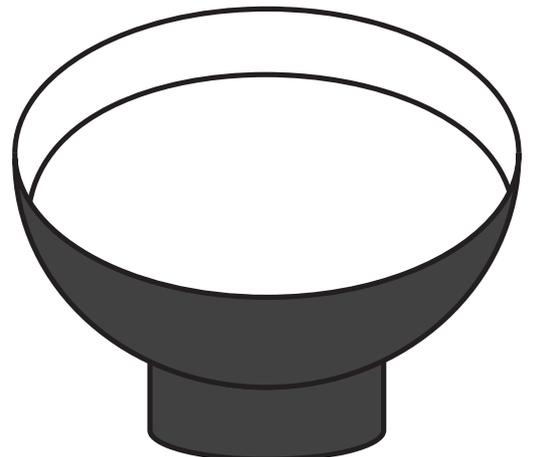
① これはどこで食べられているお雑煮かな？

ぞうに
え ばしよ せん
絵と場所を線でつなごう！

② きみのいえのお雑煮はどんなのかな？

とくちよう マル (O) をつけよう。書いてみよう。

- おもちのかたち (まる / しかく)
- おもちは焼く？煮る？ (焼く / 煮る)
- 汁の味つけ (すまし汁 (おしょうゆ味) / みそ汁)
- 入っている具



絵でかいてみよう