

令和5年度 4年生総合【矢本うまいもの探検隊】

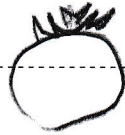


2組 1 班

目次もくじ 1P~2P

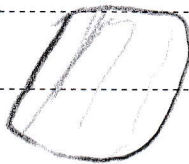
1 <sup>あさみ</sup>浅見 <sup>いっしほ</sup>一畑の内よう | 3~4P

シャコ、トマト | トマトにかき、シャコについて



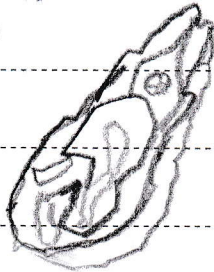
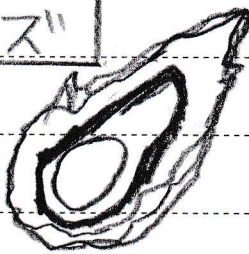
2 <sup>あい</sup>相澤 <sup>ちあき</sup>知瑠の内よう | 5~6P

はくさい | はくさいのことについて



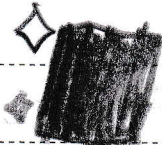
3 <sup>あや</sup>阿部 <sup>あけ</sup>葵の内よう | 7~8P

かき | クイズ



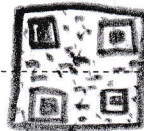
4 <sup>あいごわ</sup>相澤 <sup>あいか</sup>大雅の内よう | 9~10P

のり



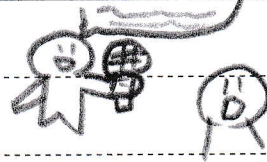
海苔

5 カクダハのQRコード



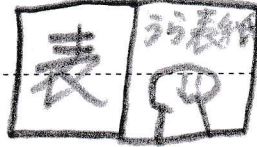
6人集りから一言

11P



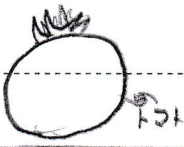
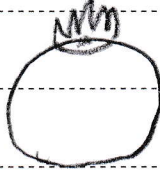
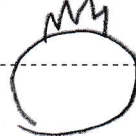
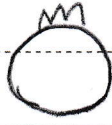

7人表紙

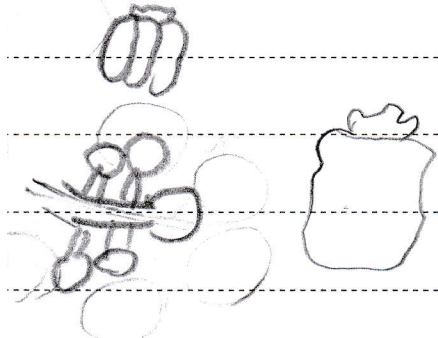
12P



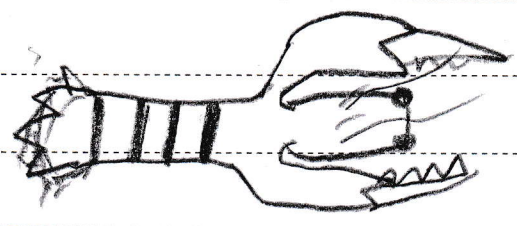
2P

# トマトについて

<p>栄養成分</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・カルシウム</li> <li>・ビタミン、A、B1、B2、E</li> <li>C など</li> <li>・しよくそつせんい</li> <li>・カリウム</li> <li>など</li> </ul>	<p>しゅるい</p> <p>主に4つままとまり</p> <p>がある</p> <p>① 大玉トマト でかい!</p> <p>② 中玉トマト いつに1つか!</p> <p>③ ミニトマト かあ!!!</p> <p>④ 外国のトマト いかいなる形も?</p>
 <p>がある!</p>	
<p>食べるといいこと!</p> <p>血がたかたくならないうちに</p> <p>はだのたんりよくせいがあることがかんの</p> <p>のほうにもなる</p>	
	
	

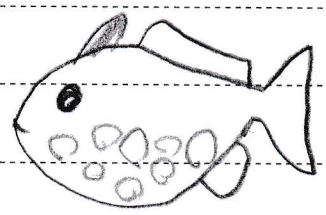


# シャコについて



## <シャコの大きさ>

1本は、12~15cmほどの大きさ  
大きいもので20cmもある。

シャコはイカやタコも食べたり、	旬は5~7月、11月~12月
モニガラカワハギ	なっている
という魚がシャコ	10月~7月
の餌になる	11月~2月
	シャコはほかく量か 107~182トニ
	おかしは2000トニもほ かくされて、いた。

## シャコのパンチ

シャコはかたし力のかいをほかい  
するほどい力があ、80kmほどの  
パンチ。あまりのほがさに光るぞうだ。

# 青のはなみがな

はくさいのことについて

## 【はくさいの良い所】

ア とうじょう

約100年の歴史を持つ県

でんとうやさいの(伝統野菜) 仙台白菜松

じゅんにごう ← 島純二号を使った料理

しよくかい ← (試食会)が13日、東松島

市の赤井市民センターで(開催)されます。 → かいさい

松島純二号は(通常)の白菜と(異)なり身が柔ら

→ こと

かく甘みが強いのが(特)長、東松島市が(大産)

↓ いちだい  
さいじ

(地)であり年間約80%を日本産(生産)しているのが

す。

↓  
せいさん



そと側

中側

↑  
イラスト

はくさいのまいる  
の部分の成分は、  
シスリコピンという  
成分が小さくま

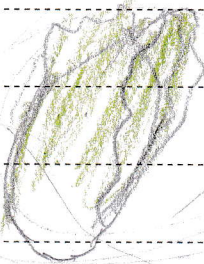
る。



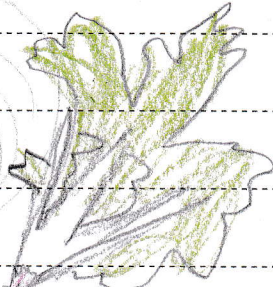
黄芯系(包被田筒形)  
おうしんけい (ほうびえんとうけい)



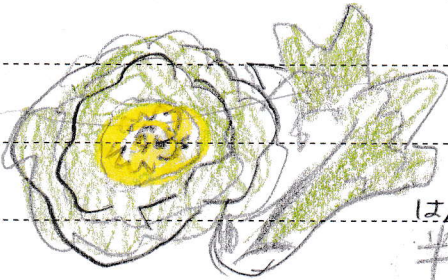
従来型(ほうごうほうだん)  
じゆうらいけい (けい)



ミニはくせい



ひんけつたま  
 非系詰球はくせい



はんけつたま  
 半結玉球はくせい  
 (花芯はくせい)

かき しかた

かきむきの仕方

くはて

かきむきにひつ~~つ~~な物はナイフと軍手です。

ナイフは貝ばしらを切るために使います。

軍手は貝の中から出てくるかきのエキスがドロドロなので手に着くとさくなるので付けます。

さっき言いましたが「かいばしら」と言うのはかきの本体で「ふつうに言うとかきの身で」かきは自分でかいをします。

みかきかきには天てきときせい虫がいて宮城県にいる天てきをしょうかりにします。

天てき

ヒラシ

岩の中などでかきなどのえものなごをまちぶせしてあります。

ヒラシには色<sup>いろ</sup>々な種類<sup>いざい</sup>がいます。



ピラミ  
写真

かきのクイズです。

なぜかきは大きく育つことができるのか

①えいようかんたくさんある水を使って育  
ているから

②おさいを食べさせているから

③さかなを食べしているから

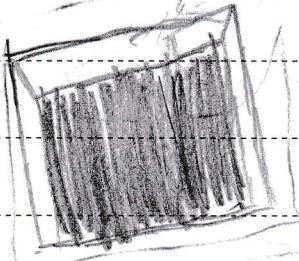
正かいは①です。

# のりの作り方

のりはまずわくのように入れて30秒

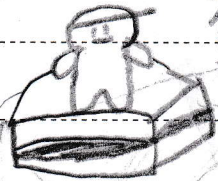
まします。

このとき全体にかかればOK!

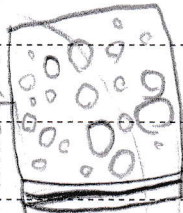


次にスポンジで

たっぷりの水分を取ります。



上から

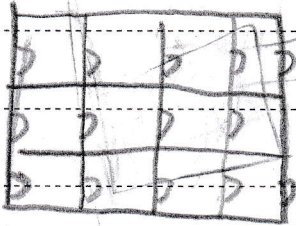


これを10cm四方に切ります



よから 大3

10cm四方に切ったのりを取りだして



のりせんようのがわかし

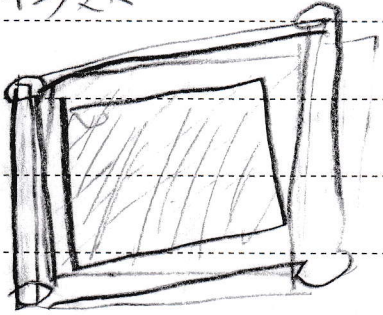
ものにかけます。

それを数日かわかして

完成です

のりの作り方について

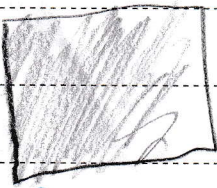
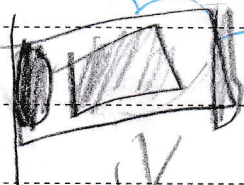
イラスト



のりの良い所  
のりはしょうほ2年  
1717年から作り  
られています。

のりはビタシンだしてじゃなく  
タウリンが含有されています。タウリンとい  
ふアミノ酸は、カルシウム吸収を助  
ける働きがあることが知られています。

「東松島でとれるのり」



東松島でとれるのりは  
大曲浜の特産品  
を作っています。また  
松島でも特産品を  
作っています。



10p

## ガクタバのQRコード



LIP

へん集者から一言

<sup>あい じあ たい かい</sup>  
相澤 大牙佳

のりには、栄養があるのうさぎにして  
くれお!

<sup>あい じあ ち ちき</sup>  
相澤 知希

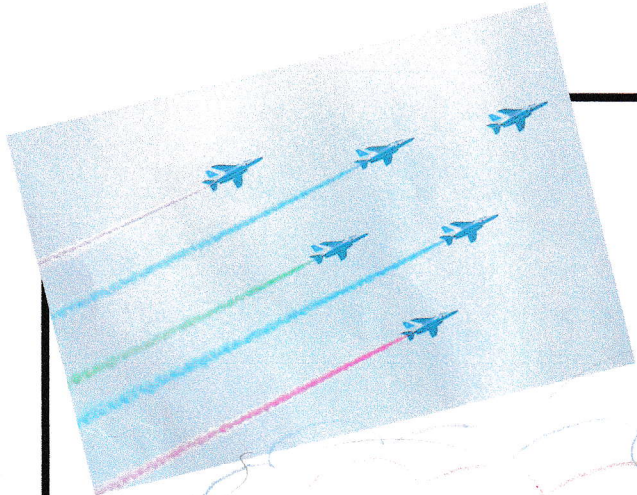
はくさいには、栄養うがあるからち、れんじ、  
して、食べてみるといいね!!

<sup>あ せみ い じま</sup>  
浅見 一組

東松島市にはたくさんのかいさんぶつが  
のうさんぶつがあると知りました。とくにトマトとシロ  
かあます

<sup>あ へ ああ</sup>  
阿部 葵

東松島にはたくさんのかいなどのおいしい  
かいさんぶつがあるので食べみたい方  
は食べてみてください。



トマトのへた。  
を食べたら、  
はげががりの  
しょうじょ  
うが見ら  
れる。

