

山田さんの学級では、食品について興味をもったことを調べ、学級の友達に発表することになりました。山田さんは、発酵食品について調べています。次は、【山田さんの考え】です。

【山田さんの考え】

テレビで、「納豆のような発酵食品は、すぐれた食品である」と伝えている番組を見たことがあるな。発酵食品は、なぜすぐれた食品なのだろう。発酵食品のよさを調べて、みんなに伝えたいな。食べ物のことにくわしい栄養士の先生に聞いてみよう。



山田さん

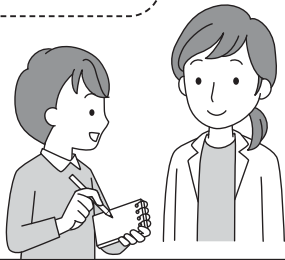
山田さんは、取材をして情報を集めています。次は、山田さんが取材をした【栄養士の先生の話】、【山田さんのおばあちゃんの話】と、山田さんの【メモ①】、【メモ②】です。これらをよく読んで、あとの問いに答えましょう。

【栄養士の先生の話】

納豆のような発酵食品は、食材の栄養を体にとり入れやすいのよ。それだけではなくて、発酵食品にふくまれている酵素が、消化を助けるのよ。納豆の他にも、ヨーグルトやぬかづけも発酵食品なのよ。

栄養士の先生

ヨーグルトやぬかづけも発酵食品なのか。ぼくのおばあちゃんは、ぬかづけを作っているな。ぬかづけを作っている理由を聞くと、発酵食品のよさがもつと分かるかもしれないな。ぬかづけを作っている理由を聞いてみよう。



【メモ①】

- 9/10 (金)
- 取材をした相手 栄養士の先生
 - 発酵食品のよさ
 - ・食材の栄養を体にとり入れやすい。
 - ・発酵食品にふくまれている酵素が、消化を助ける。

※ぬかづけ…お米を精米するときに出る粉(米ぬか)に塩や水をまぜて、その中に野菜や魚などをつけこんで作るつけもの。

【山田さんのおばあちゃんの話】

わたしは、ぬかづけを四十年も作っているのよ。
わたしがぬかづけを作っているのは、食材をぬかや塩につけて
発酵させると、食材をできるだけ長く保存できるからだよ。
それに、発酵させると、食材の栄養とうまみが増し、おいしく
食べることができるからだよ。



山田さんのおばあちゃん

【メモ②】

- 9/11 (土)
- 取材をした相手
おばあちゃん
 - 発酵食品のよさ
 - ・食材をできるだけ長く保ちることができる。
 - ・食材の栄養とうまみがまし、おいしく食べることができる。

— 山田さんの取材の進め方の説明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よう。

- 1 くわしい情報を得るために、一度説明を聞いた相手にくり返し取材をしている。
- 2 どのような傾向があるのかを数値を使って示すために、複数の人に取材をしている。
- 3 疑問を解決するために、必要な情報を得ることができそうな相手を選んで取材をしている。
- 4 多様な考えを知るために、賛成と反対の両方の立場の人に取材をしている。

二 山田さんは、取材をしたことをメモに書き留めていきます。山田さんの【メモ①】、【メモ②】のメモの取り方の説明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よう。

- 1 相手が話したことを全てもらさずそのまま書き留めている。
- 2 話している相手の表情や様子ひょうじょうなどを書き留めている。
- 3 関係する情報と情報とを線で結びながら書き留めている。
- 4 自分が知りたかったことを中心に書き留めている。

解答類型【小学校国語】

◎ 解答として求める条件を全て満たしている正答

問題番号	解 答 類 型		類型番号	
1	一	3 と解答しているもの	1◎	
		上記以外の解答	2	
		無解答	3	
	二	4 と解答しているもの	1◎	
		上記以外の解答	2	
		無解答	3	
	三	(正答の条件) 次の条件①, ②, ③を満たして解答している。 ① 【メモ①】, 【メモ②】の中から, 伝えたい発酵食品のよさを二つ取り上げて書いている。 ② 実際に発表をしているような言葉遣いで書いている。 ③ 40字以上, 60字以内で書いている。		
		(正答例) ・食材の栄養を体にとり入れやすいところや, 発こう食品にふくまれているこう素が消化を助けるところです。(49字) ・発こう食品にふくまれているこう素が消化を助けるところや, 食材の栄養とうまみがまし, おいしく食べることができるところです。(60字)		
		条件①, ②, ③を満たして解答しているもの	1◎	
上記以外の解答		2		
	無解答	3		