

この本で学習するみなさんへ

『予習シリーズ5年④社会』では、大きく分けて、産業の学習と地方別の学習を行います。産業の学習では、水産業と工業・貿易について学びます。「日本のすがた」の単元で、日本全体の面積や人口に関わることがらを学んだ後、八地方に分けた地方別の学習に進みます。地方別の学習では、『予習シリーズ4年④・⑤』で学んだことがらと新しく学ぶことがらを織りまぜながら、日本地理に関するまとめの学習を行います。

社会科は「記憶する」教科ともいわれますが、「なぜ? どうして?」を考えることで、ものごとの多面的な見方を学ぶことができます。

『予習シリーズ』を通して、自ら考え、自ら学ぶ楽しさを味わいましょう。

1 1週間の学習計画

各回が、1週間の学習範囲になっています。「むりなく・むらなく・むだなく」学習するためにも、計画が大切です。自分にあった学習計画を立てましょう。

2 各回の構成と学習方法

●とびら (Q&A)

Q

各回の最初のページにあります。まず、Q&Aを読んでみま

A

しょう。社会科に対する興味・

関心が高まり、いろいろな見方や考え方ができるようになります。

●本文

本文をじっくり読みます。用語だけでなく、説明や理由が書かれているところもしっかり読みましょう。重要だと思ったり注意したいところには線を引いて、印象を深めておきましょう。

●資料 (表・グラフ・写真・絵画・地図など)

各種のテストや入学試験では、表やグラフ・写真・絵・図などから何が読みとれるかについて、出題されます。ふだんから資料をよく見ておきましょう。

●ひとくちメモ・関連することがら

ひとくちメモ: 赤潮 工場 赤く

関連することがら: 石油産地と産油国 1973年、中東(→1974年)の国々が、石油の輸出を制限し、石油の価格を大幅に上げました。このため、石油を大量に消費する国々は、大きな打撃を受けました。産油国は、産油の制限し、石油の価格を

本文をより深く理解し、知識を豊かにするため、用語の説明を加えてあります。本文と同じように必ず読んで、各回の内容の理解に役立ててください。

●ちょっとくわしく

持続可能な漁業とは

本文に関連する内容で、発展的内容をとりあげています。各単元への関心が、さらに深まります。

●今回のポイント・要点チェック

第1回 魚はどこから?

① 水産業と人々のくらし

第1回 魚はどこから?

② 魚を繁殖にしているのをまぼこやちくわなどの食品にまとめて売っています。

各回の基本事項を確認するページです。学習した内容の整理、知識の確認に活用してください。

3 総合回

5回に1回程度、復習のための総合回があります。前に学習したことをわすれてしまっている場合は、その回にもどって読みなおしましょう。

4 副教材の活用

『予習シリーズ 演習問題集』は、『予習シリーズ』の内容をまとめるとともに、練習問題や発展問題などに取り組むことによって、各回の学習がどの程度身についたかを確認することができます。



第1回

魚はどこから？

～日本の水産業～

さけの養殖 (ノルウェー) と刺身用のサーモン



さけは生で食べなかった魚？

Q

寿司や刺身で当たり前のように見かけるサーモンは、かつては生で食べる魚ではありませんでした。どうして生で食べられるようになったのですか。

A

日本で生のサーモンが食べられるようになったのは、1985年ごろといわれています。それまでは、体内に寄生虫がいるさけは、火を通して食べるのがふつうでした。

南アメリカのチリやヨーロッパのノルウェーでは、現在、さけ・ますの養殖がさかんに行われています。決められたえさをあたえ、管理された広い海のいけすで育てることによって、自然のなかで育ったさけとは異なり、体内に寄生虫が入らずに成長させることに成功しました。こうして、生で食べられる養殖されたさけをサーモンとよび、天然のさけと区別するようになったのです。



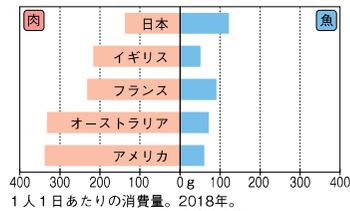
干される新巻鮭

関東より北の地方では、北海道などでとられるさけが出回っていました。とくに正月用の保存食として知られていたのが、塩に漬けて乾燥させた新巻鮭です。災いを避けるの「さけ」を魚の名とかけ、さけの卵のいくらは子孫繁栄を意味すると考えて、縁起がよいものとされました。

1 水産業と人々の暮らし

(1) 水産業とは？

魚・貝・海藻などの水産物をとったり育てたりする仕事を、水産業（漁業）といいます。水産物を加工することや、消費者に届けることをふくめて、水産業ということもあります。周りを海に囲まれた日本では、昔から水産業がさかんに行われてきました。



おもな国の肉と魚の消費量
日本は魚の消費量が多い国ですが、近年は肉の消費量が上回っています。

(2) 日本の食生活と水産業

日本人は、世界の中でも魚介類（魚や貝など）を多く食べている国民です。

魚は、かまぼこやちくわなどの練り製品としても食べられています。



かまぼこ工場

2 魚はどこでとれる？

(1) 魚がとれるところは？

① 日本の近く……三陸海岸の沖から千葉県銚子市の沖にかけて、寒流の親潮（千島海流）と暖流の黒潮（日本海流）が出合う潮目（潮境）ができます。また、東シナ海などには、大陸棚が広がっています。

これらの海域は、魚のえさとなるプランクトンが多いため、よい漁場となっています。

② 遠くの海では……大型の漁船が、太平洋などでまぐろやかつおなどをとっています。（→『考える社会科地図』105ページ）



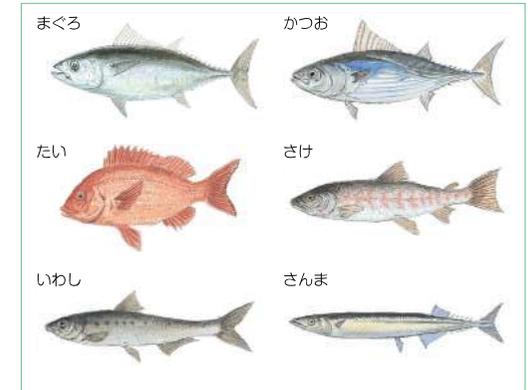
日本の周りの海とおもな漁港

ひとくちメモ

大陸や島の沿岸から続く、かたむきがゆるやかな水深200mぐらいまでの海底。太陽の光が届くため、プランクトンが多く、よい漁場となっています。

(2) 日本のおもな漁港は？

- ・釧路（北海道）……北の海のたらなどが多く水揚げされます。
- ・八戸（青森県）……潮目が近く、いかがが多く水揚げされます。
- ・銚子（千葉県）……沖合いに潮目ができます。利根川から栄養分の豊かな水が流れこんできます。
- ・焼津（静岡県）……かつお・まぐろなどの遠洋漁業の基地です。
- ・境（鳥取県）……日本海側では、水揚げ量が1位の漁港です。



おもな魚の種類（絵は実際の大きさを比べたものではありません）

(3) どうやって魚をとるの？



はえなわ
長いなわにえさをつけて、まぐろなどをとり上げます。



一本づり
一本のつり糸で、一回に一尾ずつ魚をとります。かつおの一本づりが有名です。



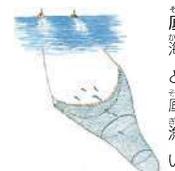
定置あみ
海底にあみをはり、さけ・ますなどをとります。



巻きあみ
あみをふくろのようにして魚の群れを囲み、いわし・さば・かつおなどをとります。



棒受けあみ
強い光で、さんま・あじなどをよびよせてとります。



底引きあみ
海底にいるかれいなどをとります。1隻の船で底引きあみの一種を引く漁法を、トロール漁法といいます。



さんまの漁を行う漁船

この明るい照明は、使う電力が少なく、長持ちするLED（発光ダイオード）なんだって。



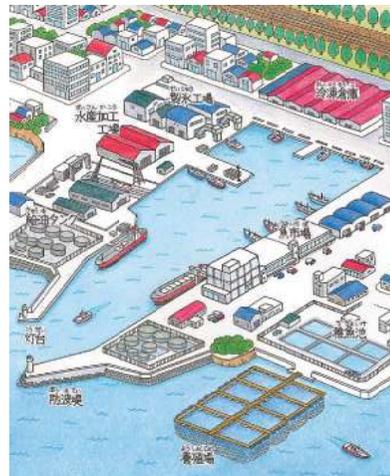
ひとくちメモ

いわし
沖合漁業や沿岸漁業でとります。多くは油分や水分をぬいて乾燥させ、魚粉にされます。魚粉は、家畜や養殖魚のえさ、農作物の肥料として使われます。

6 すいさんぶつ とど 水産物が届くまで

(1) 漁港のようす

各地の漁港では、魚を船から陸にあげる水揚げが行われます。大きな漁港には、魚の加工工場や冷凍倉庫、魚市場があります。



さまざまな設備のある漁港

(2) 魚のゆくえ

魚は鮮度が大切なので、新鮮なまま、短時間で運ぶことが求められます。漁港に水揚げされた魚は、保冷トラックで日本各地の魚市場に運ばれていきます。魚市場でせりが行われて買いとられた魚は、スーパーマーケットや鮮魚店などに運ばれて売られます。魚の価格には、漁船の燃料代、トラックによる輸送費、魚市場の使用料など、さまざまな費用がふくまれています。

(3) 魚を売るときの表示

販売するときは、価格だけでなく、とれた場所、養殖かどうか、保存方法や消費期限などを表示することが義務づけられています。



魚のラベル

7 すいさんぎょう 水産業の今

(1) 水産業のかかえる問題点

1990年代前半まで長い間、日本の漁獲量は世界一でした。今では、最も漁獲量が多かった1980年代半ばの約3分の1に減っています。

危険なうえ、収入がなかなか安定しないため、漁業で働く人は、この50年で4分の1近くまで減りました。約13万人の漁業人口のうち、40%近くが65歳以上です。日本の水産業は、高齢化や後継ぎ不足などの問題をかかえています。



おもな国の漁獲量 (2019年)

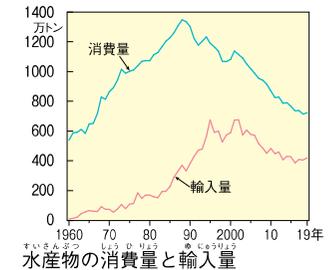
ひとくちメモ

せり 買う人たちに競争で値段をつけさせ、最も高い値段をつけた人に売る売り方。漁港にある市場では、魚がせりかけられ、仲買人が買っていきます。

(2) 増える水産物の輸入

日本は世界有数の水産物の輸入国です。日本では、水産物の輸入が消費量のほぼ半分を占めるようになりました。

まぐろ・えびなど価格の高い魚介類だけでなく、水産加工品の原料となるたらなどの輸入も活発です。魚介類を運ぶ技術が発達し、新鮮なまま輸入できるようになりました(→75ページ)。



おもな水産物の輸入額割合の変化

(3) 海の資源を守る努力

① 漁の工夫

稚魚がかからないようにあみの目を大きくし、卵を産む時期には漁をしないなど、各地の漁業協同組合などで、海の資源を守るためのきまりがつけられています。また、さんまやいわし・さばなど、漁獲量と消費量が多く、日本の食卓に欠かせない魚は、1年間にとることのできる量が決められています。

② 魚や貝が育ちやすくする工夫

栄養分の豊かな海をとりもどすため、宮城県の気仙沼湾で養殖を行っている人たちが、湾に流れこむ川の上流域に植林を始めました。豊かな森林に降り注いだ雨は、やがて川にしみ出し、栄養分を海に運びます。「森は海の恋人」という合い言葉で全国的に広がる運動になりました。また、プランクトンを育てて魚のすみかをつくり出す沿岸部の魚付林を守る動きも見られます。



魚付林



気仙沼湾の周辺

波が静かで、周囲の山々から海に栄養分が流れこんでくるため、養殖に向いています。

ひとくちメモ

魚礁 海底から突き出た岩山は、海藻のしげる藻場とともに、魚の産卵や生育の場になります。コンクリートなどで人工的に魚礁をつくることもあります。

ちょっとくわしく



持続可能な漁業とは

① 海の豊かさを守る

日本をはじめとする世界の国々が加盟する国際連合で、2015年に、産業・社会・環境などの面で持続可能な開発目標（SDGs）が示されました。SDGsは2030年までに達成することをめざす世界的な目標です（→6ページ）。その目標の1つが「海の豊かさを守ろう」です。



② 海の危機

(1) 変わってしまった海の自然

海の汚れのほとんどが陸地からの影響です。プラスチックごみは海の生物にからまってしまったり、細かなマイクロプラスチックとなって体内に入り込んでしまったりしています。



ウミガメにからまるプラスチックごみ

(2) とりすぎる水産物

世界の人口が増えるなか、水産物の消費量は増えています。きまりを守らずに魚を行ったり、とる水産物の種類を考えずにあみで手当たりしたいくらとってしまったりする人もいます。



豊かな森と海とわたしたちの暮らし

③ 海のエコラベル

エコとは環境を意味することばです。水産資源の量や環境に配慮した漁業でとられた水産物や、環境への影響を最小限におさえた養殖場で育てられた水産物に、エコラベルがつけられています。将来も水産物を食べ続けていくことができるようにするための試みです。

このラベルがついた水産物を買うと、水産資源を守るだけでなく、こういう取り組みをしている人々をささえることにもつながるね。



今回のポイント



① 水産業と人々の暮らし

8 ページ

●魚・貝・海藻などの水産物をとったり育てたりする仕事を水産業（漁業）という

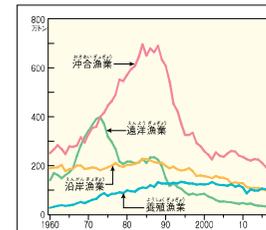
② 魚はどこでとれる？

8 ページ

●三陸海岸の沖から千葉県銚子市の沖にかけてできる、寒流の親潮（千島海流）と暖流の黒潮（日本海流）が出合う潮目（潮境）や、東シナ海の大陸棚など

③・④ 漁業の種類と漁獲量の変化

10 ページ



●沖合漁業…日本で最も漁獲量が多い。

●沿岸漁業…海岸の近くで魚を行う。

●遠洋漁業…石油危機と200カイリ問題で漁獲量が減少。

⑤ つくり育てる漁業

11 ページ

●養殖漁業 魚や貝などを、いけすなどの区切られたところで育てる
●栽培漁業 魚の卵をかえし、稚魚を水そうなどである程度育てて、川や海に放す

⑥ 水産物が届くまで

12 ページ

●漁港で水揚げされた魚は、魚市場でせりかけられる
●せりおとされた魚は、全国へ保冷トラックで運ばれる

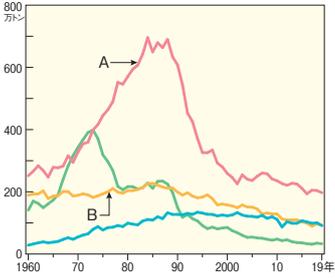
⑦ 水産業の今

12 ページ

●日本の漁獲量は最も多かった1980年代半ばの約3分の1に減っている
●水産物の輸入が増えてきた
●後つぎ不足の問題が深刻、海の資源を守る努力

要点チェック

第1回 魚はどこから？

- ☑問1 魚を原料にしてつくられるかまぼこやちくわなどの食品をまとめて何といいますか。
- ☑問2 三陸沖は、潮目（潮境）ができるために、よい漁場となっています。この潮目をつくる海流の名を2つ答えなさい。
- ☑問3 大陸や島の沿岸から続く、かたむきがゆるやかな海底を何といいますか。
- ☑問4 次の1～3の文が述べている漁港の名をそれぞれ答えなさい。
1 利根川の河口付近にある、千葉県の漁港です。
2 日本海側の漁港としては水揚げ量が1位である、鳥取県の漁港です。
3 かつおやまぐろなどの遠洋漁業の基地として知られる、静岡県の漁港です。
- ☑問5 次の1・2の文が述べている漁法の名をそれぞれ答えなさい。
1 長いなわにえさをつけて、まぐろなどを釣り上げます。
2 あみをふくろのようにして魚の群れを囲みます。
- ☑問6 右のグラフは、漁業の種類別の漁獲量を示しています。A・Bが示している漁業の種類の名をそれぞれ答えなさい。
- 
- ☑問7 海が汚れたことが原因で、プランクトンが大量に発生して、海水が赤く染まったようになる現象を何といいますか。
- ☑問8 1973年、中東の国々が石油の輸出を制限したことによって石油の価格が上がり、日本の遠洋漁業も大きな影響を受けました。このできごとを何といいますか。
- ☑問9 沿岸国には、水産資源などを自分の国のものとする水域が認められています。領海をのぞく、この水域を何といいますか。また、その水域は、沿岸から何カイリまでと定められていますか。
- ☑問10 稚魚を放流して、自然の中で成長させ、育った魚をとる漁業の名を答えなさい。
- ☑問11 水産資源を減らさないための工夫として正しくないものを次から選んで、記号で答えなさい。
ア 魚が卵を産む時期には漁をしません。
イ 海岸の魚付林を守ります。
ウ 稚魚がかからないように、魚をとるあみの目を小さくします。