

- 問1 農家の人たちが、自分で作った野菜やくだものを、買う人に直接（ちよくせつ）売るために開いている施設を何とといいますか。
- 問2 鉄製品を作るために、海外から大型の船で運ばれてくる、大切な2つの原料は何でしょう。
- 問3 スーパーマーケットに設置されている「リサイクルコーナー」は、どのような目的で置かれていますか。
- 問4 農家がお店に常駐することなく、野菜を置いておき、買う人が自分で代金を入れて商品を受け取る仕組みの販売所は何とといいますか。
- 問5 スーパーマーケットで見学中に、店内の様子を写真に撮りたいと考えました。どのように行動するのが適切ですか。
- 問6 スーパーマーケットについて調べる時、お店の工夫を理解するために最も大切なことは何ですか。
- 問7 農家でとれた野菜が、私たちの家にとどくまでには、いろいろな場所を通ります。たくさんの野菜がいったん集められて、そこからスーパーマーケットや八百屋さんに配られる場所を何とといいますか。
- 問8 買い物調べにおいて、調べた店を「地図」に書き込むことにはどのような利点がありますか。
- 問9 鉛筆（えんぴつ）を作るために、木材といっしょに使われる原料は何でしょう。
- 問10 食品工場で、原料の準備から製品の完成まで、作業の順番が決まっているのはなぜですか。
- 問11 駅のまわりなどに、肉屋さんや魚屋さんなど、いろいろな専門店が集まっている場所を何とといいますか。
- 問12 コンビニエンスストアと、大きなスーパーマーケットを比べたとき、コンビニエンスストアの強みは何ですか？
- 問13 スーパーマーケットで、お店に並べる商品を業者から買い入れる仕事を何とといいますか。
- 問14 スーパーマーケットが、駐車場を広くしたり、お店の入り口に季節の品物を置いたりする主な目的は何でしょうか。
- 問15 スーパーマーケットで、魚をさばいて「さしみ」などの商品にする仕事のことを何と言いますか。
- 問16 農家でとれた野菜が、私たちの家の近くのスーパーマーケットに届くまでには、どのような仕組みが使われているでしょうか。
- 問17 使い終わったものを捨てずに、原料にもどして新しい製品に作り変えることを何とといいますか。
- 問18 食品工場で、原料を混ぜ合わせた後に「加熱や蒸す」という作業を行う主な目的は何ですか。
- 問19 食品工場で働く人が、作業をはじめる前に必ず行う「最も大切なこと」は何ですか？
- 問20 食品工場で、仕事が忙しくて時間が足りないときでも、決して省略してはいけないことは何ですか？
- 問21 食品工場で、製品をきれいな状態のままお店に届けるために、一番最後に行われる大切な作業は何ですか。

答え合わせ・解説 No.5

問1	答え 直売所（ちよくばいじょ）	直売所は、地元の農家が自分で育てた野菜やくだものを持ちより、消費者に直接売る場所です。新鮮な野菜などが安く手に入り、作った人の顔が見えるので安心して買うことができます。
問2	答え 鉄鉱石と石炭	鉄鋼業では、鉄を取り出すための鉄鉱石と、それを溶かすための燃料となる石炭が欠かせません。日本ではこれらの多くをオーストラリアなどの海外から輸入しており、大型の船を使って工場まで運んでいます。
問3	答え 客が家から持ってきた空き缶やパックなどの資源を回収するため	リサイクルコーナーは、家庭で出たごみをただ捨てるのではなく、再び資源として使えるように回収するための場所です。これにより、ごみ全体を減らす「ごみ減量」の取り組みを客と一緒に進めることができます。
問4	答え むじんはんばい所	むじんはんばい所は、販売する人がずっとそこにいなくても営業できる仕組みです。農家のすぐ近くにあることが多く、新鮮な野菜を気軽に買うことができます。
問5	答え お店の人に撮影してもよいか事前に許可を取り、個人が写らないよう配慮する。	お店には多くの人々が訪れています。写真撮影をする際は、知らない人が勝手に写り込まないように配慮することが必要です。そのため、撮影前には必ずお店の人に「撮ってもいいですか」と確認し、許可をもらってからマナーを守って撮影するのが正しい手順です。
問6	答え 品物の種類だけでなく、働いている人の工夫やお客さんの様子を調べる	スーパーマーケットがどのような工夫をしているのかを知るには、目に見える売り場の広さや品物だけでなく、働く人がどのようなことに気を配っているか、お客さんが買い物しやすいようにどんな仕掛けがあるかなど、広い視点で調べることが大切だからです。
問7	答え 青果市場	青果市場は、全国から野菜が集まり、それを小売店などに分け合うための「中継地点」の役割をしています。市場があることで、多くの野菜を効率よく必要なお店へ運ぶことができる仕組みになっています。
問8	答え お店の場所や、家との距離が分かりやすくなるから	単にお店をリストにするだけでなく、地図を使って視覚的に整理することで、お店がどこに固まっているのか、家からどのくらいの距離にあるのかといった位置関係がひと目で理解できるようになるためです。
問9	答え 黒鉛（こくえん）	鉛筆は、外側の部分は木材でできていますが、文字を書く中心の部分には「黒鉛」という鉱物が使われています。このように、一つの製品でも、それぞれの部品の役割に合わせて別の原料が組み合わされています。
問10	答え 効率よく、衛生的に製品を作るため	食品工場では、誰が作っても同じ品質で安全なものを作る必要があります。順番をしっかりと決めることで、ミスを防ぎ、効率よく、そして清潔に製品を作り続けることができます。
問11	答え 商店街	専門店がひとつの場所に集まることで、買い物をしやすくした地域を商店街と呼びます。お店が並んでいるため、新鮮な食材やこだわりの品物を一度に見て選ぶことができるのが特徴です。
問12	答え お店の場所が家の近くで便利なこと	スーパーマーケットは品数が豊富でまとめ買いに適していますが、コンビニエンスストアは、利用者の「今すぐほしい」という気持ちに応えるため、生活圏に近い場所にあることや、買い物がしやすいという利便性を大切にしています。
問13	答え 仕入れ	お店の仕事の一つである「仕入れ」は、商品を業者から買入れることを指します。ただ商品を運ぶだけでなく、どの商品がよく売れているかを調べて、必要な分だけを準備することが大切です。
問14	答え お客さんが買い物に来やすく、買い物をしやすくするため	お店は、たくさんの人にお買い物をしてもらうために、車で来やすいように駐車場を整えたり、入り口に旬の品物を並べて季節感を出したりして、お客さんが買い物を楽しみやすくする工夫をしています。
問15	答え 加工（かこう）	生鮮食品（せいせんしょくひん）をお店に並べる前に、食べやすい形に整えたり、パック詰めしたりすることを「加工」と呼びます。
問16	答え 農家から集まった野菜を、トラックで市場から各地の店へ運ぶ	野菜や果物は、まず農家から市場へ出荷されます。その後、市場からトラックを使って各地の小売店へ運ぶことで、たくさんの人々に新鮮な作物を効率よく届けることができます。この一連の流れを流通と呼びます。
問17	答え リサイクル	一度使ったものをそのまま捨てるのではなく、再び資源として使うことでごみを減らす取り組みのことをリサイクルといいます。資源を大切に使い、地球環境を守るためにとても重要なことです。
問18	答え 食べられる状態にし、安全性を高めるため	加熱や蒸す作業は、味を整えて食べられる状態にするだけでなく、熱を加えることで菌を減らし、より安全に食べられるようにするという重要な目的があります。

問19	答え 丁寧な手洗いや身だしなみのチェック	食品工場では、食中毒や異物混入といった事故をふせぐために、作業員が清潔でいることが何よりも大切です。作業の前に行う丁寧な手洗いは、消費者に安全な食品を届けるための、工場働く人の最も基本的な心構えです。
問20	答え 衛生管理のための作業	食品工場でも優先されるべきは、製品の安全を守ることです。たとえ仕事が忙しくても、食中毒や異物混入を防ぐための手洗いや清潔な服装といった衛生管理をおろそかにすると、安全な食品を作ることができなくなってしまうため、どんなときも必ず守らなければなりません。
問21	答え 包装する	製品を袋や箱に入れる「包装」は、出来上がった製品が汚れたり傷んだりしないように守るために行われます。この作業を終えることで、製品は出荷できる状態となります。
