

鳥取県でさかんなシイタケづくりについて調べてみましょう。

シイタケのつくり方（さいばいのし方）について調べてみましょう。

ほしシイタケと<sup>なま</sup>生シイタケは、それぞれどんな<sup>とく</sup>特ちょうがありますか？

県内ではどこで、どのくらいの<sup>りょう</sup>量のシイタケがつくられていますか？

県内で作られたシイタケは、どの<sup>ちいき</sup>地域ではん<sup>ばい</sup>売されていますか？

シイタケはどんな<sup>りょうり</sup>料理に使われるのでしょうか？

鳥取県はゆたかな水産物ぶつにめぐまれています。

県内でとれる水産物について調べてみましょう。

県内でとれる水産物かい かい（魚や貝、海そうなど）で、あなたの好きなものは何ですか？

それはいつごろの時期じきに、一年間にどのくらいの量りょうがとれますか？

おも  
主に、どの地域ちいきに出荷しゅっかされていますか？

どんな料理りょうりのしかたがありますか？ または、どのように加工かこうされていますか？

おうちの人は魚貝類ぎょかいりいを買うときに、どんなことに気をつけておられるか、たずねてみましょう。

家や工場などで使われた水は、川などを通して最後さいごには海ながに流れ出ます。また、放置ほうちされたゴミも雨が降れば、同じように海へ流れるかもしれません。

海のかんきょうについて考えてみましょう。

いつまでも、おいしい魚を食べるためにはどうしたらよいのか考えてみましょう。