

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。

ほしシイタケと生シイタケは、それぞれどんな特ちょうがありますか？

県内ではどこで、どのくらいの量のシイタケがつくられていますか？

県内でつくられたシイタケは、どの地いきで販売されていますか？

シイタケはどんな料理に使われるでしょうか？

鳥取県はゆたかな水産物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（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に、年間どのくらいの量がとれますか？

主にどの地いきに出荷されていますか？

どんな料理のしかたがありますか？またはどのように加工されていますか？

おうちの人や魚かい類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には海に流れ出ます。また、放置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。