



データから
広島の食の未来を
考えてみよう！



ケンシロウくん



広島はスゴイ！ 日本一食材 クイズ

広島県には日本一の食材がたくさんあるのを知っていますか？

水産物、果物、野菜、それぞれからクイズを出します。

シルエットを見て、ヒントをしっかり読んで答えてね！

全問正解せいかいできるかな？

Q1

生産量日本一 広島県の海の宝物

生産量ランキング

1位	広島県
2位	宮城県
3位	岡山県



ヒント

ゴツゴツしたからが特ちょうの貝だよ。かたいからを開けると、中にはぷりっとした白くてやわらかい身が入っているよ。栄養がたっぷりつまっていることから「海のミルク」ともよばれているんだ。冬のなべ料理やフライに大人気！

A1

牡蠣

カ

キ

みんなも考えてみよう！

なぜ広島県はカキの生産量が
日本一にまでなったのだろう？
広島県の海や山の持ちょうや
養しよくの方法などから、
考えられる理由を調べてみよう。



ここがスゴイ！広島のカキ

- ・全国シェアは62.5%（R6年度）60年以上、不動の日本一！
- ・カキのエサとなるプランクトンが豊富で、のう厚な味わいに！
- ・厳しい基準をクリアして日本で初めてEU（ヨーロッパ連合）に輸出！



くわしくは
P11～13へ

Q2

生産量日本一 広島県の島の宝物

生産量ランキング

1位 広島県

2位 愛媛県

3位 和歌山県

?



ヒント

瀬戸内の暖かい気候でよく育ち、寒さはちょっと苦手。きれいな黄色のラグビーボールのような形の果物だよ。すっぱさとさわやかな香りが特ちょうで、ビタミンCがたっぷりふくまれているよ。料理やおかしに皮ごと使われることが多いよ。

A2

檸檬

みんなも考えてみよう！

120年以上も続く広島県でのレモン作り。
これから50年、100年と日本一の生産地として
作り続けていくためには、どんな工夫や
サポートが必要だろうか？



ここがスゴイ！広島のレモン

- ・全国シェアは48%（令和5年産）2位と2倍以上の差がある圧倒的1位^{あつとう}
- ・1898年に3本のなえ木を植えたのち、1953年から73年間日本一！
- ・広島県が開発した長期貯蔵技術やし設さいばいで、365日いつでも出荷が可能！^{か のう}



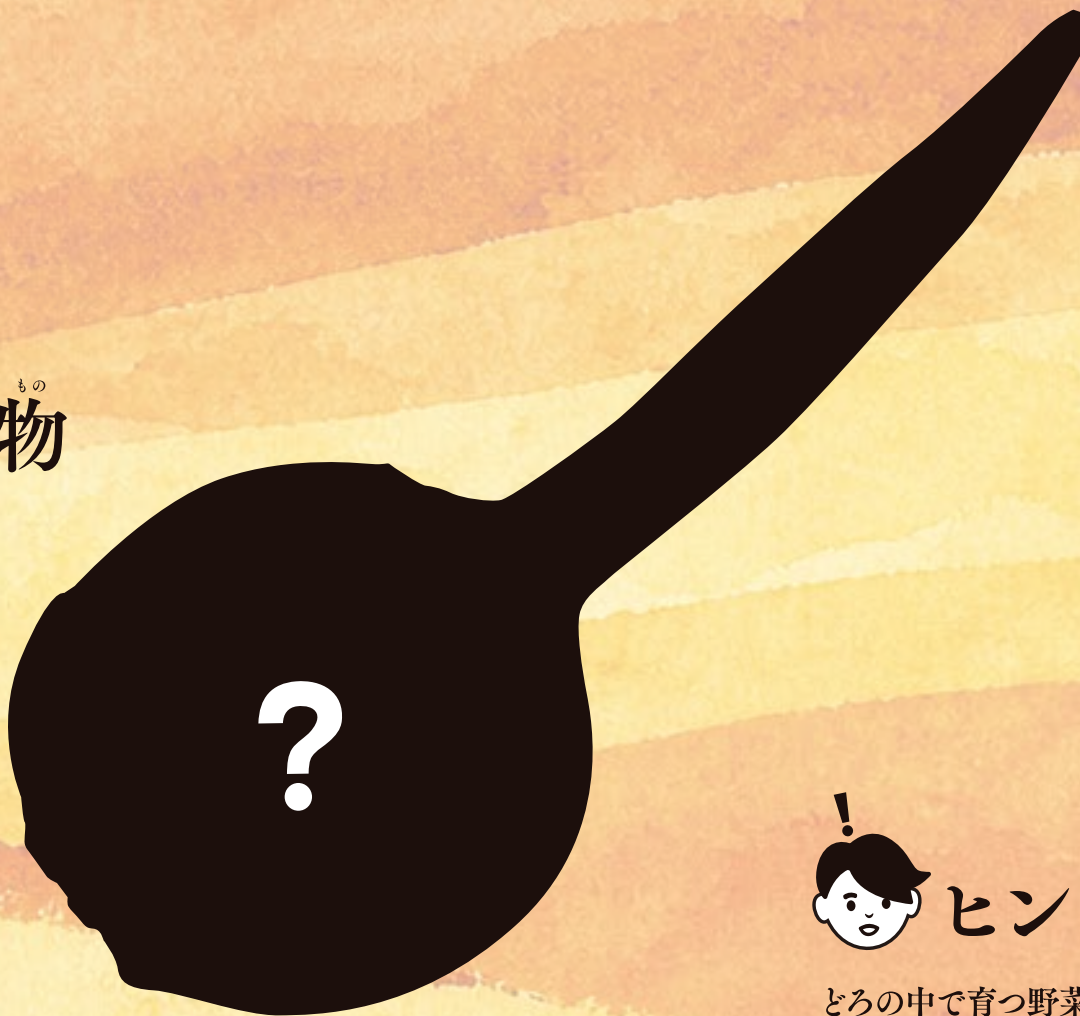
くわしくは
P16～18へ

Q3

生産量日本一 広島県の土の中の宝物

生産量ランキング

1位	広島県
2位	埼玉県
3位	茨城県



ヒント

どろの中で育つ野菜だよ。丸いフォルムのでっぺんから、大きな芽がぐんとのびているユニークな形。その見た目から「芽が出る」えん起きのいい食べ物としてお正月のおせち料理によく使われているよ。ほろ苦くて、ホクホクした食感が特ちょうだよ。

A3

慈姑

みんなも考えてみよう！

福山のくわいは、もともとは福山市のぬま地に自生していたと言われています。今では水田でさいばいされているけれど、なぜ福山城のおほりでたくさん育てられるようになったんだろう？



ここがスゴイ！ 広島のくわい

- ・全国シェアは70.5%(令和6年)で日本一！日本のくわいの70%以上が福山産！
- ・1902年ごろに福山城のおほりに植えてから120年以上の歴史がある！
- ・おせち料理として使われるため11月中旬ごろから12月中旬ごろの約1か月間でほぼ出荷！



知って、食べて、地産地消！

産地 まるわかり レポート



産地 まるわかり レポート

広島県の 農林水産物マップ



広島県には日本一の食材のほかに、いろいろな食材があるよ。県内のどこで、どんな食材が作られているかな? おもな産地を地図で確認してみよう!

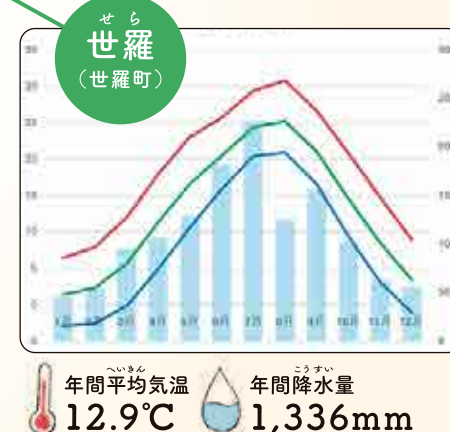
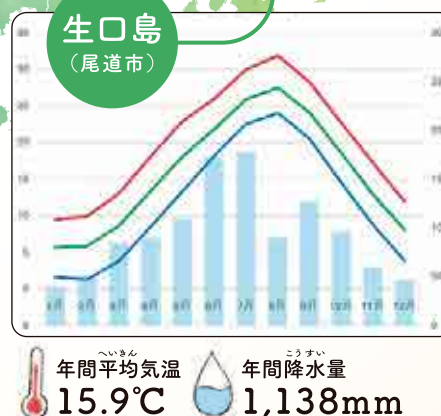
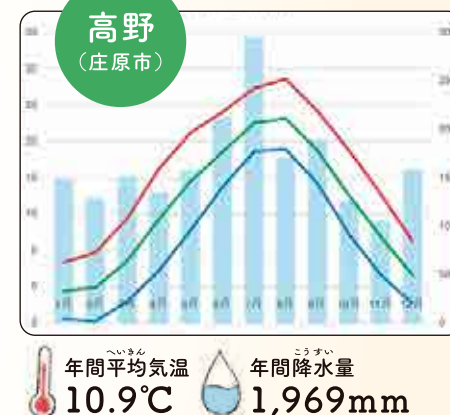
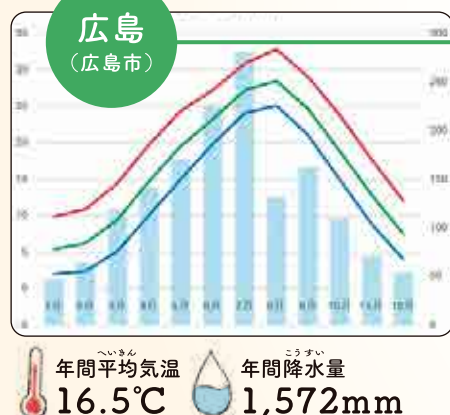
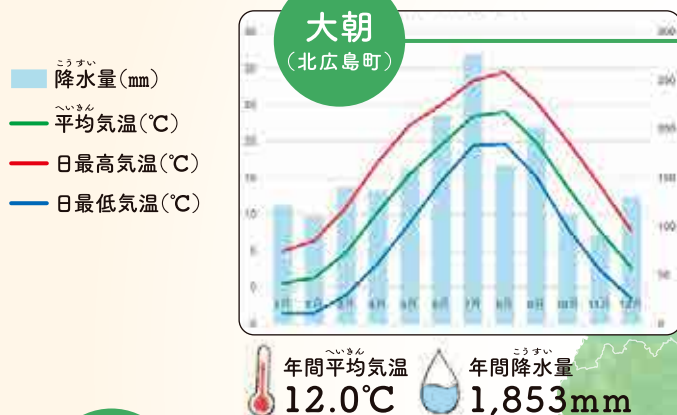
産地 まるわかり レポート

\\データで見る!\\

広島県ってどんなところ?!

県内にはいろいろな産地があるね。同じ野菜でも、南の地域と北の地域では、植える時期や出荷する時期がちがうことがあるよ。夏や冬の気温、雨の量、地形との関係を考えてみよう。

地形 全国に比べて、山地が多い地域です。県北部には標高1,000メートル以上の山々が連なる山脈「中国山地」があります。県南部は瀬戸内海に面し、大小無数の島々が点在する美しい景観がパノラマに広がります。



気候 沿岸部は比較的に雨が少なく、年間を通じて晴天が多い。北部の山間地域は降水量が多く、冬は寒冷で雪が積もります。ちなみに、広島市は沿岸部に位置し、比較的に温暖ですが、降水量はやや多い地域です。

つい せき
追跡!

カキと広島の海との 深い関係

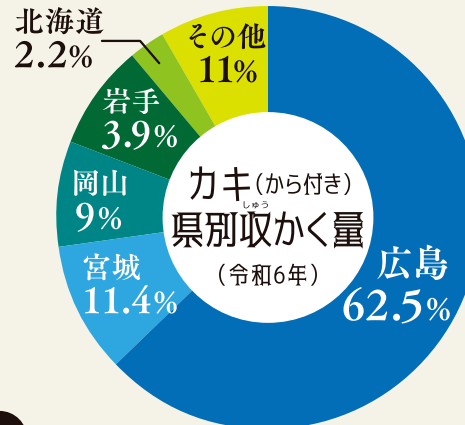
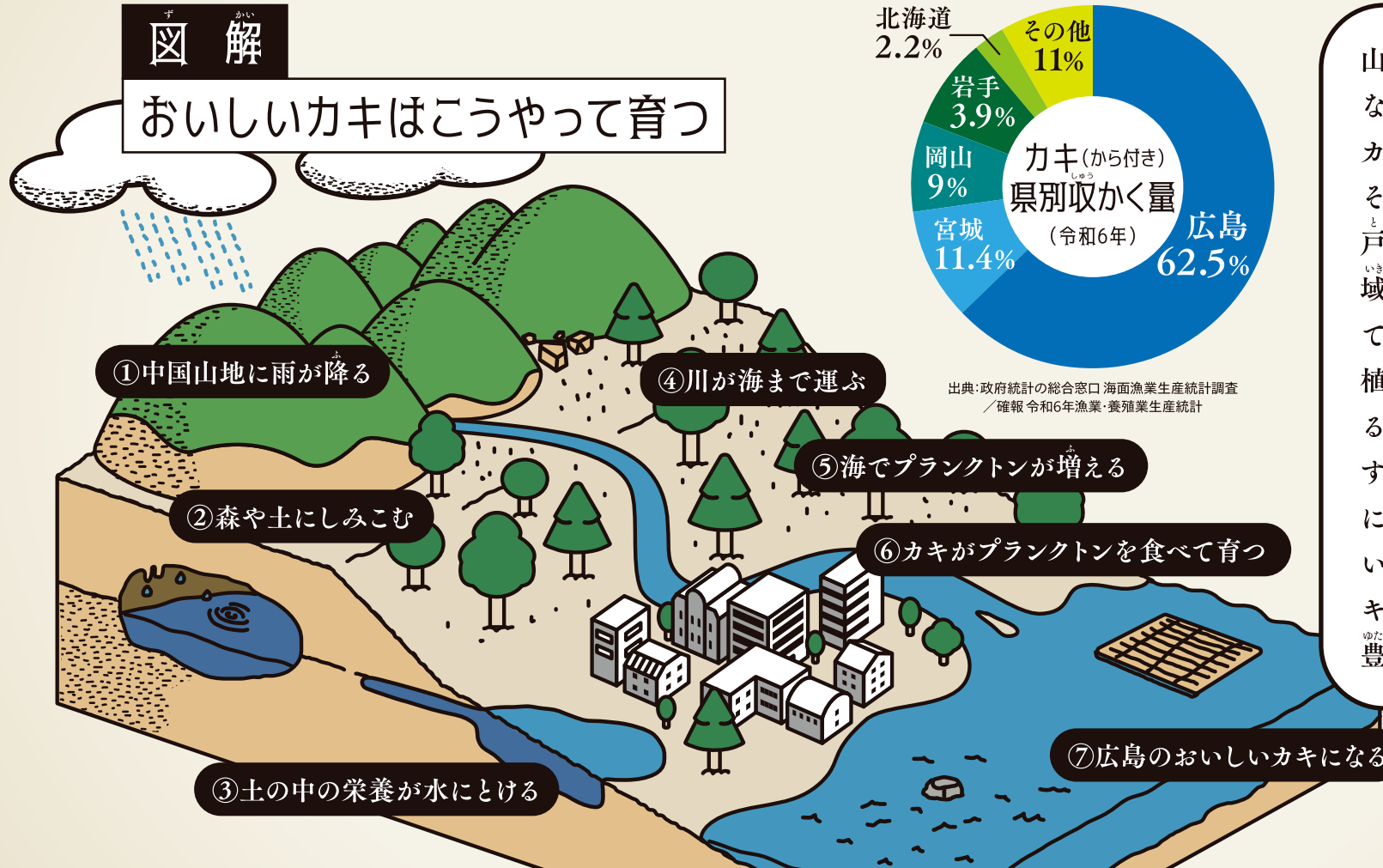
広島がカキの
産地として
有名になったのには
理由がありそうだよ!

さて、次は広島の食材が気候や地形、かん境とどのようにつながっているのか深く調べてみるよ。食材がどのように育つのかを知ることで、広島の食のみ力をさらに理解できるよ。

なぜおいしい？広島のカキ

図解

おいしいカキはこうやって育つ



出典：政府統計の総合窓口 海面漁業生産統計調査
／確報 令和6年漁業・養殖業生産統計

山や川から運ばれる豊かな栄養が、おいしい広島カキを支えているんだね。そういえば、太田川と瀬戸内海に囲まれた広島市域は「水の都」とも呼ばれているんだよ。エサとなる植物プランクトンを食べるために、カキ1個がろ過する海水の量は、1時間に約10リットルといわれているよ。日本一の広島カキを守っていくには、海の豊かさが大切なんだね。

ゆたかな海を守れば、おいしいカキを作り続けられる！



もう少し深く 学んでみよう!

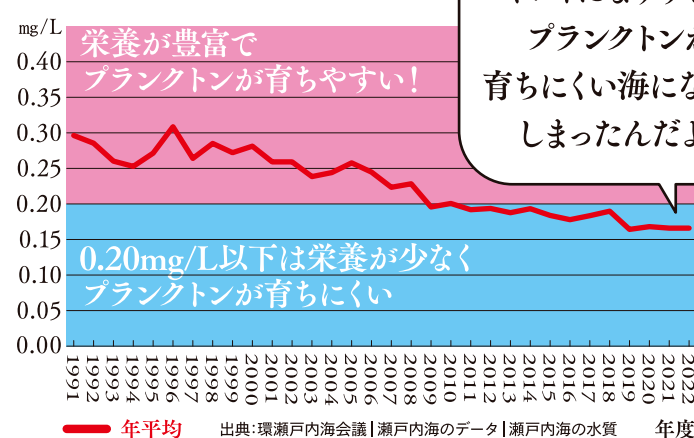
Q 「キレイな海」と 「豊かな海」 ふたつのちがいが 分かるかな?

言葉だけで聞くと似ているようだけど、「キレイな海」はにごりが少なくすき通った海。「豊かな海」は川からの栄養でプランクトンが多く魚や貝がたくさん育つ海。おいしいカキを育てるには「豊かな海」が大切だね。

Q 水がキレイになりすぎた?!

キレイな瀬戸内海にしようと工場や街から海へ流す水のルールを厳しくしたんだ。その結果、水はとてもキレイになったんだけど、ちっ素やリンという栄養が少なくなって、場所によってはプランクトンが育ちにくい海になってしまったんだ。

●瀬戸内海の水質(全ちっ素)



キレイになりすぎて
プランクトンが
育ちにくい海になっ
てしまったんだよ。

Q カキの大好物 プランクトンを 増やすには どうしたらいい?

私たちが生活で使った水を川へ流すルールを地域ごとに考えて、「キレイな海」と「豊かな海」のバランスを大切にする取り組みが始まっているんだよ。海に流れる栄養があまり増えすぎると昔のようによごれた海になっちゃうからね。この考え方は、SDGs目標14の「海の豊かさを守ろう」にもつながってくるんだよ。毎日使う水がカキのおいしさに関わっていたなんてなんだか不思議だね。



ちょう さ
調査!

おいしい広島和牛 のヒミツ

Q 広島和牛とは

広島県でもっとも長く育てられた黒毛和牛のこと。
ブランドとしては「元就」「広島牛」「比婆牛」「神石牛」があるよ!

おいしいお肉の
条件とは?
おいしいと感じる
ヒミツにせまるよ!



なぜおいしい？広島和牛

3つの視点からそのヒミツを探ろう



Q 長い歴史

事実①

1000年以上も昔、三原市久井町は日本三大牛馬市のひとつとして栄えていた。



写真提供：三原市教育委員会

事実②

「たたら製鉄」の発展とともに多くの木材が牛によって運ばれた。そして、木を切った場所で放牧によるちく産がさかんに行われていた。



事実③

比和村(現：庄原市比和町)の岩倉六右衛門が優れた和牛を育成。



これらの歴史が現在の広島和牛のルーツになっているよ。



Q よい環境

中国山地からの
キレイな水

夏でもすずしいから
牛のストレスも小さい

地元の田んぼのわらで
つくる、こだわりのエサ

牛のうんちは
畑の栄養源として
地域の農家さんへ



Q 高い質

おいしさの決め手は
赤身と脂のバランス！
そして、脂の質！

とける温度が低く
口に入れたとたん
とろける良質な脂
「オレイン酸」

ムダな脂肪が
少ない

せんいが
細かくて
やわらかい



広島和牛の
おいしさには理由が
あったんだね！



和牛を育てる農家の救世主?! スマホで管理! スマート農業

ここ10年で広島和牛を育てる農家さんは4割減少。高齢化と後継者不足によってどんどん減っています。このままでは広島和牛を食べられなくなってしまう…。和牛農家さんでもできるだけたくさんの人においしいお肉を食べてもらおうと、飼育数を少しずつ増やしているそうです。でも、数が増えれば仕事も増える…。

広島和牛を育てる久井牧場の奥村さんに聞きました!

「うちの牧場では、お母さん牛が赤ちゃん牛を産む時にセンサーで測った母牛の体温から出産予測をするスマート技術を取り入れています。母牛の状態がスマホのLINEに届くので、はなれていてもすぐにかかけつけることができます。こんな技術を使いながら、たくさんの和牛を大切に育てていこうと思います。」



たん けん
探 検!

レモンの王国

—しまなみに行く—

レモンを生産する
しまなみの島へ。
レモンについて
とことん調べるよ!





レモンってどんな果物？

尾道市瀬戸田町は、日本トップクラスのレモンの産地です。しゅんをむかえる12月末ごろ～4月にかけて、島のあらゆるところであざやかな黄色のレモンが見えることから「レモンの島」ともよばれています。そんな生口島で代々レモン農家を営む「原田農園」さんにレモンの育て方を聞きに行ってきました。

レモン生産量

4,659t

(35kgの小学生が13万人分)

つぼみは
むらさきから
ピンクに、そして
白い花がさくよ

全国シェア

48%

(令和5年産)

小さくても
レモンの形に
なってる



「これちょっとちぎってから
くしゃっとしてかいでみんない」

と、わたされた1枚の葉っぱ。だ円形で先は少しとがって
いて、ふちには細かいギザギザ。言われた通りに、ちぎって
くしゃっとして香りをかぐと…「わあ～！レモン」。レモン
でもないし、レモンの色でもないのに、レモンの香
り。みんなはこんな経験をしたことがあるかな？4時
間目の終わりごろに給食のいい香りがするのとは
ちょっとちがった香りの体験。レモンの葉っぱはなか
なかなかもしれないけど、今度レモンがあったらかいで
みてね。



「レモンは5月に新芽が出て、花が
さいたら6月には小さな実になるよ」

そう教えてくれたのは「原田農園」の原田充明さん。生口島
出身で千葉県の大学で農業を学んだあと、さらに国の果樹
試験場(※1)で勉強をして、さらに広島県の果樹試験場で

働いてから、地元に戻ってレモンを育てていると
いうまさにプロフェッショナル！レモンの1年について
教えてもらったよ。



「グリーンもイエローも実は
同じ種類。収かくの時期に
よって色がちがうんよ」

6月はまだ小さかった実も、瀬戸内の暖かい
気候とキラキラまぶしい夏の太陽の光をたっぷり浴びて、
まだ暑い9月末ころには出荷できる大きさになるん
だって。この時に収かくするのがグリーンレモン。
レモンの花は年に3回さくからどんどん時間差で実にな
って4月くらいまで収かくができるって教えてもらった
よ。12月に入って気温がぐっと下がると一気に黄色に
なるんだそう。これがみんなもよく知ってるレモンだ
ね。てっきりグリーンレモンはちがう種類のレモンだと思
ってたから、これは発見だったよ。

レモン畑の面積

321ha

(マツダスタジアム450個分)

これは
まだまた出荷
できるよ

全国シェア

40%

(令和5年産)

これで大
はかるよ

枝を1本1本チェックして
のびた枝はカット。
それも、おいしい
レモンを作るためには
欠かせない作業みたい。

※1: りんごやみかんなど、果物になる木を使って、新しい種類を作ったり、育て方を研究して、農家さんを助けるための研究をするところ。





原田農園のレモンづくりを通じて 広島県のレモンのこれからを考える

レモンの出荷と色

種類 \ 月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
路地さいばい												
ハウスさいばい												
貯蔵レモン												

開花期

■ イエローレモン ■ グリーンレモン



「1年中レモンを出荷できるのも広島県のレモンの魅力なんよ」

10月から4月まで収かくしているレモンが、どうして年中出荷できるんだろう？ それは、レモン王国をより強いものにするために広島県と農家さんたちが協力して貯蔵技術を開発したから。12月～1月に収かくした真っ黄色のレモンを特別な方法で貯蔵。そうすれば翌年の5～6月、長ければ7月ごろまで出荷することができるんだって。いつでも買えるってことは、ずっと広島産のレモンを食べられるってこと。

どうして広島のレモンが全国区になったの？!

きっかけのひとつは2013年に広島で開かれた「全国菓子大博覧会」。広島県としてレモンをアピールするために、レモンの果じゅうや皮を利用したおかしをたくさん考えて、多くの人に食べてもらったから！



「子どもたちも安心して食べられるレモンを作り続けるだけだよ」

私たちが食べる農作物を病気や雑草から守るために使われる除草ざい(農薬)には、人の健康やかん境にえいきょうが出ないよう、国の厳しい安全基準(ルール)があるんだ。原田さんは、この「ルールを守っているから安全安心」でおわらせるのではなく、もっと自然にやさしい農業を目指して、30年以上前から使用回数を減らすなどの努力を続けているんだ。



「それを積み重ねることが日本一のレモン産地としてやっていくべきことだと思うよ」

レモンは寒さに弱いし、台風などで強い雨風にあたると病気になってしまうそう。薬をたくさん使えば防ぐことができるけど「安心と安全なレモン作り」からはなれてしまう。そんな時にやっぱり信用できるのは、これまでやってきた高い技術なんだ。そうやって農家さんたちは、研究所と協力して育てる技術を高めてきたんだね。「これからも安心して食べてもらえるレモンやみかんを作るから、みんなにはたくさん果物を食べてほしいな」って、原田さんからのメッセージだよ。

切り落としたり枝は細かくしてそのまま土の上へ。草が生えるのをおさえる効果があるそう。



おかしなどの加工用レモンってどんなレモン？

味は問題ないけど、見た目が少し悪くなってしまったものが加工用レモンとして生まれ変わるよ。果じゅうと皮、オイルに分けて出荷。ジュースや化粧品、フレグランスにも使われているそうだよ。



レモンをしぼった後のしぼりカスは牧場へ！牛さんのごはんになるんだって！



テクノロジーで畑や漁場が変わる！

スマート農業・水産業

ここまでは広島食材がどのようなかん^{きよう}境で育つのか見てきたね。

次はその食材を未来につなげるために、農業や水産業の現場^{げんば}で
どのような新しい取り組みが進んでいるのか見てみよう。

技術^{ぎじゅつ}の力で、畑や漁場の姿^{すがた}が変わり始めているよ。

スマート農業とは？

ロボットやAIなどの最新^{きしん}技術を使い、より少ない力でたくさんのおいしい作物を育てる新しい農業のカタチだよ！





世羅町の「サンワファーム」では、大きなビニールハウスで葉物野菜「サンチュ」を水こうさいばいで育てています。ハウスの中にはセンサーがついて、温度やしつ度をいつも調べています。そして、野菜が元気に育つように、ハウスの中を自動でちゃんとよいかん境にしてくれます。そのため、ハウス内で人がする仕事はおもに収かくです。でも、どんな温



度やしつ度が一番よいのかを考えて決めるのは人なのです。AIがハウスを管理していても、それを使うには知識や経験が必要。スマート農業が広がると、よく観察して考える力がますます大切になります。おいしくて質のよい野菜を、安定してたくさん育てられるようになると期待されている最新の技術がありました。



ここが
スマート
技術！



ここでハウス内のかん境をコントロール！

設定した条件になるように自動で天井が開閉。



このセンサーBOXで温度としつ度などを観測。

ミストも自動で出てサンチュも収かくする人もすずしい。



虫よけLEDとネットを使って虫ひ害対策を。

ハウス内の状態はつねにパソコンで管理。





瀬戸内海に浮かぶ大崎上島町でカキを育てている「ファームスズキ」。日本ではいかなるカキをつるして海の中で育てる方法がほとんどですが、こちらの養い場では池に設置したバスケットの中で育てるフランス式の方法を採用しています。一番のちがいは毎年2月に池の水を全部ぬいてかん境をリセットすること。カキが育ちやすいかん境を



生み出すことからカキづくりが始まります。そして、池のバスケットをあらかじめ設定したタイミングで水面から出したり入れたりすることで、人工的に干潮と満潮をくり返してカキを早く大きく育てているのです。自然の力を借りながらも、最新技術とデータ管理によって、いつでも安定した上質のカキを出荷することができるようになりました。



ここが
スマート
技術！



カキが育ちやすいかん境を保つために水質をチェック。

カメラやセンサーで池の
状態を確認して管理！



バスケットの上げ下げも
パソコンで遠く操作。

水質チェックによって
上げ下げの回数も調整。



1mmのカキの赤ちゃんは
陸上のいけすの中で管理。



赤ちゃんカキから
育てているよ！

世界につながる広島の食

農業・水産業にも新しい技術が登場することによって、広島食材の魅力がどんどん広がっていくんだね。

実は広島食はもうすでに「世界のぶ台」に立っているんだよ。次は、広島食が世界とつながった特別なしゅん間を見てみよう。

2023年5月、世界のリーダーたちが広島に集まった「G7広島サミット」。その夕食会で提供されたのは、広島産のカキ・レモン・和牛を使った料理でした。「食は外交である」広島食が世界のぶ台に立ったのです。

活用された広島県産食材

前菜 グリーンアスパラガス
サーモン
(広島レモンサーモン)

魚料理 柑橘(清美)
海老(くれえ海老)
メナール
殻付ムール貝
白ワイン
(TOMOEシャルドネ)

肉料理 旬
そら豆
鶏肉(東広島こい地鶏)

デザート レモン
牛乳(砂谷クリーム)
酒粕(酒粕ペースト)
はちみつ(宮島はちみつ)



19日ワーキング・ランチ



19日ワーキング・ディナー

活用された広島県産食材

瀬戸の品 オクラ
向八寸 トウモロコシ
キャビア
カキ(能美牡蠣)
鯛白子
まつたけ
松茸
一汁一菜
真鯛
平焼と合肴
ねぎ(サムライねぎ)
わさび
和牛(比婆牛)
炙子・卵
卵・醤油・米
紅葉饅頭
(コロコロもみじ)
八朔大福

出典:外務省ウェブサイト(<https://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/summit/hiroshima23/topics/detail010/>)

「世界のリーダーが広島で地元食材を食べる」と
どんないいことがある?

世界中に広島のおいしい食べ物を知ってもらえることができるし、
アピールにつながる。収かくや水あげから食べるまでの時間が短いので
新鮮かつ素材本来の味を楽しんでもらえる。さらに、移動きよりが短いので
二酸化炭素などの排出量も減りかん境への負荷が小さくなる!



考えてみよう

広島食を通じて
世界にどんなことを
伝えられるかな?



G7サミットとは?

フランス・米国・英国・ドイツ・
日本・イタリア・カナダの
国のリーダーが年に1回
集まって話し合う会議のこと。

広島の食×SDGs

ここまで広島県の食べ物についてたくさん学んだね。みんなが広島県のおいしい食べ物のことを知って、食べてみて、未来を考えることが、実は、世界が目指しているSDGsにつながっているんだよ。

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS



× 広島^{りつ}の食料自給率をあげる！



× フードロス^{りつ}をなくす！



× カキが育ちやすい^{ゆた}豊かな海に！



× 自然をいかした農水産物作りを！



ところで、広島県の
食料自給率^{りつ}って
知ってる？

なんと広島県は
22%で全国**36**位
(カロリーベース) 出典:農林水産省「都道府県別食料自給率」
(令和6年度 概算値)



全国平均^{へいきん}より低い数値^{すうち}なんだよ。
まずこれを増やすことから始めなきゃだね！
※食料自給率^{りつ}とは…食べているもののうち、
どれくらいが県内で作られているかを
数で表したもの！

🔍 広島^の食の未来を守るために、わたしたちができることを考えてみよう！

農家

「のうか」

田んぼでお米を作ったり、畑で野菜や果物を育てたり、牛・ふた・にわとりなどの動物を育てて、お肉、牛乳、たまごなどを生産する仕事。天気や自然によりそって育て方を工夫し、収かくした作物を出荷します。

漁師

「りようし」

船で海に出て魚や貝、海そうをとったり、海やいけすでカキや魚を大切に育てる仕事。天気や海の様子を見ながら安全に作業し、新せんでおいしい水産物を届けます。

栄養教諭・栄養士

「えいようきょうゆ・えいようし」

子どもや大人が健康に過ごせるように、栄養バランスのよいこん立を考える仕事。学校では給食メニューを考えたり、食べ物や栄養について楽しく教えたりして健康づくりを支えます。

フードコーディネーター

料理をもっとおいしそうに見せたり、新しいメニューや食べ方を考えたりする仕事。お店やイベント、テレビや雑誌などで、食べ物みりくの魅力を伝え、多くの人に「食べてみたい」と思ってもらう工夫をします。

「おいしい」を届けるしごとずかん

「食」を支えるプロフェッショナル

広島ちいの食が、地域特有のかん境きやうで育ち、進化する技術を取り入れ、そして国際的な場とつながっていることを見てきたね。その価値を実際に形にして、私たちのもとへと届けているのは、食に関わるさまざまな職業しよくぎやうの人たちなんだ。次は、食を支えるプロの仕事を試みよう。



農業系エンジニア

「のうぎやうけいエンジニア」

ドローンやロボット、AIなどの新しい技術ぎじゆつを使って、農業をもっと便利で効率よくする仕事。農家の困りごとを解決する機械やシステムを開発し、安全でおいしい作物づくりを支えています。

バイヤー

地域のおいしい食べ物や特産品など、お店やスーパーで販売する食べ物はんぱいを選ぶ仕事。生産者とお客さんをつなぎ、地域を元気にする役割も担っています。

料理人

「りようりにん」

食材の味や特ちょうを生かして、おいしい料理を作る仕事。安全に食べられるように気をつけながら、食べる人が笑顔になる料理を考え、心をこめて作ります。

農家

【のうか】

- 野菜や果樹を育ててみたい
- 動物の世話をするのが好き
- 外で元気に動くのが好き
- 毎日コツコツと続けるのが得意
- 「もっと大きく育てるためには？」と考えるのが好き
- 命を大切にすることに興味がある

漁師

【りようし】

- 海や川、魚が好き
- 水の中の生き物に興味がある
- 外で体を動かすのが好き
- 天気や海の様子を観察するのが好き
- 仲間と協力して仕事をするのが好き

栄養教諭・栄養士

【えいようきょううの・えいようし】

- 食べることや料理が好き
- 食べ物にはどんな栄養があるのか気になる
- 人の健康や体のしくみに興味がある

- 人にわかりやすく説明するのが好き
- みんなが元気になる食事を考えるのが好き

フードコーディネーター

- 料理をきれいに见せるのが好き
- 写真をとったり、ものをきれいに並べたりするのが好き
- 色やデザインを考えるのが好き
- 映像や雑誌の仕事に興味がある
- 新しいアイデアを考えるのが好き

あなたはどの「プロ」タイプ?!

みんなの好きなことや興味が、将来の仕事につながっているかもしれないよ。
またこのブックを通じて、どんなことに興味を持ったかな？



前のページで仕事内容をチェックしてみよう！

農業系エンジニア

【のうぎょうけいエンジニア】

- 機械やコンピューターを使うのが好き
- 「どうしてこうなるんだろう？」と考えるのが好き
- プログラミングや科学に興味がある
- 「もっと楽にできないかな？」と思うことがよくある
- 農業と科学・技術を組み合わせることに興味がある

バイヤー

- お店に並んでいる商品を見るのが好き
- 「今は何が人気なのかな？」と流行が気になる
- おいしいものやめずらしいものを探すのが好き
- 人と話したり、話を聞いたりするのが好き
- みんなに喜んでもらえそうなことを考えるのが好き

料理人

【りょうりにん】

- 料理をすることが好き
- 食べ物を組み合わせて新しいものを作るのが好き
- もっとおいしくするために工夫するのが好き
- 手を動かしてものを作るのが好き
- 「おいしい!」という笑顔を見るのがうれしい



データから
広島^の食^の未来^を
考えてみよう！

いろいろなデータ(事実・数字・情報^{じょうほう})が出てきたね！ データを
振り返りながら、学んだことや心に残ったことをまとめてみよう。

名前

Q1 魚やカキについて分かったことは？	Q2 野菜や果物について分かったことは？	Q3 牧場や牛について分かったことは？
Q4 スマート農業・水産業について分かったことは？	Q5 SDGsで今日からできそうなことはあるかな？	Q6 心に残った仕事は何かな？

