

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、どの地域ではん売されていますか？

シイタケはどんな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（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、年間どのくらいの量がとれますか？

主にどの地域しゅつか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？

おうちの人ぎょかいは魚貝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。

いえ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。