

統計の力で自由研究を攻略！～統計クイズをヒントに宿題終わらせちゃうsummer～
＜答えと豆知識＞



夏休みの自由研究や勉強に役立つサイト

クイズの答えと豆知識

じゃんぴしょう

のクイズをといて、解説をよんでみよう！

【第1問】

野菜の分類についてのクイズに挑戦だ！
じゃがいも、にんじん、たまねぎの中で仲間はずれがいるよ。
どれか分かるかな？

1 じゃがいも 2 にんじん 3 たまねぎ

正解は、3 たまねぎ

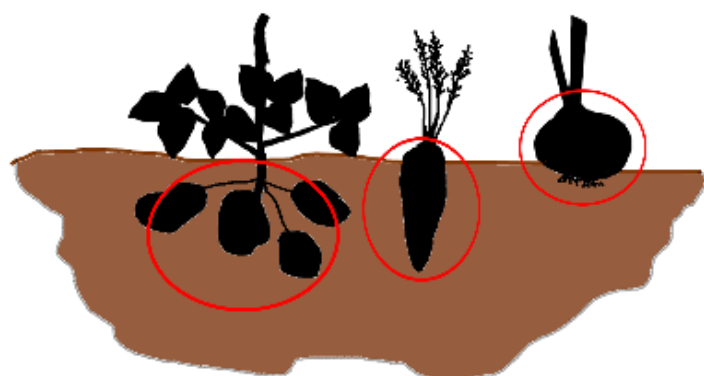
＜解説＞

野菜は、食べる部分のちがいによって仲間分けしていて、
果実を主に食べる野菜のことを「**果菜類**」
葉や茎を食べる野菜のことを「**葉茎菜類**」
地下から収穫して、根・茎を食べる野菜のことを「**根菜類**」というよ。

じゃがいもは、地下茎といって「土の中の茎」が太ったもの、にんじんは「根」が太ったものだよ。
どちらも土の中で育つ根・茎だから、「**根菜類**」だね。

実は、たまねぎは地上の「葉」の部分の一部が変化したもの（りん葉）なんだ。
葉っぱを食べるといことは、「**葉茎菜類**」だね。

りん葉は次の年に芽を出すための栄養分をたくわえていて、「**貯蔵葉**」ともいわれているよ。
りん葉が6～12枚くらい重なることで、玉ねぎの丸い形になるんだ。



ちなみに、トマトやなすは「実を食う果菜類」だよ。

●やってみよう！

他の野菜についても、どのような仲間分けになっているか調べてみよう！



【野菜の分類の豆知識】

いちご、メロン、すいかは「果物」？それとも「野菜」？



おろしうり
卸売市場や外国では、果実（果物）としているところがあるけど、農林水産省では、いちご、メロン、すいかを野菜（果実的野菜）として取りあつかっているよ。

その理由は、「野菜は主におかず（副食）として使われる草の仲間（そうほんせい草本性）の食べられる植物」としているからだよ。メロンは「木」ではなく、「草」なので野菜に分類しているんだ。

ちなみに、果実は「木になる食べられる植物」としているよ。

【第2問】

カレーライスに使われる材料を一番多く作っている都道府県を当てるクイズに挑戦だ！

(1)お米を一番多く作っている都道府県はどこかな？

1 北海道 2 秋田県 3 山形県 4 新潟県

(2)じゃがいもを一番多く作っている都道府県はどこかな？

1 北海道 2 茨城県 3 千葉県 4 長崎県

(3)にんじんを一番多く作っている都道府県はどこかな？

1 北海道 2 青森県 3 千葉県 4 徳島県

(4)たまねぎを一番多く作っている都道府県はどこかな？

1 北海道 2 愛知県 3 兵庫県 4 佐賀県

正解は

(1)お米は、4 新潟県

(2)じゃがいもは、1 北海道

(3)にんじんは、1 北海道

(4)たまねぎは、1 北海道

かいせつ
<解説>

お米を一番作っているのは新潟県！

新潟県は、

- ・ 昼の気温と夜の気温の差が大きい
- ・ 信濃川などの大きな川が、肥えた土と豊かな水を運んでくる
- ・ 下流には豊かな平野が広がっている

など、米づくりにぴったりな場所なので、米づくりが盛んに行われているよ。

ちなみに、北海道や東北で米の生産量が多い主な理由は、

- 1 寒いところでもできる米の品種改良や栽培技術が向上したこと
- 2 昼の気温と夜の気温の差が大きいことが稲の生育にはよい条件となっているからだよ。

【こめの豆知識】

○ 花びらはないけど、米も小さくて白い花が咲くんだ。
でも午前中の短い時間しか咲かないよ。

○ 米の粉で作ったパンやケーキは食べたことある？ もちもちしているよ。



じゃがいもを一番作っているのは北海道！

北海道が全国に占める収^し穫^{しゅうかくりよう}量^{わりあい}の割合は約8割だよ。

4～6月は九州産、7月は関東産、それ以外は北海道産のじゃがいもが店で売られていることが多いよ。

【じゃがいもの豆知識】

- じゃがいもの「ビタミンC」は熱に強いんだ。
- 芽の部分には「ソラニン」という毒^{どく}があるから食べないように気をつけようね。



にんじんを一番作っているのは北海道！

北海道は全国に占める収^し穫^{しゅうかくりよう}量^{わりあい}の割合は約3割だよ。

春夏は徳島産・青森産・長崎産、秋は北海道産、冬は千葉産を中心に売られているよ。

【にんじんの豆知識】

- にんじんの旬^{しゅん}は冬^{ふゆ}だけど、季節^{きせつ}にあった品種^{ひんしゅ}が栽培^{さいばい}されて一年中食べられるよ。
- にんじんは色が濃い^{いそ}もの^{もの}がいいよ。赤^{あか}みが強い^{つよい}ものに「カロテン」がたくさん含まれているんだ。



たまねぎを一番作っているのは北海道！

北海道は全国に占める収^し穫^{しゅうかくりよう}量^{わりあい}の割合は約6割だよ。

寒い地域^{さむい}（北海道など）では、春^{はる}に種^こをまき8～9月頃に収穫^{とく}し、あたたかい地域^{あたたかい}では、秋^{あき}に種^こをまいて3月頃に収穫^{とく}しているよ。

たまねぎは、玉^{たまご}が大きくなって緑^か色の葉^はが枯^かれた後^{のち}、「休眠^{ねむ}」といって眠^{ねむ}りの季節^{きせつ}に入る性質^{せいしつ}があつて、長い期間^{ほぞん}、保存^{ぼぜん}することができるから、冷蔵庫^{れいぞうこ}や貯蔵庫^{ちよざうこ}などに保管^{ほかん}しながら出荷^{しゅつぷく}しているよ。

【たまねぎの豆知識】

- たまねぎを切るときは、冷蔵庫で冷やしたり、電子レンジで加熱^{てんしれんじ}すると、涙^{なみだ}が出にくいよ。
- 新^{しん}たまねぎは、甘^{あま}みが多く、みずみずしくて辛^{から}みが少ないので、サラダなど生^{なま}で食べるのがおすすめだよ。



●やってみよう！

このほかに使う野菜があれば、一番多く作っている都道府県を調べてみよう！

この資料を使ってみてね。

統計のわかつちゅう事典2021年(PDF:1,791KB) 

☆重要☆

南北に長い日本列島をうまく使って、季節によって野菜を作る

ちいさ
地域（産地）を変えながら野菜を出荷しているんだ。

これを「産地リレー」というよ。

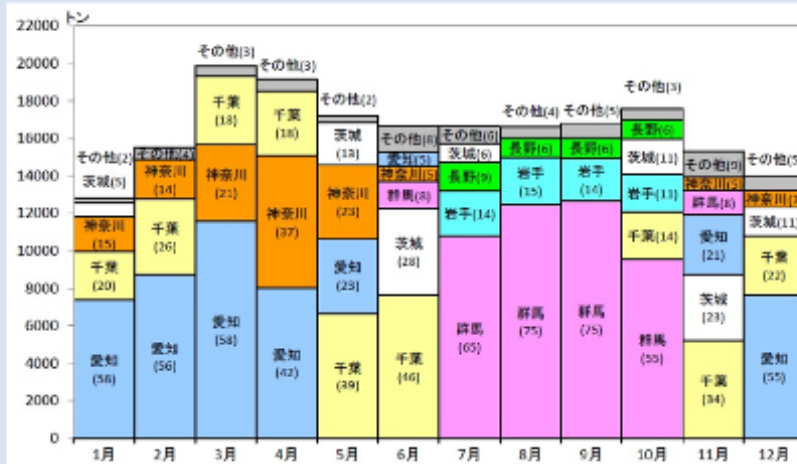
○キャベツの産地リレー（関東地方のイメージ）

キャベツの場合、

- ・春は、千葉県、神奈川県などの消費地の近くの関東の平野部
- ・夏から秋は、群馬県、長野県などの涼しい関東の高冷地
- ・冬は、あたたかな愛知県が主な産地となっていて、季節によって産地をリレーしながらみんなのところに届けているよ。



東京都中央卸売市場へ入ってくるキャベツの入荷量（月別・出荷した都道府県別）



資料：東京都中央卸売市場ホームページ「市場統計情報」

資料：農林水産省「野菜をめぐる情勢（令和3年4月）」を基に作成

産地リレーのおかげで、一年中、新鮮な野菜が食べられるんだね！

【「食品表示」の豆知識】

お店では、いろいろな産地の食べ物がならんでいて、いろいろな材料を使った加工食品があるね。

買い物をするとき、安全性や産地、栄養成分などの情報^{じょうほう}をみて、食べたい産地のものを選んだり、アレルギーの原因^{げんいん}となる食べ物が入っていないものを選んだりして、自分のほしいものが見えるようになるといいね。

それをできるようにするため、「食品表示法」という法律で食品の種類ごとに表示する内容が決められているんだよ。

例えば・・・

1「生鮮食品」(野菜をふくむ)

「名称(名前)」と「原産地」を表示することになっているよ。



名 称	たまねぎ、にんじんなどのその内容を表す一般的な名称を表示します。
原産地	- 野菜や果物が生産された産地を表示します。 - 国産品は都道府県名を、輸入品は原産国名を表示します。 なお、市町村名やその他一般に知られている地名を表示することもできます。

↑画像をクリックすると拡大されるよ。

2「加工食品」

「名称」と「原材料名」(アレルギーの原因となるものが入っている場合はそれも表示)、^{てんかぶつ}「添加物」、「内容量」、「賞味期限」、「保存方法」、「製造者」などを表示することになっているよ。

- 名称：○○○
- 原材料名：○○、△△、□□
- 内容量：○○g
- 消費期限：○月○日
- 保存方法：△△△△
- 販売者：□□□□

アレルギー物質

○○、△△、□□

同じ生産工程で、○○をきんだ食品を扱っています

栄養成分表示 1個あたり

エネルギー	○○○kcal
たんぱく質	△△g
脂質	□□g
炭水化物	○○g
・	

【第3問】

買ってきた食材の生産された都道府県は、全国で何位かな？
調べてわかりやすくまとめてみよう！

1. 目的の統計データを見つける
2. とれた量（収穫量）の大きい順に順番をつける
3. 買ってきた野菜の産地の収穫量が何番目か調べる
4. グラフにまとめるなど、工夫して見やすくしてみよう！

グラフにするとわかりやすいね！



●やってみよう！

買ってきた野菜は、自分の住んでいる地元でつくられた野菜だったかな？
それとも遠くで作られたものかな？
自分の住んでいる都道府県と買ってきた野菜をつくった都道府県を色で
ぬってみよう！

この日本地図をつかってね。
[白地図\(PDF:148KB\)](#)

【「地産地消」の豆知識】

地産地消とは、地元でとれた野菜、くだもの、肉、魚などの食材を地元で食べることで、生産者（作る人）と消費者（食べる人）の距離を縮める取り組みだよ。
学校の給食にも地元の食材は使われているから、キミたちも地産地消の主役だよ！



取組の具体例



資料：農林水産省「地産地消の推進について」（令和3年4月）を基に作成

【第4問】

お店にならんでいる商品の容器や袋には、「消費期限」や「賞味期限」のどちらかが書いてあるよ。
サンドイッチやお弁当に書いてあるのはどっちかな？

- 1 消費期限 2 賞味期限

正解は、1 消費期限

＜解説＞

消費期限と賞味期限のちがいて、なに？

- 消費期限（期限を過ぎたら食べないほうがよい期限）

袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「安全に食べられる期限」のこと。

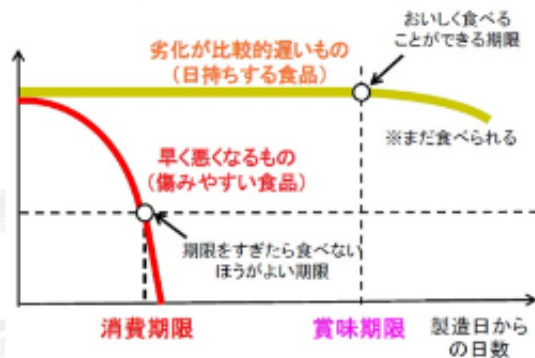
お弁当、サンドイッチ、ケーキなど、傷みやすい食品に表示されているよ。

- 賞味期限（おいしく食べることができる期限）

袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「品質が変わらずおいしく食べられる期限」のこと。

スナック菓子、かんづめ、ペットボトル飲料など、消費期限にくらべ、傷みにくい食品に表示されているよ。

＜賞味期限と消費期限のイメージ＞



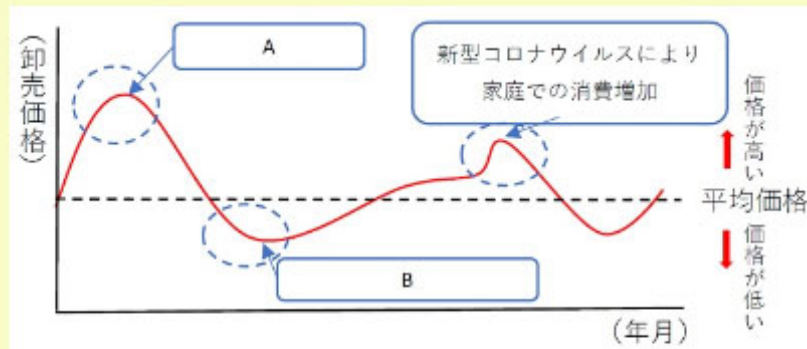
資料：消費者庁「家庭での食品ロスを減らそう」

ただし、賞味期限も消費期限も、袋や容器を開けないで、書かれたとおりに保存していた場合の安全やおいしさを約束したもの。

一度開けてしまった食品は、期限に関係なく早めに食べるようにしましょう！

【挑戦問題！】

同じ野菜でも時期によって価格（ねだん）が高くなったり安くなったりするよ。下の図をみてどのようなことが影響しているかわかるかな。
それぞれA、Bに入る理由の組み合わせをえらんでね。



- ア A 天気が良く育ちが良かった
B 猛暑や雨のふった量が少なかった
イ A 冬があたたかく育ちが良かった
B 雨の時期が長くつづき天気の日が少なかった
ウ A 雨の時期が長くつづき天気の日が少なかった
B 天気が良く育ちが良かった

正解は、

- ウ A 雨の時期が長くつづき天気の日が少なかった
B 天気が良く育ちが良かった

＜解説＞

長雨や日照不足などの影響で、天候不良により野菜の生育が悪くなると、生産量が減少し、市場への出荷量が少なく品薄状態になり、価格が高くなるよ。

反対に、天気が良くて生育がいいと、生産量が増加し、市場への出荷量が多くなり価格が低くなるよ。

☆重要☆

野菜は天気や気温の変化によって、市場へ出荷される量が多くなったり、少なくなったりして、価格が変わりやすいよ。

その理由は、

1 天気や気温によって野菜の成長やできばえが変わりやすい。

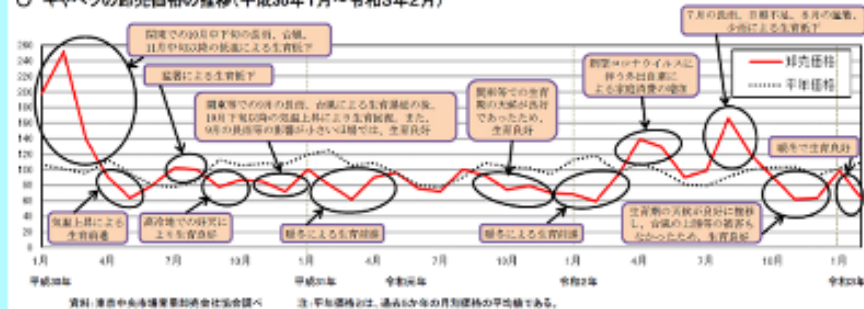
2 野菜は長い間保存することができない。

からだよ！

☆参考☆

キャベツの卸売価格の推移（時間がたつにつれ変化すること）を見てみよう！

○ キャベツの卸売価格の推移（平成30年1月～令和3年2月）



新型コロナウイルスの影響で、学校が休校になった人も多いんじゃないかな。給食の代わりに家庭でお昼ごはんを食べたり、外食に行かなくなったことによって、家で調理する機会が増えて、家庭での野菜の消費も増えて、一時的に野菜の価格が高くなったこともあったんだよ。

つくってみよう

のクイズをといて、解説をよんでみよう！

【第5問】

家庭から出る食品ロスで、最も多い原因はなんでしょう。

- 1 食べ残し 2 手つかずの食品 3 皮のむきすぎ

正解は、1 食べ残し

<解説>

食品ロスは本来食べられるのに捨てられる食品。
世界の9人に1人（約8億人）が栄養不足とされているよ。
好き嫌いせずに、残さず食べようね！



資料：農林水産省及び環境省「平成30年度推計」

【挑戦問題！】

右のグラフで「家庭から出る食品ロス量」は276万トンです。

そのうち、「食べ残し」は123万トン、「直接廃棄（手つかずの食品）」は96万トン、「過剰除去（皮のむきすぎ）」は57万トンとなっています。

それぞれ「家庭から出る食品ロス量」に占める割合（%）がどれくらいになるか、計算してみよう！

ヒント：グラフの割合は食品ロス量の「全体」を100としたときの割合だよ。



資料：農林水産省及び環境省「平成30年度推計」

正解は、食べ残し:45%、直接廃棄:35%、過剰除去:21%

かいせつ
＜解説＞

上の円グラフは、食品ロス量の全体（600万トン）を100とした場合の割合を計算したものだね。
挑戦問題は、家庭から出る食品ロス量（276万トン）を100とした場合の割合となるよ。比べる範囲がちがうので割合も異なって来るんだね。
食べ残しが45%で1番だけど、買いすぎなどによって使わずに食べられなくなってしまった「直接廃棄」も35%もあるよ。

【「食品ロス」の豆知識】

食品ロスを減らすためには、一人ひとりの取り組みが重要だよ。大切なのは、「もったいない」を^{いしき}意識して行動すること！

食品ロスを減らすためには、
・買物の時に「買いすぎない」
・料理を作る時に「作りすぎない」
・そして、「食べきる」
ことが重要だよ。

お買物編	ご家庭編
1 買物前に、食材をチェック 買物前に、冷蔵庫や食品庫にある食材を確認する ▶ メモ書きや携帯・スマホで撮影し、買物時の参考にする。 	1 適切に保存する ▶ 食品に記載された保存方法に従って保存する ▶ 野菜は、冷蔵・乾燥などで下処理し、ストックする。 
2 必要な分だけ買う 使う分・食べられる量だけ買う ▶ まとめて買いを避け、必要な分だけ買って、食べる。 	2 食材を上手に使いきる ▶ 残っている食材から使う ▶ 作り過ぎて残った料理は、リメイクレシピなどで工夫する。  クックパッド「消費期限切れのキッチンリメイク」の食材を使ったレシピを公開しています。詳しくはQRコードへ。 
3 期限表示を知って、賢く買う 利用予定と照らし、期限表示を確認する ▶ すぐ使う食品は、棚の手前から取る。 	3 食べきれぬ量を作る ▶ 体調や家族、家族の予定も配慮する。 

資料：消費庁「食品ロス削減啓発ポスター（お買物編・ご家庭編）」

お問合せ先

大臣官房統計部統計企画官 統計広報推進班

担当者：清重、佐野、福田
代表：03-3502-8111（内線3589）
ダイヤルイン：03-6744-2037
FAX番号：03-3501-9644