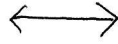


ビニールハウスや温室などの施設
を利用して作物をつくること

施設栽培



戸外で作物を作る
こと

露地栽培

③ 生鮮食品の旬

例にそって、自分たちの地域で見られる生鮮食品の旬を調べてみよう。

| | 春 (3~5月) | 夏 (6~8月) | 秋 (9~11月) | 冬 (12~2月) |
|-------------|--------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| 野菜 | たけのこ キャベツ、アスパラガス ぶき | なす トマト おくら きゅうり さやいんげん | しいたけ さといも まつたけ 人参 れんこん ごぼう | だいこん れんこん はくさい 大根 ねぎ かわい |
| くだもの 果物 | いちご 甘夏みかん キウイフルーツ | すいか あんず メロン もも さくらんぼ びわ | りんご ぶどう くり かき だいだい | みかん ゆず りんご |
| ぎょかい 魚介類 | たい あまだい しらず さより あさり わかさぎ | あゆ あじ かつお あなご すずき うなぎ あかかん | さんま いろし いか さけ まぐろ かたし | ぶり ししゃも たら ぶり かに |

出盛り期の食品の長所

- ① 味がよい
- ② 価格が安い
- ③ 栄養価が高い

微生物繁殖の条件 3つ (温度) (水分) (栄養分)