

名前（
すがたをかえる大豆⑤

国分牧衛

まどめの文と具体の文に分けよう。

やり方 1 文に記号（ア）（イ）（ウ）をつける。

2 まどめの文をさがす。

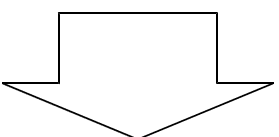
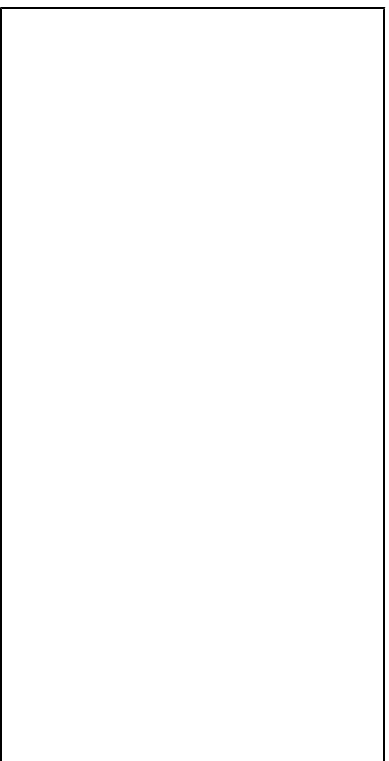
3 図に表す。図には記号を使う。

（）これらのほかに、とり入れる時期や育て方をくふうした食べ方もあります。

（）ダイズを、まだわかってやわらかいうちにとり入れ、さやごとゆでて食べるのが、えだ豆です。

（）また、ダイズのたねを、日光に当てずに水だけをやって育てると、もやしができます。

⑦段落の図



まどめの文が
「中心文」です。

③〜⑦だん落の中心文に赤線を引きましょう。

③いちばん分かりやすいのは、大豆をその形のままいたり、にたりして、やわらかく、おいしくするくふうです。いると、豆まきに使う豆になります。水につけてやわらかくしてからになると、に豆になります。正月のおせちりょうりに使われる黒豆も、に豆の一つです。に豆には、黒、茶、白など、いろいろな色の大豆が使われます。

④次に、こなにひいて食べるくふうがあります。もちやだんごにかけるきなこは、大豆をいって、こなにひいたものです。

⑤また、大豆にふくまれる大切なえいようだけを取り出して、ちがう食品にするくふうもあります。大豆を一ばん水にひたし、なめらかになるまですりつぶします。これに水をくわえて、かきまぜながら熱します。その後、ぬのを使って中身をしばらく出します。しばらく出したしるににがりというものをくわえると、かたまつて、とうふになります。

⑥さらに、目に見えない小さな生物の力をかりて、ちがう食品にするくふうもあります。ナットウキンの力をかりたのが、なっとうです。おした大豆にナットウキンをくわえ、あたたかい場所に一日近くおいて作ります。コウジカビの力をかりたものが、みそやしょうゆです。みそを作るには、まず、おした米か麦にコウジカビをまぜたものを用意します。それと、しおを、にてつぶした大豆にくわえてまぜ合わせます。ふたをして、風通しのよい暗い所に半年から一年の間おいておくと、大豆はみそになります。しょうゆも、よくにた作り方をします。

⑦これらの他に、とり入れる時期や育て方をくふうした食べ方もあります。ダイズを、まだわかくてやわらかいうちにとり入れ、さやごとゆでて食べるのが、えだ豆です。また、ダイズのたねを、日光に当てずに水だけをやって育てると、もやしができます。

※これまで使ってきたプリントを見て考えましょう。

①②だん落は、いると思いますか？

自分の考え

いる・いない

→どちらかに○をしましょう。

理ゆう

⑧だん落は、いると思いますか？

自分の考え

いる・いない

→どちらかに○をしましょう。

理ゆう