



# サツマイモ栽培観察授業 指導教本

## 目次

- 1. サツマイモ栽培授業の目的 ..... 1
- 2. サツマイモ栽培授業の組み立て方 ..... 2
- 3. 栽培前の準備 ..... 3
- 4. 苗の準備 ..... 4
- 5. 苗の植え付け ..... 5
- 6. 栽培中の世話と観察 ..... 6
- 7. 病気と害虫 ..... 7
- 8. 収穫と調理 ..... 8
- 9. サツマイモの実験 ..... 9
- 10. サツマイモと日本の農業 ..... 10
- サツマイモの歴史 ..... 7
- サツマイモの理科 ..... 9
- 栽培観察日記 ..... 11

# ① サツマイモ栽培授業の目的

## サツマイモ栽培授業

対象学年  
3年生～6年生

育てることの喜び体験を通じた  
自然・農業への親しみや学習意欲の喚起

継続して取り組むことを通じて  
達成感の喜びやクラス連帯感の醸成

### 情操教育

自然への親しみ  
環境への関心

### 学習教育

理科・社会科の一環  
総合的学習の一環

### 食育

食材への関心  
食事への関心

### 体験教育

継続への挑戦  
クラスの連帯感

- ◆サツマイモ栽培授業の目的は、育てることの喜び体験、農業のミニ体験を通じ、情操教育（自然への親しみ・環境への関心の喚起）、学習教育（理科・社会科、総合的学習の一環）、食育（食材・食べることへの関心）、さらには継続することへの挑戦を児童達の自主性に基づいて実現するものです。
- ◆サツマイモ栽培授業は、4～5ヵ月にわたる長期的な授業です。これは児童達にとって、ひとつの事柄に継続して取り組むことへの大いなる挑戦ともなります。それだけに収穫時の達成感、貴重な喜びの体験となります。

## 環境に優しく、栽培しやすい作物

- 肥料、農薬の必要量が少ない粗放的作物。それだけに栽培において環境を汚染する恐れが少なく、また児童達の健康にとっても、問題がほとんどない作物です。
- 地上部が繁茂して雑草の生育を抑え、収穫時期までほとんど手のかからない作物。また、気象災害に強く、安定した収穫が見込めます。
- 根の養分吸収力が強く、温度条件を満たせば、土壌条件に恵まれない地域でも栽培授業に取り組むことができます。

## モデル校での取り組み紹介①

- 東京都中野区立中野本郷小学校のサツマイモ栽培授業
- 実施期間 植え付け 5月中旬  
観察・収穫 7月～10月
- 児童数 1年生 64名(2クラス合同)
- 栽培面積 24.5㎡(3.5m×7m)
- 栽培品種 ベニアズマ
- 植え付け苗 70本



植え付け風景

5月11日



観察風景

7月13日



収穫風景

10月25日



調理風景

12月15日

## ② サツマイモ栽培授業の組み立て方

### 栽培カレンダー



#### ① 栽培方法

◆サツマイモは、畑に苗を植えて育てます。

#### ② 苗の入手

◆苗は、購入する方法と種イモから育てる方法があります。一般的には購入しての栽培となりますが、苗を育てるのはそれほど難しくないので、自由課題として取り組んでみてください。

#### ③ 苗の生育期間

◆苗は種イモを植えてから40～45日位で植えられる大きさに育ち、その後も10日位ごとに苗を取ることができます。

#### ④ 栽培期間

◆サツマイモは、品種にもよりますが苗を植えてから120日ほどで収穫できます。苗を育てるところから始めると160日ほどかかることになります。

#### ⑤ 植え付け時期

◆サツマイモの生長には温暖な気候が必要です。西日本では4月の下旬頃から植え付けを始めて、8月下旬頃から収穫。東日本では植え付けが少し遅くなり、5月始め頃からとなります。9月初め頃から収穫できます。

#### ⑥ 栽培計画のポイント

◆最初に、夏休み中の世話や観察をどうするか、児童たちと話し合っておきます。夏休みの自由課題として観察やサツマイモ実験を取り上げる方法もあります。

### モデル校での取り組み紹介②

#### ●児童の声 (観察日記より)

- 【つるの観察】 ・わたしの背よりも高くなりました。  
・最初のサツマイモは小さいけど今日のサツマイモは大きかったです。  
・つるがすごく長くてびっくりしました。
- 【収 穫】 ・サツマイモがいっぱい大きくなったからびっくりしました。4コも取れました。  
・あさがおは下に根っこがついていたのに、いもは周りに根っこがついていました。  
・コガネムシの幼虫がいました。おいもいっぱいありました。
- 【さつまいも料理】 ・サツマイモをつぶすのがおもしろかったです。あと、ミルクを入れるのがおもしろかったです。  
・うまくてよかった。たのしかった。  
・今日はスイートポテトを作りました。混ぜたり、入れたりしました。たのしかったです。

#### ●先生の声 (サツマイモの学習を通じて)

サツマイモを苗から栽培する活動に取り組み、収穫時のつるの長さと比較でき、生長に対する認識が深められた。保護者会と一緒にスイートポテト作りをし、収穫の喜びを一緒に実感した。また、家庭に持ち帰ったり、他学年にプレゼントしたり、給食で全校に食べてもらったりと、活動をみんなに知ってもらえる喜びを分かち合うことができた。

# ③ 栽培前の準備

## ① 栽培場所の選定

- ◆畑は日当たりが良く、水はけの良い、やせ気味の土地が適しています。雑草が青々と茂っているところは土地が肥えているので避けるようにします。土地が肥え、土が固く湿りがちの畑はつるボケを起こしやすくなります。  
※つるボケ・・・ツルや葉が茂っているのにイモが太っていない状態を言います。原因は、「土が固い」、「水がたまる」、「植えてすぐに高温乾燥が続く」、「窒素肥料が多すぎる」などです。

## ② 栽培数の目安

- ◆1㎡当り、3～4本の苗を植えます。

## ③ 収穫の目安

- ◆1㎡当り、約2kgが見込めます。(6～8個程度)

## ④ 品種の選定

- ◆ベニアズマ、高系14号系(「なると金時」など各地方で多くの商品名があります)が栽培しやすい品種です。紅赤は、苗は作りやすいのですがつるボケしやすく、よほどのやせ地でないと栽培が難しいのですが、収穫が楽しい品種です。その他たくさんの品種があります。

## ⑤ 肥料

- ◆落葉堆肥は1㎡で1～2kg程度、化学肥料であれば、窒素:リン酸:カリウム=8:8:8の化成肥料を1㎡あたり10g程度。

## ⑥ 栽培観察日記

- ◆最終ページの栽培観察日記をコピーして配布し活用します。

### ●栽培授業に適した品種一覧

品 種	特 徴	品 種	特 徴
ベニアズマ	<ul style="list-style-type: none"> <li>●イモの肥大が早く、収量も多く栽培しやすい品種です。</li> <li>●甘みが強く、食味がよいため様々な用途に使用されています。</li> </ul>	パープルスweetロード	<ul style="list-style-type: none"> <li>●肉色が鮮やかな紫色のイモです。食味が良く、外観に優れ、栽培しやすい品種です。</li> <li>●イモようかん・アイスクリーム等の紫色を生かした菓子用に向いています。</li> </ul>
こうけい 高系14号系 (商品名「なると金時」、 「五郎島金時」など)	<ul style="list-style-type: none"> <li>●早期肥大型で収量もかなり多く、食味も良く青果用として西日本を中心に全国的に広く栽培されています。</li> <li>●焼きイモ、大学イモ、天ぷら等に向いています。</li> </ul>	アヤコマチ	<ul style="list-style-type: none"> <li>●肉色が橙色でβカロテンを含んだ青果用品種で、食味が良く、外観も優れています。</li> <li>●サラダ、焼きイモ、蒸しイモ等に向いています。</li> </ul>
コガネセンガン	<ul style="list-style-type: none"> <li>●主にでん粉・焼酎用として使われていますが、加工食品にも適する万能品種です。皮は白で肉色はうすい黄色です。</li> <li>●多収で食味もよく、焼きイモ、芋けんぴにも向いています。</li> </ul>	べにあか 紅赤(金時)	<ul style="list-style-type: none"> <li>●古くから金時イモの名前で知られています。「つるボケ」して作りにくい品種ですが、皮の色や形がきれいで味の良い品種です。</li> <li>●天ぷら、きんとん等に向いています。</li> </ul>

## 4 苗の準備

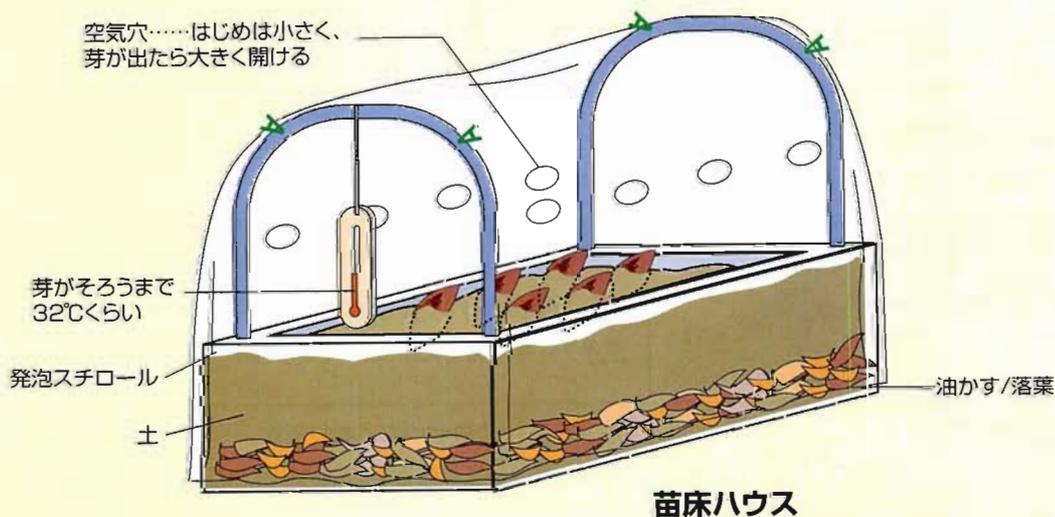
- 苗は、イモから芽を出させて採る方法とつるの先を切って苗にする方法があります。ウイルスフリー苗として市販されているものは、つる先利用が多い。ウイルス病にかかっていないので品質の良いイモが多く取れます。
- 市販されている苗は、一般的に50本または100本を束にして販売されています。
- 苗をイモから育てることもできます。小学生にはやや難しいので自由課題として挑戦してみてください。

### ■ 苗を育てる方法

- ◆ 種イモ1個で20~30本(3~4回の採苗の場合)の苗が得られ、7㎡程度に植え付けられます。苗は苗床用の簡易ハウスを作り、その中で育てます。
- ◆ 芽が出てから成苗までの日数は品種や苗床状況によって異なりますが、ハウス方式では40日位です。
- ◆ 苗の大きさは25~30cmで7~8節、茎が太く、葉は厚みがあるものが良い苗です。
- ◆ 採苗は、ハサミなどで地面際の1~2節を残して1本ずつ丁寧に切り取ります。本格的に苗を採る1週間位前に大きいものだけを切り、残りを同じ大きさに育てます。
- ◆ 採苗後、残った茎の芽も生長するので、普通3~4回採苗できます。
- ◆ 苗は束のまま土間などに立て、4~5日置いて植え付けると、しおれが少ない。

### ■ 苗床ハウスの作り方

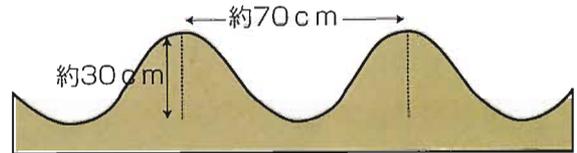
- ① 深さ25cmほどの発泡スチロールの箱やプランターに10cmほど落葉を入れ、その上に10cmほど土を入れます。
- ② 種イモを苗床に芽の多く出る頭の方を上にして、斜めに植えます。
- ③ 2メートルほどの針金で屋根を作り、透明のビニールをかぶせ、クリップや洗濯バサミで留めます。
- ④ ビニールのところどころに針金で小さな空気穴を開けておきます。
- ⑤ 温度計を立てて苗床ハウスの出来上がり。
- ⑥ 芽がそろうまで32℃程度に保ち、その後空気穴を大きくして、28℃に下げます。
- ⑦ 40日ほど過ぎて、葉が8~9枚になった大きなものだけを下の方2~3cm(葉2枚くらい)残して切り取ります。
- ⑧ 切り取った苗は日の当たらないところに4~5日置いて、葉柄のつけ根の茎から根が少し伸びかけた状態で植えます。



# ⑤ 苗の植え付け

## ■ ウネの作り方

- ①25cmくらいの深さまで良く耕し、1㎡あたり10gの化成肥料をよく混ぜます。
  - ②次に幅70cm、高さ30cm程度のウネを作ります。落葉堆肥があればウネの下に入れると良くなります。
- ※吸収根は広い範囲で深くまでもぐっていきます。  
イモはウネの中にできます。ウネの土は、指が軽く入るくらい柔らかかにします。掘るときまでこの状態が続くのが望ましいので、ウネをマルチングします。



- マルチング・・・通称マルチ。ポリエチレンフィルム、ワラなどで土を覆うことを言います。「土の柔らかさの保持」、「地温を高める」、「水分を保つ」、「雑草を防ぐ」などの効果があります。



## ■ 植え付け方法

### ①植え付け時期

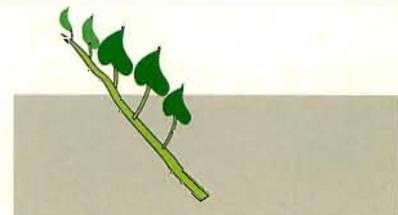
◆気温が15℃程度になったら植え付け適期です。東日本では5月初め頃です。

### ②植え方

苗と苗の間(株間)を30cmほど離して、ウネの中央に深さ6～7cm程度に斜めに植えます。葉は、土に埋めないで出しておきます。

### 【斜め植え】

植え方の特徴・・・一般的な方法で作業が早い。苗数が必要。  
適した品種・・・ベニアズマを中心とした多くの品種に適します。  
個数は少なく大きいイモになります。



◆植え付け方法には、斜め植えのほか水平植えや改良水平植え、船底植えなどがあります。品種や苗の大きさによって適する植え方が異なってきます。ひとつの方法で植えずにいろいろな方法で植えて、イモのつき方の違いなどを観察するのも児童達にとっては興味津々ではないでしょうか。

植え付け方法	イラスト	栽培の特徴
水平植え		育苗日数の長い大苗を植えます。苗数が少なくて済みます。高系14号系の栽培に適しています。
船底植え		大苗で苗数はやや少なくなります。イモの個数が多くなるので斜め植えより、苗数が少なくて済みます。多くの品種に適します。

## ⑥ 栽培中の世話と観察

### ■ 追肥

◆植え付け時に肥料をやれば、特に追肥の必要ありません。

### ■ かん水・排水

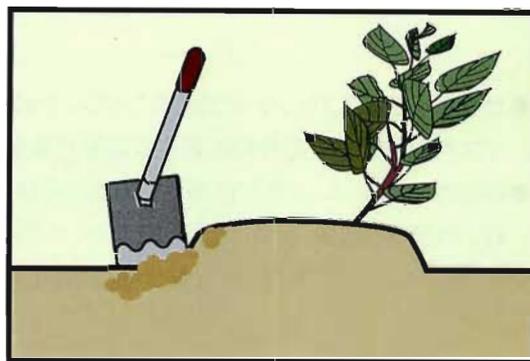
◆生長初期には梅雨にかかるので、かん水も特に気にする必要がありません。反対にウネ間に水がたまるないように充分気をつけましょう。

### ■ 除草

◆サツマイモは、葉が地面を覆うほふく性があるので雑草の生長を抑えます。  
◆ただ、植え付けてからしばらくの間は葉が茂っておらず、地表部が露出しているため、雑草が生えやすくなります。この時期、除草を心がけます。

### ■ 土寄せ(マルチングしない場合)

◆植え付け後、30日以内に1回、株元に、軽く土寄せを行います。  
◆3cm程度ウネに土を盛り、軽く手で押さえておきます。  
◆土寄せを行うことで、雑草の発生を抑えることができます。さらに、ウネが高くなることで受光態勢が良くなり、イモの生育を促進します。



### 参考

つるの節から根が生え、かつてはこの根が小イモになり、根の方のイモに栄養が届かなくなるので、「つる返し」と言って、つるを持ち上げる作業をしていました。現在は、小イモができないように品種改良されているので、「つる返し」の必要がありません。

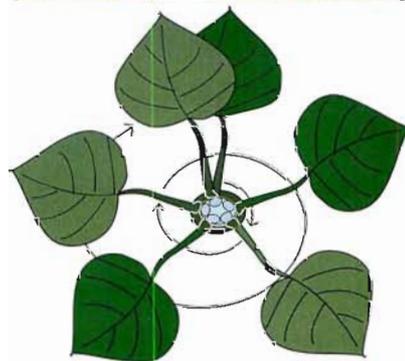
### ■ 観察ポイント

#### ■ 葉の付き方の観察

◆冷夏やかんばつで米がほとんどできないような天候でも、サツマイモが育つのは、地中深くまで入った吸収根の細かに枝分かれした根の吸収力とともに、葉の付き方にパワーの秘密があります。

◆つるの下側になった葉は、葉の柄の部分が上向きに起き上がって光を受けられるように態勢を変えます。ひとつひとつの葉を観察すればこのことが発見できます。

◆つるを引っ張ってまっすぐにし、上から見ると葉が6枚目ごとに同じところについていることが分かります。  
これも光を十分に受け止めるため、葉が重ならないようにしているのです。



#### ■ ほふく性の観察

◆つるが地面を這うほふく性があり、また葉柄が湾曲するなどして葉が地面全体を覆うため、雑草の発生を抑えます。

◆こうした点がサツマイモが手間のかからない粗放的作物と言われるゆえんであり、強さの秘密でもあります。

## 7 病気と害虫

- ◆サツマイモは比較的病虫害に強い作物ですが、代表的病気としては立枯病、こくはん病、黒あざ病などがあり、害虫としては、イモコガ、ナカジロシタバ、コガネムシ、サツマイモネコブセンチュウなどがあります。
- ◆苗を植えて1か月以上たっても大きくなりず、葉が赤っぽいままなら苗を抜いて根を調べてみます。根が腐っていたら立枯病か、根にコブが付着するネコブセンチュウですので抜いてしまいます。
- ◆立枯病、ネコブセンチュウの被害が出る畑は、土の改良をしないと毎年発生するので、栽培しないようにします。



立枯病

- ◆サツマイモネコブセンチュウは、ニンジン、ジャガイモ、ダイコンなどイネ科以外の多くの作物に寄生する厄介な虫です。
- ◆病気が出た苗は、生育が停滞しているものは除去します。伸びが遅い程度なら収量、品質は低下しますが、そのまま収穫を待ちます。
- ◆ナカジロシタバなどは、殺虫剤を使わず取り除くようにします。



ナカジロシタバ

### ■ つるボケ

- ◆病気ではありませんが、収穫に大きな影響を与えるのがつるボケです。葉が重なるように生い茂り、葉で作られた養分がイモに行き届かなくなります。原因は窒素肥料の過多、土が固い、水はけが悪い、植え付け後の高温乾燥です。
- ◆つるボケした株は、そのままではイモはほとんどできません。株元から伸びたつるの葉柄の付け根に出た根を埋めると、親指くらいのイモができます。ただ、べちゃべちゃしてあまりおいしくありません。

### サツマイモの歴史

#### ■ 原産地は中南米

- ◆サツマイモの原産地は中南米。

紀元前1000年ころにはすでに中央アンデス地方でサツマイモが栽培されていました。

ヨーロッパにはコロンブスがアメリカから持ち帰りましたが、気候が涼しすぎてあまり広がりませんでした。

- ◆日本には1600年ごろ中国を経て、琉球から薩摩に伝わり、カライモ、リュウキュウイモ、サツマイモなどと呼ばれるようになりました。
- ◆関東などには、8代将軍吉宗の時代(1684~1751年)に蘭学者・青木昆陽によって広められました。



## ⑧ 収穫と調理

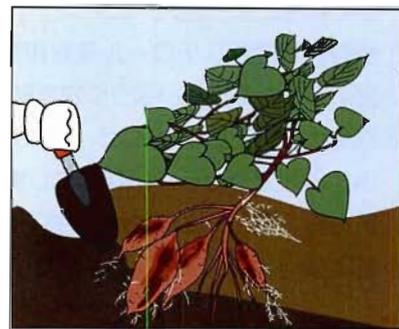
### サツマイモの収穫

#### ■ 収穫時期

- ◆ 植え付けて120日頃で収穫できます。
- ◆ 4月頃に植えたのは、7~8月に葉が生い茂り、9月上旬から中旬にかけてイモが大きくなり育ちます。葉が霜で枯れるまで大きくなり続けます。
- ◆ 5月頃に植える東日本では、7月頃からイモが大きくなり始めます。8月上旬、中旬位から下葉が少し黄色になり、つるの伸びが止まる程度の肥料分の畑でよいイモが取れます。
- ◆ 地上ではなかなかサツマイモの育ち具合が分かりにくいので、ためし掘りをしてみて、充分大きくなっているのを確認して掘り起こせば失敗がありません。

#### ■ 収穫

- ◆ つるを株の根元から切り取ります。ウネをスコップで丁寧に崩し、掘り取ります。手袋をした手でも掘り起こせる位の柔らかい土だと形の良いイモが取れます。
- ◆ 掘り起こすとき、細長く伸びた吸収根を切らないように掘り起こして、長さを計ってみることも観察の一環となります。
- ◆ 表皮だけが黒変しているのは黒あざ病で、食べても大丈夫です。肉部まで黒変していれば黒はん病なので食べるのは避けましょう。
- ◆ サツマイモを切ると、どこからでも白い汁が出てやがて黒く固まります。この汁はヤラピンといいますが、手や服に付くとなかなか取れないので手袋やエプロンをして作業をしましょう。



#### ■ 貯蔵

- ◆ 13~15℃の倉庫に保管すれば春まで大丈夫です。

### サツマイモの調理

#### ■ イモもち・スイートポテトの作り方は児童用を参照。

##### ■ おいしい石焼きイモの作り方

- ① 新聞紙、アルミホイル、いらぬ鍋、軍手、石、バケツを用意します。石は何でも結構ですが、3~5cm程度の大きさが必要です(ホームセンター等で簡単に購入できます)。
- ② サツマイモを洗って、土を落とします。鍋に石を入れガスコンロにかけます(火は強火)。
- ③ 新聞紙をA3程度の大きさに切り、イモを包み、水を入れたバケツに入れ、包んだ新聞紙を濡らします。
- ④ 新聞紙をイモごと軽く絞り(水は多少滴るぐらいが適当)、新聞紙が見えなくなるようにアルミホイルを2重くらいしっかり巻き付けます。
- ⑤ 鍋の中にイモを置き、蓋をし、以後、適宜ひっくり返します。
- ⑥ 石が熱くなり煙等が気になれば中火にします。イモの大きさにもよりますが、30~50分位で出来上がります。軍手をはめた手でイモの腹をギュッと握り、フニャッとなれば出来上がっている証拠です。アルミホイルを取ると、新聞は焼けていませんが、中にはホクホクの焼きイモが出ています。

##### ■ 葉とつるの簡単料理

- ① 葉はホウレンソウのおひたしのように、さっと湯がいてすぐ食べられます。
- ② つるの先の方や葉柄は、さっと湯がいてから油いためにします。油揚げなどを加え、みりん、しょうゆで味を調えて完成。ゆでた葉を加えてもおいしくできます。
- ③ やや苦味があります。葉とつるを食べる専用品種として「エレガントサマー」「すいおう」があります。

## ⑨ サツマイモの実験

### ■ サツマイモをそのまま植えてみよう

- ◆ 苗ではなく、サツマイモをそのまま植えて育てるトンボ栽培という方法があります。
- ◆ サツマイモの芽が付いている頭のほうを半分ほど土に埋めて、尻の方を外に出します。トンボがお尻を立てているように見えます。



### ■ 畑を使わない栽培方法

- ◆ 畑に植えないで栽培する方法として、袋や箱を使用した栽培があります。
  - ① 肥料袋や発泡スチロール箱を用意します。
  - ② 底に水がたまらないように穴を開けます。
  - ③ 腐葉土、赤玉土、砂、ボカシ肥、火山灰土などを混ぜ、ふかふかでやわらかい状態にします。
  - ④ 苗を植えても、トンボ栽培でもできます。
- ※ 畑より、水やりを多くしてください。



### ■ でん粉を作る

- ① ボールの中にガーゼを2枚重ねて敷き、そこへイモをすりおろします。水を加えながら、ガーゼをしぼり、洗出すようにでん粉をしぼり出します。
- ② ①の汁を静かに置いておくと、でん粉が沈みます。
- ③ 上澄み液を捨て、新しい水を加え、混ぜ、静かに置いておきます。
- ④ ③を繰り返し、上澄み液に色が付かなくなるまで繰り返します。
- ⑤ 下に沈んだでん粉が白くなったら、上澄み液を捨て、日なたで乾かすと、でん粉の出来上がりです。
- ⑥ でん粉からくず餅を作ることができます。

## サツマイモの理科

### ■ サツマイモは朝顔の仲間

- ◆ サツマイモは朝顔と同じヒルガオ科で、花は朝顔によく似ています。ベニアズマは、日照、高温が続くなどの条件がそろうと関東でも花が咲きます。

### ■ 将来の宇宙食はサツマイモ?

- ◆ 人類が将来、宇宙ステーション内で栽培する作物としてアメリカのNASAではサツマイモに注目して研究しています。栄養バランスが良く、葉もつるも食べられ、土がなくても水耕栽培ができ、調理もいろいろあって飽きがこないというのがその理由です。米国タスキギ大学では、NASAの委託を受けて宇宙環境に適した新しいサツマイモの品種改良に取り組んでいます。

### ■ サツマイモの機能性

サツマイモから出る白い汁【ヤラピン】・・・食物繊維との相乗効果で便秘に効果があるといわれています。  
紫色のサツマイモ【アントシアニン】・・・抗酸化性を有し、初期の肝機能障害を軽減する効果、血圧降下作用等が認められています。  
オレンジ色のサツマイモ【カロテン】・・・脂質抗酸化物質として生体膜を守り、ガン細胞の増殖を抑制する働きがあるといわれています。

# 10 サツマイモと日本の農業

## ■ サツマイモの生産量と自給率

- ◆ サツマイモの生産量は、鹿児島県がトップで全国の4割近くを生産しています。次いで茨城県、千葉県と続いており、年間100万トン収穫されています。
- ◆ サツマイモは、米と同じ面積で栽培した場合、重さでは4倍、カロリー換算では2倍ほど生産できます。そのため食料事情が安定しなかった昭和30年代までは700万トンが生産されていました。
- ◆ 国際的には、世界で採れるサツマイモの実に80%以上が中国で生産されています。
- ◆ サツマイモの自給率は高いものの、平成12年の99%から14年には96%に減っています。このままでは22年には92%にまで落ち込むものと予測されますので、農林水産省では97%まで回復させるよう取り組んでいるところです。

## ■ サツマイモの国内生産率と自給率

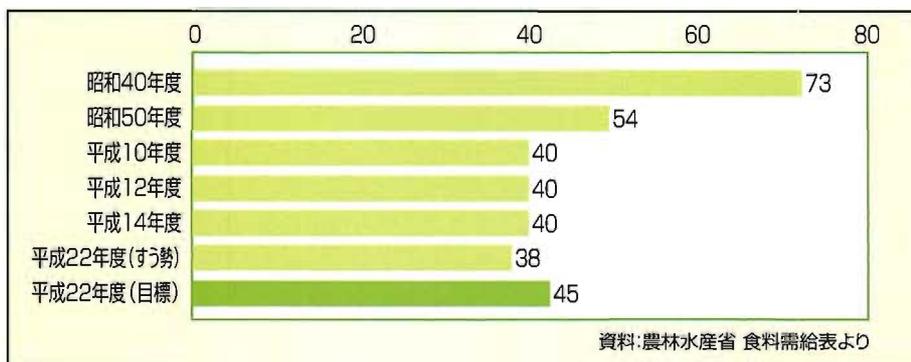
	生産量(万トン)	自給率(%)
平成12年	107	99
13年	106	98
14年	103	96
22年(すう勢)	111	92
22年(目標)	116	97

資料:農林水産省 食料需給表より

## ■ 日本の自給率の現況

- ◆ 日本の食料需給率は、昭和40年度は73%でしたが、平成10年度には40%にまで低下しそのまま推移しています。

### ■ 日本の食料需給率(カロリーベース)推移



資料:農林水産省 食料需給表より

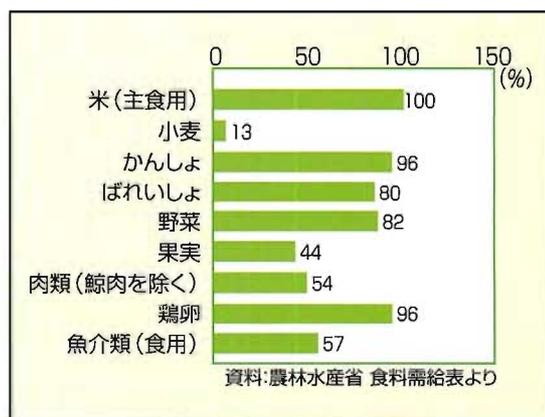
- ◆ このままだと平成22年には38%にまで落ち込むことが予測されるため、農林水産省は45%確保を目標に農業の振興に取り組んでいます。
- ◆ 輸入の増加は国産に比べて価格が安いというのが大きな要因です。しかし輸出国であっても農産物は基本的に国内需要優先であり、天候不順や生産調整、国内需要の変化などで輸出量が左右されます。
- ◆ それだけに、価格だけではなく安定供給や安全性など総合的な観点から、「食料はできるだけ自国でまかなえるようにする」ことが重要です。そのためには日本の農業をもっともっと振興させなければなりません。国民一人一人が農業を支えようという意識が大切ではないでしょうか。

### ■ 主な先進国の自給率(平成14年)



資料:農林水産省 食料需給表より

### ■ 主な食品の自給率(平成14年)



資料:農林水産省 食料需給表より

# サツマイモ栽培観察日記

年	組	番	名前:
月	日	曜日	天気: 温度: °C

Blank area for writing the diary entry, featuring horizontal dashed lines for text alignment.