

問題番号	解答	該当ページ	解説
問1	③	P8	田畑にはいろいろな生き物が育ち“生物多様性”を保全する働きをしている。
問2	②	P9	1990年(平成2)年には482万人いましたが、2016(平成28)年には200万人を割り、2019年(令和元)年には168万人台となった。
問3	③	P9	農産物直売所は、少量の農産物でも出荷でき、自分で値段が決められ、市場出荷よりも収入が多くなるメリットがある。
問4	③	P10 図1	主要先進国のうち最も食料自給率が高いのはカナダである。
問5	②	P11	日本の全農地面積は2019(令和元)年の統計では440万haで国土面積(3780万ha)の12%で、そのうち田が54.4%、畑が45.6%となっている。
問6	③	P11	耕作放棄地が発生する原因は「高齢化・労働力不足」が最も多く、中山間農業地域では「野生鳥獣による被害が大きい」ことも大きな理由になっている。
問7	④	P14	地球温暖化が進むと、いもち病の激発地帯は現在の東北地方から北海道に移動すると予想される。
問8	③	P14	パリ協定は“2020年以降の温室効果ガスを削減するための国際的な取り決め”で、21世紀後半には温室効果ガス排出量と森林などによる吸収量のバランスがとれるようにするなど長期目標が掲げられた。
問9	①	P16	生物多様性は3つの階層にわけられて考えられており、①生態系の多様性:自然環境のなかでいろいろな動植物がかかわり合って生きている状態をいいます。②種の多様性:いろいろな種類の動植物が数多くいる状態をいいます。③遺伝子の多様性:同じ種でも個々の性質や形には少しずつ違いがあり、これは遺伝子が均一ではなく多様になっているから。
問10	①	P17	地産地消とは、地域で生産された農産物をその地域で消費する取組みを地産地消という。

問11	③	P17	2001年のデータでは日本のフード・マイレージでは約9000億トン・キロメートルでアメリカの約3倍となっており、先進国のなかでもっとも多くの環境負荷をかけている国になっている。
問12	①	P18	俊也都市近郊の農業は消費地に近いという利点を活かして新鮮な農産物を供給しており、市街地区域内農地は全国の農地の2%ほどですが、販売全額では全体の1割を占めている。
問13	②	P20	年齢を重ねるとともに基礎代謝量が低下します。そこに運動不足が加わると、筋肉が落ちてさらに基礎代謝量が少なくなるので、エネルギー消費量も少なくなる。
問14	③	P21	肉、魚、大豆などに含まれるタンパク質はおもに筋肉や臓器、血の材料となり、エネルギーとして使われることもあります。
問15	①	P21	水分は栄養素に含まれないが、栄養素を運んだり、老廃物を体の外に出したり、体温を調節するなど体のなかで大変重要な働きをしている。
問16	③	P22	一番だしを取ったあとのかつお節に一番だしの半量の水を入れ火にかけ、沸騰から2～3分煮て、濾したものがかつお節だしの二番だしで、煮物や味噌汁に向くとされている。
問17	②	P23	ゴボウの旬は冬である。
問18	①	P24	味噌の製造に関わっている微生物は麹菌、酵母菌。
問19	③	P25	野菜・果物はみずみずしく、色鮮やかでつやがあり、つぶれていないもの選ぶといい。
問20	③	P25	魚は、名称、採取した水域名または地域名、水域をまたぐ場合などは、水揚げ港またはその都道府県名が、輸入品には原産国名が表示される。冷凍品と解凍したものには「解凍」と表示される。

問21	①	P27	輪切りは、いも類、にんじんなど煮物や汁物にするときによく使われる。
問22	③	P25	賞味期限は品質が保たれ、おいしく食べられる期限をいい、品質の劣化が比較的遅い食品に表示されている。
問23	③	P30	種子の発芽に不可欠なのは、①水、②温度(適温)、③空気(酸素)の3つです。このうちどの1つが欠けても発芽しません。
問24	④	P30	地温が十分でないときは、マルチをうねに張れば地温を上げることができます。地温を上げる効果は黒色マルチより透明マルチの方が効果がある。
問25	③	P30	好光性種子は光が感じられるように、覆土をしないか、ごく薄くかけます。嫌光性種子は光が当たらないように、種子の2～3倍の厚さに覆土をします。
問26	③	P31	ナスはインド原産、トマトは南アメリカ原産、キュウリはヒマラヤ山麓(インド付近)原産、アシタバは日本原産である。
問27	②	P32	光合成とは、光のエネルギーを使い、植物の葉の細胞にある葉緑体で、二酸化炭素と水を原料に、デンプンや糖などの炭水化物をつくるはたらきである。
問28	②	P32	光合成と呼吸では、二酸化炭素と酸素の動きが逆になります。光が当たっている昼間は光合成と呼吸の両方が行われます。
問29	③	P33	気孔は蒸散作用を行うときの水分の蒸発口となっており、根から吸い上げた水が茎を通過して葉まで届いた後、水蒸気になって蒸発する「蒸散」の出口になっている。
問30	①	P34	作物の肥料養分として、特に多量に必要となる窒素、リン酸、カリウムを肥料の3要素という。窒素は主に葉や茎の生育を促進し、葉の色を濃くする。多すぎると徒長して軟弱になり、病虫害に弱くなる。

問31	②	P34	骨粉は、家畜などの骨を砕いて蒸製したもので、米ぬかとともに緩効性のリン酸肥料です。
問32	③	P35	一般に作物の生育に適したpHは5.5～6.5の弱酸性といわれているが、ホウレンソウはpHが中性に近い土壌を好む。
問33	②	P36	野菜の病害の原因には、カビ(糸状菌)、細菌、ウイルスがあり、病害のおよそ8割はカビによるものだと言われている。
問34	③	P37	銀色をしたポリマルチの反射光に有翅アブラムシやアザミウマの飛来防止に役立つ。これを物理的防除という。
問35	②	P42	種子の選別は比重1.13の塩水に入れ、塩水に沈んだものを種もみとして使う。
問36	②	P42	選別した種もみをネット袋などに入れ、積算水温が100℃以上になるよう、水温を計測しながら必要な日数の期間、水に浸します。芽が1mmほど出たハト胸状態が種まきの適期である。
問37	②	P42	土に酸素を供給するために「中干し」をする。
問38	③	P44	カブは土壌を選ばないが、砂が多めの土ではカブの肌がきれいにできる。
問39	②	P44	土の水分が急激に変化するとカブの裂根が起きやすくなる。特に低温期から暖かくなりかけた時期は注意が必要。
問40	③	P46	コマツナは酸性土壌にも比較的強く連絡障害も出にくいので、栽培しやすい。

問41	④	P46	水分を好み十分な水がないと成長が衰える。
問42	③	P48	葉が緑色の「青ジソ」と赤紫色の「赤ジソ」があり、赤ジソはアクがあるので、生食には使わず、梅干しや漬物の色づけ、ジュースなどの加工品に利用される。
問43	②	P48	種まきの2日前に種子を水に浸けておくと発芽しやすくなります。発芽には光が必要なため、ごく薄く土を被せる。
問44	②	P50	レタスは葉菜類・キク科である。
問45	①	P50	有機質に富む砂壌土・壤土を好み、弱酸性～中性が適している。
問46	④	P52	イチゴの果実は子房が肥大したものではなく、雌しべの下にある花床と呼ばれるものが肥大したもの。
問47	①	P52	イチゴの成長点はクラウンにあるので、定植するときにはこの部分を土に埋め込まないように注意する。
問48	②	P54	東北地方を中心に栽培されている「茶豆」などがあり、茶豆は香りがよく甘味が強いのが特徴で、山形県鶴岡地方の特産「だだちゃ豆」などが代表品種です。
問49	③	P54	花が咲くころから実が肥大する頃に肥料切れと水分不足が起こると、実の肥大が進まなくなる。カリ分の多い肥料を液肥にして週2～3回を目安に施すようにする。
問50	③	P54	異なる種の生物がお互いに関係をもちながら、同じ場所に生活することを共生という。