














このスイカ おいしいスイカ!?



スイカのきれいなぼくのスイカ石研究



南池袋小学校



4年1組山田凜斗



目次

1. き、かけ  1~2
2. スイカの観察  3~7
3. 農園のスイカ畑を見に行く  8~10
4. 黄色いスイカはどうちがう?  10~11
5. とう度を測り、みる  12~13
6. スイカアンケート  14
7. スイカとは? ~スイカについて、よくわい言用べてみよう~  15~16
8. クリームスイカはどうしてできる?  17
9. 種なしスイカはどうしてできる?  18
10. スイカの栄養 ~スイカのか~  19
11. スイカの作り手 佐久間さんにインタビュー  20~24
12. スイカの育て方  25~29
13. 宙にういたスイカのひみつ  30



 14. スイカの毛はなんである?  31



 15. スイカの構造  32~33



 16. スイカの歴史(世界へん)  34



 17. スイカの生産量世界ランキング  35

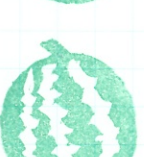

 18. スイカの歴史(日本へん)  36

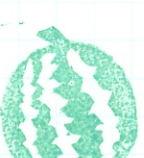

 19. スイカのしゃく量日本ランキング  37~38



 20. 日本のスイカしゃく量の変化  39~40

 21. スイカの食べ方を工夫しよう  40~43

 22. スイカのイガイがなぜ?  44~45

 23. スイカの種の位置を知ろう  46~47

 24. あとがき  48~50

 参考資料 どうめいスイカ 

1. き、かけ

ぼくはスイカが女子きではない

1年間でスイカに出会うのは数回。

そのうち1,2回は学校の給食。学校では
がまんして食べている。あとは毎年行く
川沿いのバーベキューのスイカ割りだ。

スイカ割りはスリルがあって大好きだけど、

割った後は小さいかけらしか食べない。

今年は新型コロナウイルスの影響^影で^音

バーベキューに行けなかったのがとても残念だ。

でも、スイカを食べなくていい

のは少し安心した。

家でスイカを食べることは

ほとんどない。どうしてかと

いうと、お母さんもスイカ

が女子きではないからだ。

家族でスイカが好きなのは

はお父さん。

お父さんは自分でスイカを

買ってきて一人で食べている。



(2018/9/16 父きつゝい)

サッカー仲間と川で

スイカ割り

楽しかった!

テレビでスイカの特集をやっていて
実際に種が入らないスイカの切り方があることを知った。ぼくは種があると食べにくいからいやだし種がなかったとしてもスイカをあまり女子きになれない。でも、も、とスイカのことを知れば美味しく食べられるのではないかな

果物の中でスイカは赤と緑でとても目立つ。スイカを見ると夏が来た!! と感じる。なんだか外国を想像させて見た目はおいしそうでいい感じた。考えてみたらぼくはそれほどスイカのことを知らない。

スイカはどこからやってきたのだろうか
なぜあの色なんだろうか

スイカといえば夏! と感じるのはなぜだろうか
今年は夏休みがとても少ない。
少しでも夏を楽しむためにスイカを
石研究しようと思う。

(2017年1/5 母きつえい)

スイカ割りの後スイカ
を食べる父と弟



2. スイカの観察

近くのスーパーにスイカが売っているか見に行った。スーパーには丸い小玉スイカと大玉スイカがあった。他にもカットしたスイカが売っていた。ぼくは小玉スイカと大玉スイカを買って見た。家で観察してみると気づいたことや、疑問が生まれた。

疑問点

- 頂点はなぜか一方は茶色で、もう一方はうすい茶色なのだろうか
- 糸田かいもようはどのようにしてできたのか
- 全てのスイカは同じしまもようなのか
- 糸田の数が大玉スイカと小玉スイカが同じ



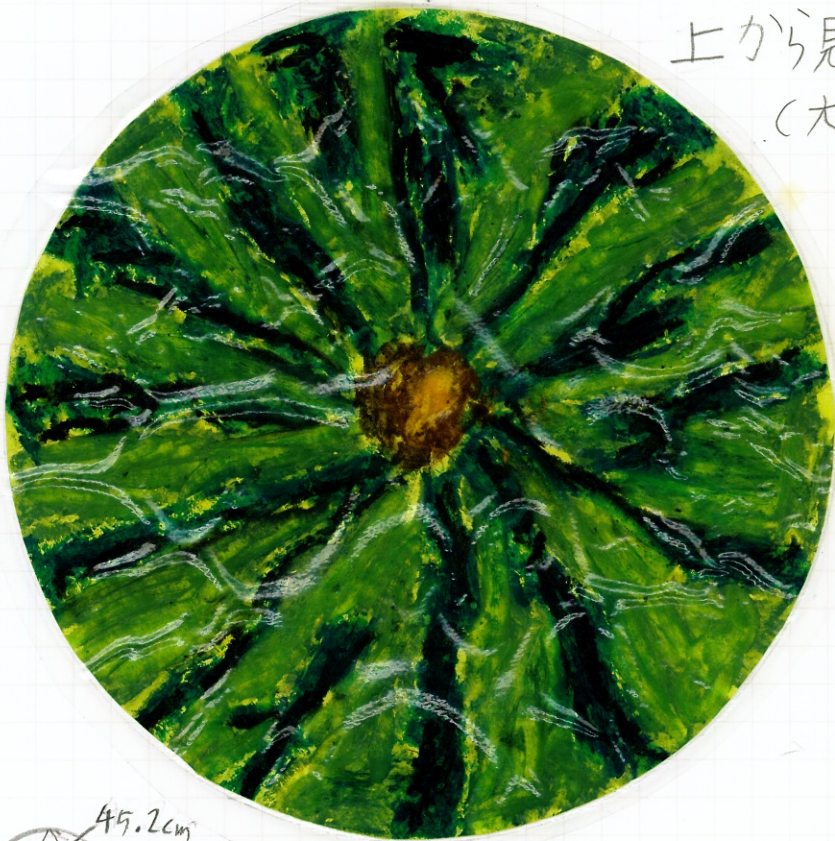
(7/19 母さつえい)

13本なのはぐうぜんだったのか

- どままでが小玉スイカの大きさでどまからが大玉スイカの大きさなのか
- ぼくが買った大玉スイカと小玉スイカは、大玉スイカが石川県産で小玉スイカが新潟県産だった。スイカの名産地は日本ではどこで外国ではどこだろうか

外から見たスイカ

上から見た図
(大玉スイカ)



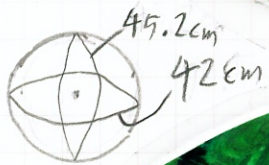
スイカのもよみは濃い緑と
うすい緑がある

よく見るとさらにうすい緑と
濃い緑がある

朱子にうすい糸緑はおみ目
のような糸泉がはりめぐらされて
いる



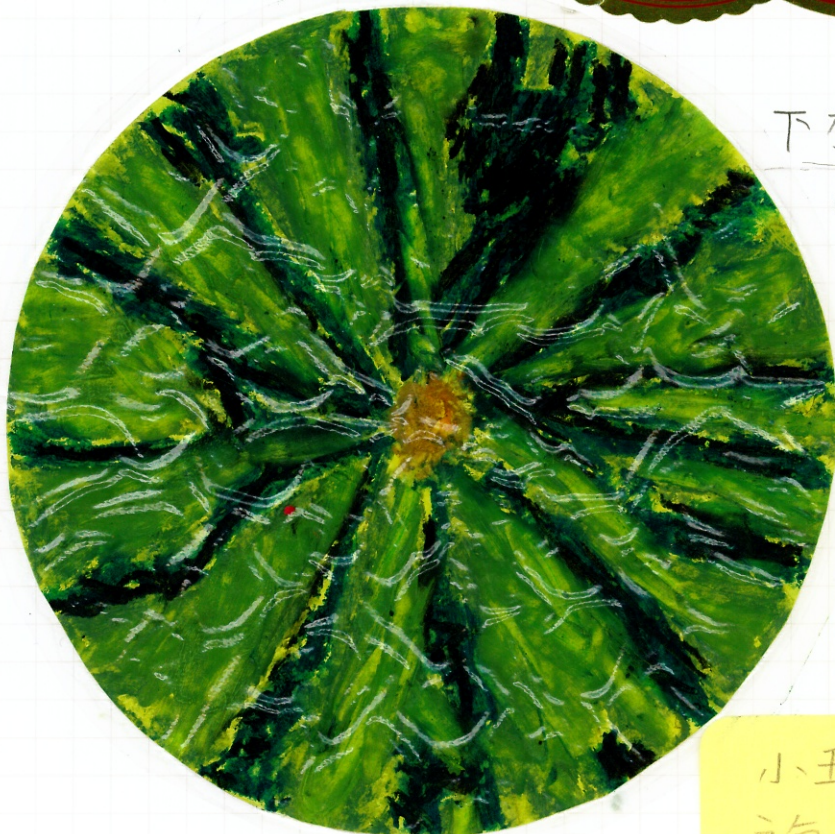
木黄から見た図
(大玉スイカ)



木黄から見た図
(小玉スイカ)



下から見た図
(大玉スイカ)



皮はすべすべしている

糸泉がくっついている部分もある

遠くから見ると2色に見える

2つの丁頂点部分は丸い

2つの丁頂点まで糸売く糸
とそうでない糸泉がある

へたのおになっている

小玉スイカより大玉スイカの方が
複雑な糸泉の模様になっている

糸泉は大玉スイカと小玉
スイカそれぞれ3本ある

大玉スイカを切ることにした。
直径20センチメートル以上も
あるスイカは切るのがむずか
しい。お母さんは家で一番大
きな包丁で切ってくれた。
「もち切りスイカ包丁」という固い
ものを切るせん用の包丁だ。
その包丁でもスイカの皮
を切るのは大変そうだった。



(お母さん)

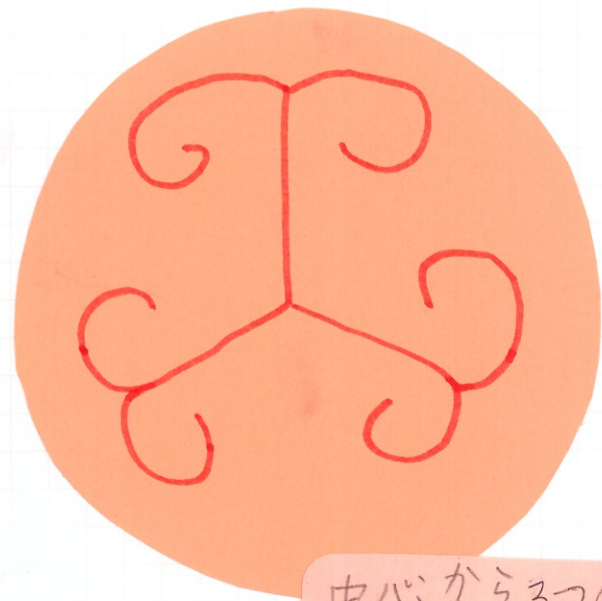
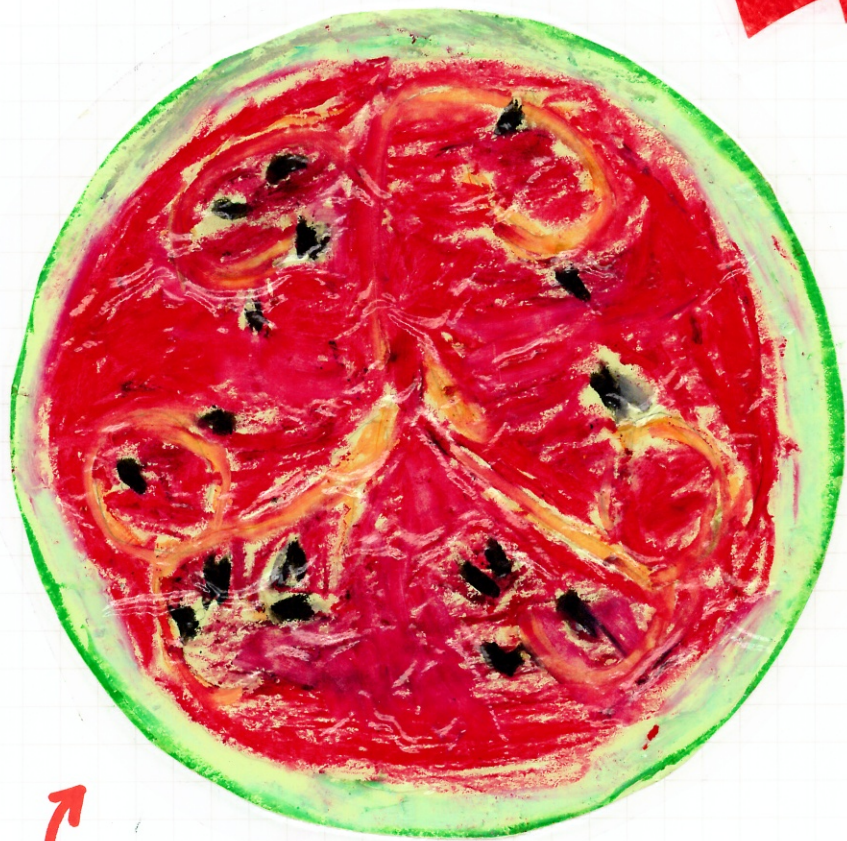
サクッという音がしてスイカが切れた。赤い実
がみずみずしくてとてもおいしそうに見える。
よく見ると種がきそく正しく並んでいる。
もっとよく見てみよう。

き問点

- 種の位置には法そくがある
- 糸のようなものはなんだろう？
- 種の色がちがうのはどういうふうなたいか？
- 赤い実の部分は土場所におちがいはあるのだろうか？
- 皮、白い部分、実、はどのようにして別れたのか？

中を見たスイカ

迷断面(横)



中心から3つの方向に糸の
ようなものがのびている

真ん中に糸糸があり丸く
円をえがいていた。

種は黒だけでなく
黄色いものもある

黄色い種はひからびた
ような形のものが多い

黒い色の種はひらくらしている

中心に近い部分は白
ぽい赤のデコボコい
なっている



1列にならんだ種の部分
と種がない部分がある

赤い部分は皮に近い15mm
ぐらい濃い

実の色が濃い赤やうすい
赤の部分がある。

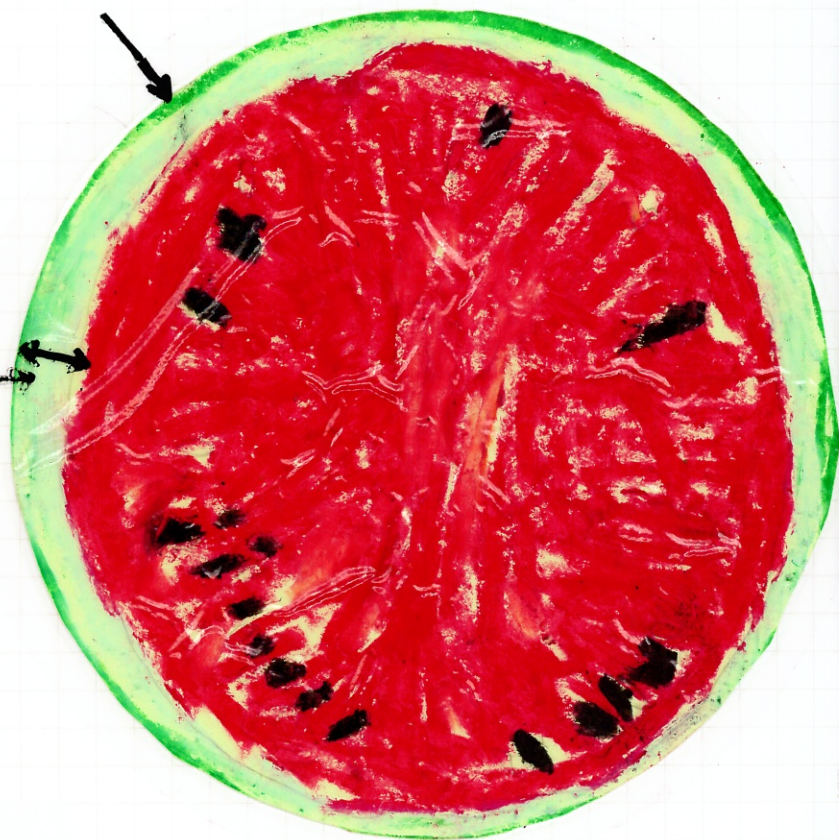
水分が出ていて光っているが、
よく見ると小さなつらつらした
そしきがかたまってるよした

皮の部分 1mm 迷断面(たて)

白い部分はよりそしきか
つまっている

白い部分 12mm
~17mm

中心部分が濃い赤で皮に
近い部分はうすい赤のよに見
えるが逆もある



早速スイカを食べてみた。

丸いスイカを切って食べるのはひさしだった。

食べた感想

中心に近い部分が
シャキシャキしている。

冷たいと固め、冷たくなるとすこしやわらかくなるようだ。

冷たいと甘さが
うすくなるように感じる。

食べると糸のようなものが口にあまる。

皮に近い白っぽい部分の
甘さは少なく、固いけど
食べられなくはない。

白い部分は赤い実の部分より固い。きゅうりのようなしゃんがした。



(7/19 母さつえい)

食べると味は甘くて
水分が多くて美味
しいが、その後舌が
イガイガするやっぱり好
きになれない。

糸のようなものは、かんが悪い

赤重の周りには甘いような
感じるが、種がある
ことでいやな気分がした。

3. 農園のスイカ畑を見に行く

ぼくは、家族で農園に行き、じゃがいもや大こんの種まきや収穫の手伝いをしていいる。今年はお世話になっている農園でスイカを育てていることを知った。7月26日に観に行った。

農園のスイカ畑は草でおおわれてスイカが見えないほどだった。よく見るとスーパーで売っていたのと同じものや、見た目は真黒なスイカなどがあった。



もっと小さめのスイカはつる下がってまるで空中スイカのようになっていて(全ての写真 $\frac{1}{26}$ 私さつえい)いるようだ。なぜか空中スイカはくきや葉、スイカ自体にも毛がはえていた。地面には無



数のつるがはりめぐらされているように見えた。

葉はあかめの様にギザギザに分かれています。黄色い花もさいていた。畑にはたくさんのぼうが立っていて日付が書いてあった。



火田の外側に生育不良になってくきを切られた
 スイカがあったので農園の人たちにお原真いをして
 もらってきた。
 家に帰って火田のスイカの観察をした。

外から見たら...

皮にキズがついて茶色
 になっているのが何か所
 がある。

ヘタからくきがのびている

皮がとても黒く、しま
 もようがはっきりしてい
 ない。

皮が黄色で黒に
 なれなかった部分
 もある。



(全ての写真%
 母さつえい)

中を見たら...

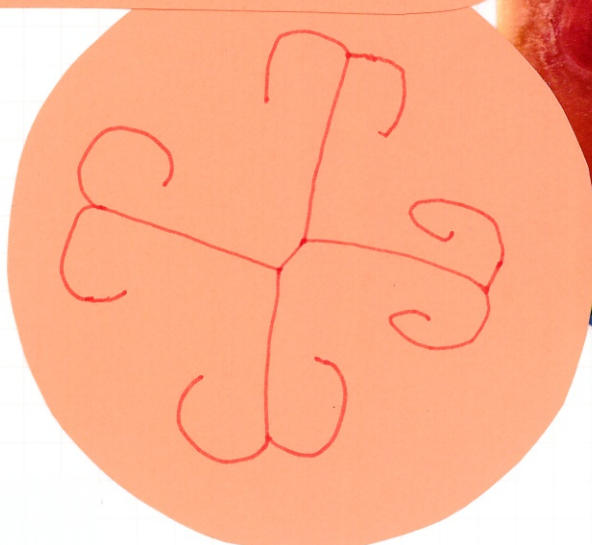
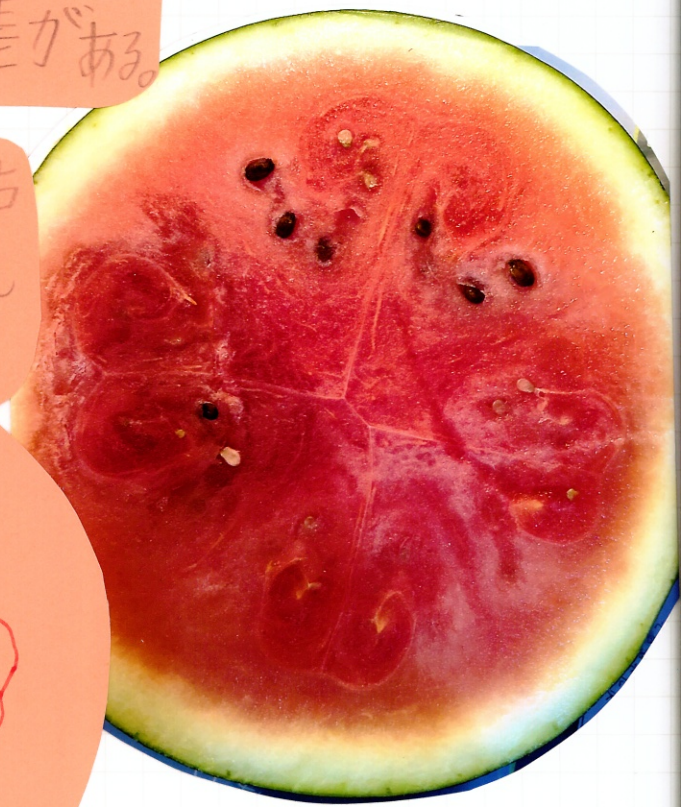
赤色がより濃い部分
 とうすい部分の差がある。

思ったよりもきれいな
 断面だった。

糸のようなものが左右
 たいようではなく、すまし
 いびつな感じ。

タネがたくさんある部分
 とない部分があり、タネ
 の並び方がざつになっている。

空洞のような部分もある。



食べてみたら...

スプーンですくってみると
少しやわらかく、食べてみると
食感もやわらかい。

買ったスイカのちががシャキ
シャキしていてたんかか
ある。

とても甘い水分は
買ったスイカより少ない

どちらもきらいではない

スイカをためして2個目。たんだんスイカに
おいしいと思う何かがありそうだなと感じている。
まだすごくおいしい!とは思えないけど。

4. 黄色いスイカはどうちがう?

お母さんが黄色の果肉のスイカをスーパーで
買ってきてくれた。早速大玉スイカと食べ比べてみた。

皮の部分

◦しまもようがあり大玉スイカとほぼ
変わらない。

切った断面

- 薄い黄色で、白っぽく見える部分もある。
- 水分が出ていて光っているが、
赤い実肉のものよりなめらかに見える。
- 糸重の並び方は赤いスイカ
と変わらない。



食べて見て

- オレンジ色のスイカは大玉スイカより甘く感じた。
- 甘いのがすっきりとしたさわやかさがある。
- 大玉スイカの方がシャリシャリしていて、オレンジ色のスイカはシャリシャリした感じが無い。

オレンジ色のスイカは千葉県産のクリームスイカだということも分かった。ほくは赤いスイカよりクリームスイカの方が好きかもしれない。



八海山などの山に囲まれた火山灰をふくむ保水性の高い土で八色スイカは育てられている。昼夜の寒暖差によりとう度が高くなる。(八色スイカペンフレットより)



くまのとも 母さついの



これは新潟のおばあちゃんから送られてきた「八色スイカ」。今までで一番大きなスイカだ。

5. とう度を測ってみる

3つのスイカの中心、皮の近く、禾重の近くの3つの場所のとう度を測り食べてみた。

スイカのとう度くらべ

	大玉スイカ	八色スイカ	火田でもらったスイカ	クリームスイカ	感想
中心	12度	11.2度	10度	10.1度	<u>甘さは強いが味はなし</u>
禾重の近く	9.2度	8.8度	11度	10.1度	<u>甘さは少ない。少し味あり</u>
皮の近く	9度	6度	9度	9.4度	<u>甘さが足りない。味がうすい</u>
ひょうか	◎	◎	○	◎	

食べた感じはクリームスイカと比べるとクリームスイカの方が甘い感じがしたが大玉スイカの方がとう度は高かった。食べた印象とはちがった。

火田でもらったスイカは想像以上に甘さがあることが分かった。皮が生育不良でも十分食べられた。同じ果肉が赤いスイカでもとう度にはちがいがあるようだ。

小玉スイカはゆかに落としてしまいとう度を測る前にすてられてしまった。ざんねん！



(7/29 母さっえい)

スイカはかなり甘い果物だと思ったが
 他の果物はどうかろう。いろいろな果物や
飲み物のとう度を測り、て比かくしてみた。

果物と飲み物のとう度

順位	名前	とう度
1位	ぶどう	19度
2位	みかん	15度
3位	キウイ	14度
4位	パイナップル	12度
5位	りんご	10.8度
7位	オレンジ	10.4度
8位	もも	10.2度
9位	メロン	9度
6位	オレンジジュース	10.5度
6位	カルピス	10.5度
10位	アクエリアス	4.2度

スイカは
このあたり

分かったこと

果物の種類がちが
うとそれぞれ甘さだ
けでなくすっぱさや
青くささなどの特
ちょうがある。すっぱさが
強いと甘さを感じにくい。
スイカはメロンとにて

いて、すっぱさは他の果物と比べて少なく、とう度
は低いが甘く感じることが分かった。またスプーンで
つぶしてみると、スイカはほかと言われたどの果物
よりも水分が多いことが分かった。



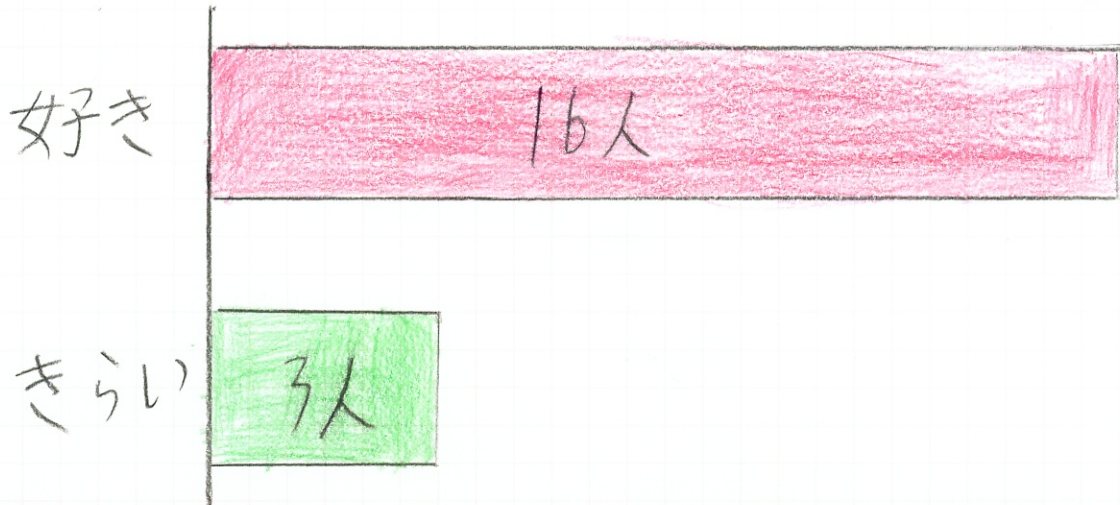
スイカを美味しく食べるには
 苦手だと思ふ部分を取り
 のぞく。
 美味しいと思ふ部分を
 強言周する。
 美味と思ふ要素を利用する

6. スイカアンケート

~スイカは好きですか?~

5才から60才代まで全19人にアンケートをとりました。

スイカは好き?きらい? (人)



好きな理由

- ・あまい
 - ・おいしい
 - ・高級
 - ・体をひやす
 - ・食欠み物のかわりになる
 - ・夏といえばスイカだから
- みずみずしい

きらいな理由

- ・味と種の配置が悪い
- ・食感が悪い

ぼくと同じ好きではない人がいるのだという
ことも分かった。米重や食感については同感。
スイカが好きな人は多いとあらためて思った。
スイカは夏をイメージする。暑い夏におい
しく食べられるのは、みずみずしい、体をひやす、
食欠み物のかわりになるから、などが理由だと思う。
水分が多いことをもって強言周でければおいしく
食べられるかもしれない。 14

7. スイカとは？

～スイカについても、とくわしく調べてみよう～

スイカはウリ科の一年草でツル性の植物。果物ではなく果実的野菜である。1つの株にお花とめ花がつくしゅう同種。

果実的野菜とは

農林水産省では果実を食べる種類のうち、草になる果実は野菜、木になる果実は果物としてあつかう。木にならないがデパートとして出されるものを果実的野菜といい、果物として出されることが多い。イチゴ、メロンも同じ部類。

科・属名：ウリ科 スイカ属

学名：Citrullus vulgaris

英名：Watermelon water は英語で水。水分をたくさん含むから。

漢字表記：西瓜

中国語の西瓜(シーガ)に由来。

中国の西方から伝来した瓜という意味

日本では水瓜とも呼ばれる。

15～16ページ

参考：

「小学館の図鑑・NEO20野菜と果物」P143

「そだててあそぼう[27]スイカの絵本」P10,11

花言葉は「かさばったもの」「どろしりしたもの」など大きくて重いスイカの特徴を表している。

スイカは野菜のような育ち方を好んだ。そして、大きく水分が多いのが特徴だね。



スイカの種類



大玉スイカ

深い緑色に黒色のしまりがある皮、赤色の果肉、無数の黒い種があるのが、典型的。通常5~7kg、大きい物で10kgを超える物もある。日本一の大きさは「入善ジャンボ西瓜」ラグビーボール型で30kgになるものも。

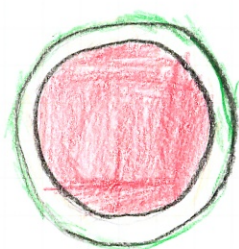


小玉スイカ

重さ1~2kg。皮がうすくとう度が高い。

クリームスイカ

黄色い果肉をもつスイカ。黄色スイカとも言う。赤肉スイカと同じくらいとう度が高い。



種無しスイカ

種のないスイカは昭和20年代に開発された。赤肉の大玉スイカや黄色い皮のスイカ、オレンジ色の果肉のスイカで種無しのものもある。

黒皮系のスイカ



皮が全面黒く、ほのないスイカ。東南アジアではよく見られる。

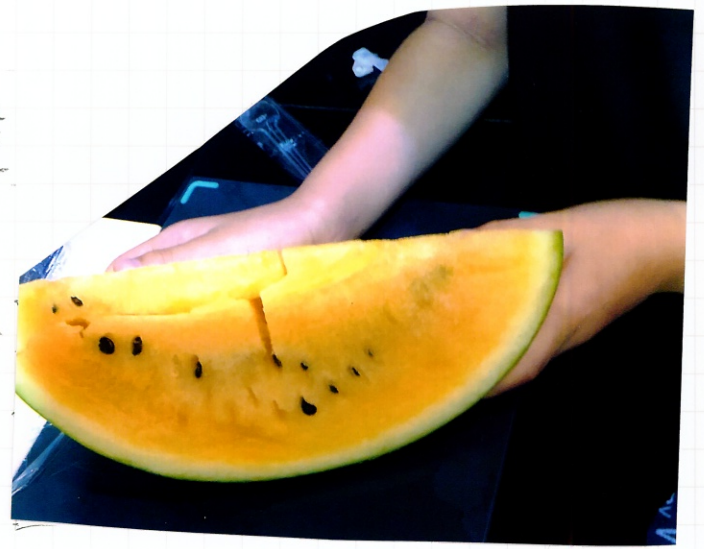


大陽スイカ

皮が黄色のしまりタイプのスイカ。果肉は赤で強い甘みがある。

8. グリーンスイカはどうしてできる?

ぼくは、初めてグリーンスイカを食った。とてもめずらしいなと思った。黄色いスイカはどうしてできたのか言周べた。



予想

(7/28 母さつえい)

スイカの赤い部分と白い部分の割合が白が多くなると黄色に近づくのではないかな。

言周べた結果

17ページ

参考: 「赤いスイカと黄色いスイカの不思議」

https://agri.mynavi.jp/2017_07_31_1076/

スイカの果肉はもともと赤ではなく黄色や白だった。赤と黄色の遺伝子をかけ合わせると黄色が優勢となり黄色いスイカができるのだぞうた。

赤いスイカとのちがいは栄養成分。赤いスイカには赤い色素の「リコピン」がふくまれているが黄色いスイカにはふくまれていない。その代わりに黄色の色素である「キサントフィル」を多くふくんでいる。

昔は黄色いスイカより赤いスイカの方が甘いと言われていたが、品種改良によりとう度の高い黄色いスイカもできるようになった。

ただし、色によってとう度が変わることはない。

まさかスイカは最初赤くはなかったなんてビックリした!

今は赤くて甘いスイカがふつうだけど品種改良のおかげなんだ!

9. 種なしスイカはどうしてできる?

種なしスイカは残念ながら食べることはできなかった。でも、種がないスイカは食べやすそうだなと思った。でも種がないと次の種なしスイカはできない。ということだ。種なしスイカの作り方を調べてみた。

予想

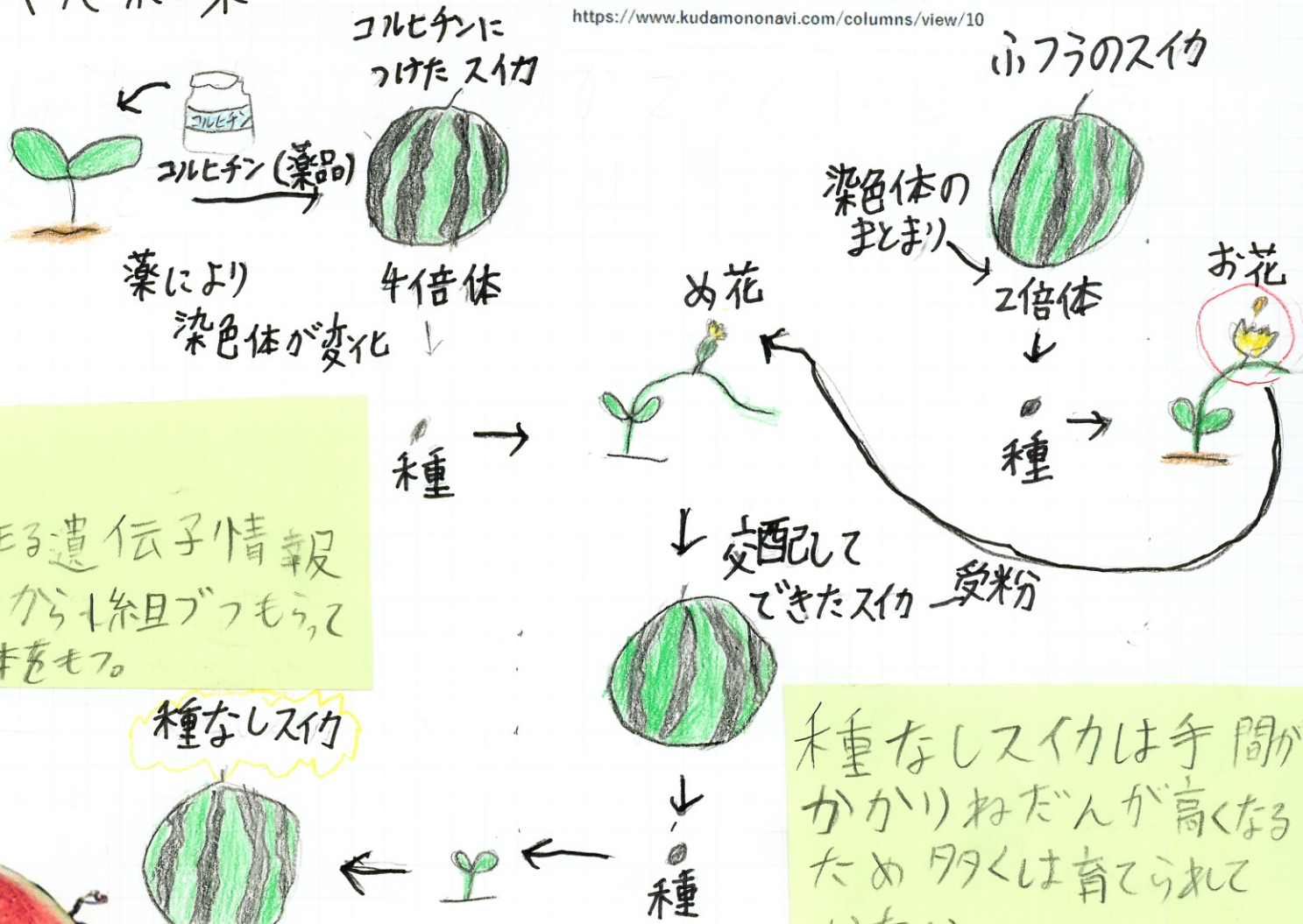
育てている間に種を外に取り出す仕組みを作った。

調べた結果

18ページ

参考: 「種なしスイカはどうやって作るの?」

<https://www.kudamononavi.com/columns/view/10>



染色体

生き物の体を作る遺伝子情報
生き物は父と母から1糸目づつもらって
2糸目の染色体をもつ。

種なしスイカは手間が
かかりおだんが高くなる
ため多くは育てられて
いない。



種なしスイカ

3倍体

種を作るためには
染色体を2分割にする必要があるが
3倍体は2つに分かれない。

でも一度は食べてみたい。

10. スイカの栄養

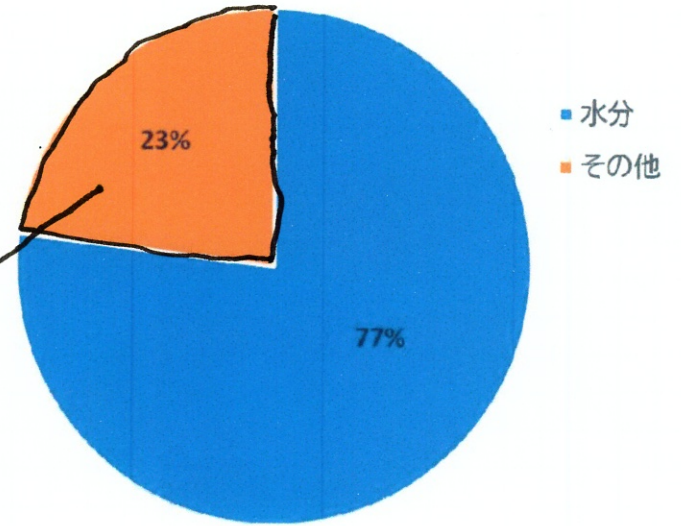
～スイカのカ～

スイカにどんな栄養があるか言ってみよう。

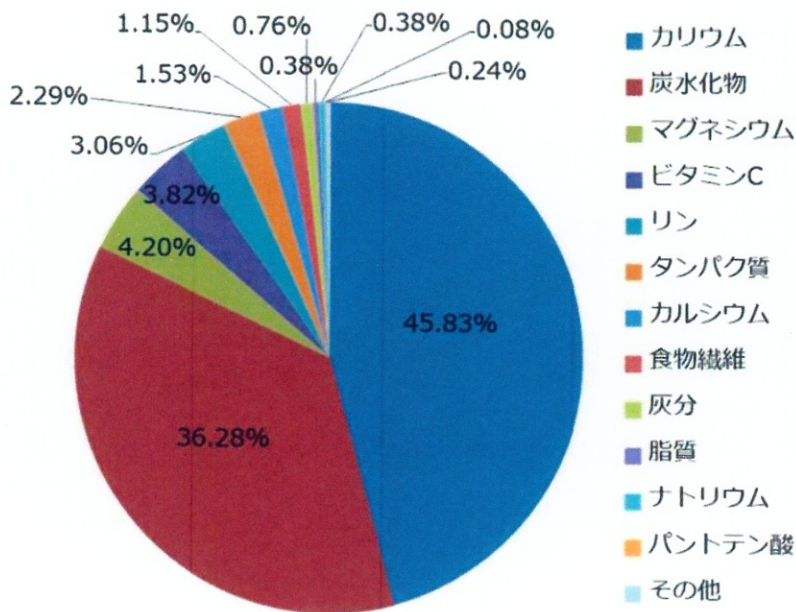
最も多いのは水分。やはりスイ

カのみずみずしさを表している。

スイカの栄養成分①



スイカの栄養成分②
(水分以外)



その他の栄養を円グラフで表すとこのようになる。

栄養の中でもカリウムが一番多い。次に甘さを表す炭水化物が2番目に多い。

水分、栄養分、とう分が多くふくまれていて果物としてはバランスがよいのではないかな。
特に水分が多いから熱中症にも良さそうだ。

カリウム

高血圧などの予防に効果がある。
カルシウムの骨へのちく積力を高め、骨粗しょう症予防効果も明らかになっている。

ビタミンC

皮のやねんまくを丈夫に保つ。めんえきを高める。はだのシミ予防にも効果がある。

11. スイカの作り手 佐久間さんにインタビュー

大久保農園にスイカを見に行、た時、スイカを作、ている佐久間さんに会えなかつたので、後日メールで質問をした。

Q 大久保農園で育てているスイカの品種はなんですか？

A 大玉スイカと小玉スイカを1種類ずつ作、ています。大玉スイカは緑ではなく黒いスイカです。品種は黒玉スイカタチヒ「小玉スイカ紅こたま」です。サカタのタネという種苗メーカーから販売されています。黒玉スイカを作る理由は、大きなスイカが出来る、食べておいしい、皮が厚いのでガラスに穴をあけられにくいこと。小玉スイカは2kgほどの大きさでたくさんしゃぶできることです。

Q スイカを育てることにした理由はなんですか？

A スイカを育てるには広い面せきの畑が必要です。大久保農園はとても広い面せきの畑があるので、スイカ





埼玉県熊谷市にある大久保農園
豊島区のNPO法人が運営している。
生産するジャガイモやダイコンを
区のボランティア活動で配られた
チケットとこうかんできる仕組み。
豊島区の住民、学生、企業で連携している。

(2019/6/30 母さつえい)

を日印にしてその日にしゃうかくします。今年の大玉スイカは
11kgもありました。今年も10数個しゃうかくできました。みんな
で農作業の間に食べるスイカはとってもおいしいです。

Q スイカを育ててみて大変だったこと、おもしろいことなど
があったら教えてください。

A スイカのさいばいは寒い時期月から始まります。
霜にあうとい、ペんに苗が枯れてしまうのでポリ
袋を使い防寒対策します。もう一つ苦労するのが
受米分の時期合わせです。梅雨の時期より前

に受粉できるように 植え付けをします。雨が
おるとせっかくさいた花は受粉ができず実が落
ちてしまうからです。感心させてくれることはカラス
の行動です。スイカが大きくなるとカラスが
それをつつくことがあります。そこで糸田い糸をスイ
カの上を横切るように5本ほど張りめぐらしま
す。するとカラスはぜったいに近づきません。カラス
は羽に糸がからまりいためると飛べなくなる
ことを知っています。このようなことは他の
動物たちにもあるようです。動物は決してあんな
いことはしません。人はそれがあんないことを
知りつつ手を出します。人はケガをしないと分ら
ない。ここが安全に対する感心生がちがう。

Q 来年もスイカを育て予定ですか？

A 来年もスイカを場所を変えて
作ります。うぎ木をしないさいば
いは8年間には作れないと言われ
ています。もう一つ黄金マクワ
ウリも作ります。このウリはとて
もおいしいです。それからカボチ
も4種類ぐらい作ります。スイカ
とカボチは同じウリ科です。



(7/26 糸田い糸)

さいばい法は共通点が多いです。

ただし、カボチャは連作できるので毎年同じ戸所に作っています。

来年から「天空のカボチャ」というかんぼんをかけます。



(8/1 私さつえい)

Q 佐久間さんはスイカが好きですか？きらいですか？

A スイカは大好きです。食べるのももちろん好きです。スイカ本来の味はフギ木苗に対して実生苗(種をまいて育てた木植物)にこだわって作っています。むずかしい作物を作ることにもちょうせんのな気持ちをもって立ち向かうのが好きです。

Q 佐久間さんがスイカが好きまたはきらいな理由はなんですか？

A 野菜を作っていてむずかしいと思う2つの作物があります。それはスイカと白菜です。スイカは気候に左右され、ひょうの管理もとてもむずかしいです。大きなスイカがとれ、それをスイカ包丁で切ったときのかんぱくがとてもいいです。スイカは手を加えれば加えるほど成長する。スイカを作ることがとても

楽しいです。ちなみに白菜は苗を作る時其月が「むずかしく、糸苜球までたどりつくのが」とてもむずかしい作物です。

個人的にはむずかしいと言われている作物のさいばいに意欲をもちています。

感想 分かったこと

大久保農園では佐久間さんが育てた作物はよく育つと言われています。佐久間さんから聞いたスイカの話しは、そうだったのか!と思うことがたくさんありました。

- 品種重は大きさを育てる時のカラス対策で選んでいる。
- 寒い季節、木毎雨、カラスなどで害になるものが多い。
- 同じウリ科のマクワウリやカボチャよりスイカは育てるのがむずかしい。
- 育てるのがむずかしいからこそやりがいがある。

美味しいスイカの育て方にきょうみがわいてきた。また、品種や重から育てることにも何かひみつがあるように思った。



(2019/6/30 母さつえい)

12. スイカの育て方

佐久間さんにスイカさいばいの話をたくさん聞いた。だからスイカの育て方をくわしく調べてみよう。

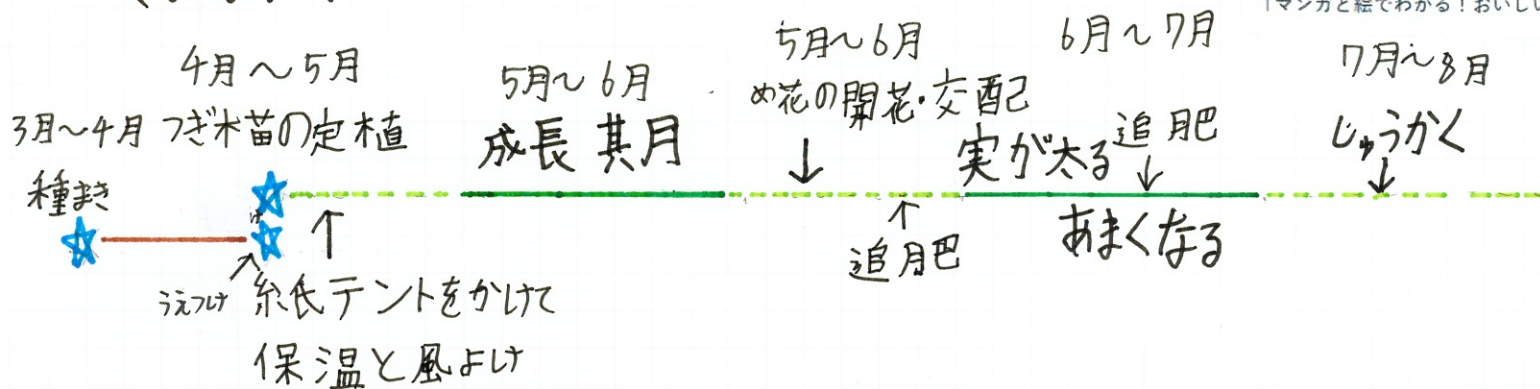
25~28ページ

参考:

「そだててあそぼう[27]スイカの絵本」P6,7,16,17

「マンガと絵でわかる!おいしい野菜づくり入門」P148~151

さいばいカレンダー



スイカは 霜にあたると かわれてしまうので、育てる土地方によって霜の心配がなくなるころには、フギ木苗の定植(植えつけ)をする。植えつけ前は、肥料を入れてよくたがやしてウネをつくり、黒のビニールをかけて 土を温めておく と良い。大玉は45日、小玉は35日ほどでしゅうかくできる。

やはりスイカは霜に弱んだ。

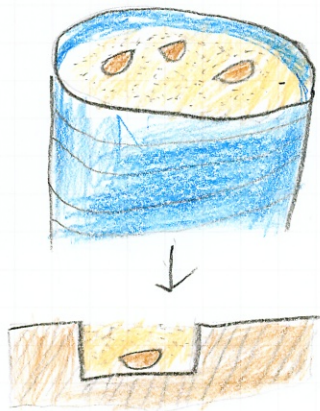
種まきからしゅうかくまでやると多く手間がかかりそう。

火皿で黒のビニールをかけたリウネを作ることは農園でやってた。

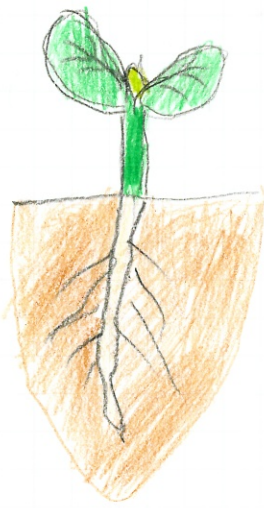
思ったより短い期間でスイカはできるんだな。



育てる手順



12cmのポリポットに、
 種を3~4つまいて
 6mmほど土を
 かぶせ水をやる。



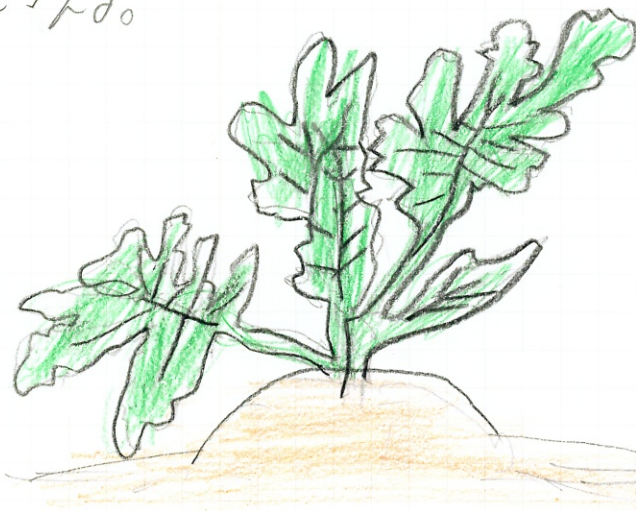
1週間から10日で
 芽が出る。



本葉が2まい
 のころ元気なふい
 1かぶだけのもて
 ほかのは、間引く



本葉が5~6まい
 になったら、火田に植
 えかえる。



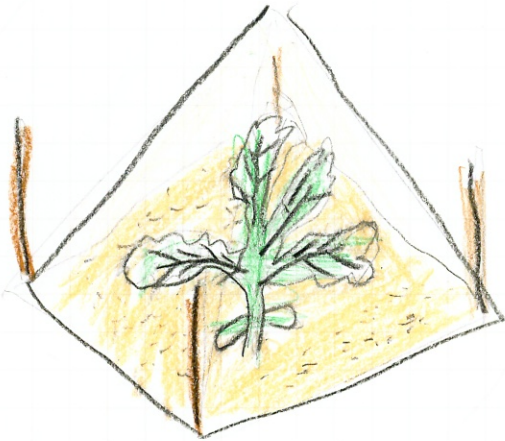
根がういたら
 シユカス
 を
 ほどく。



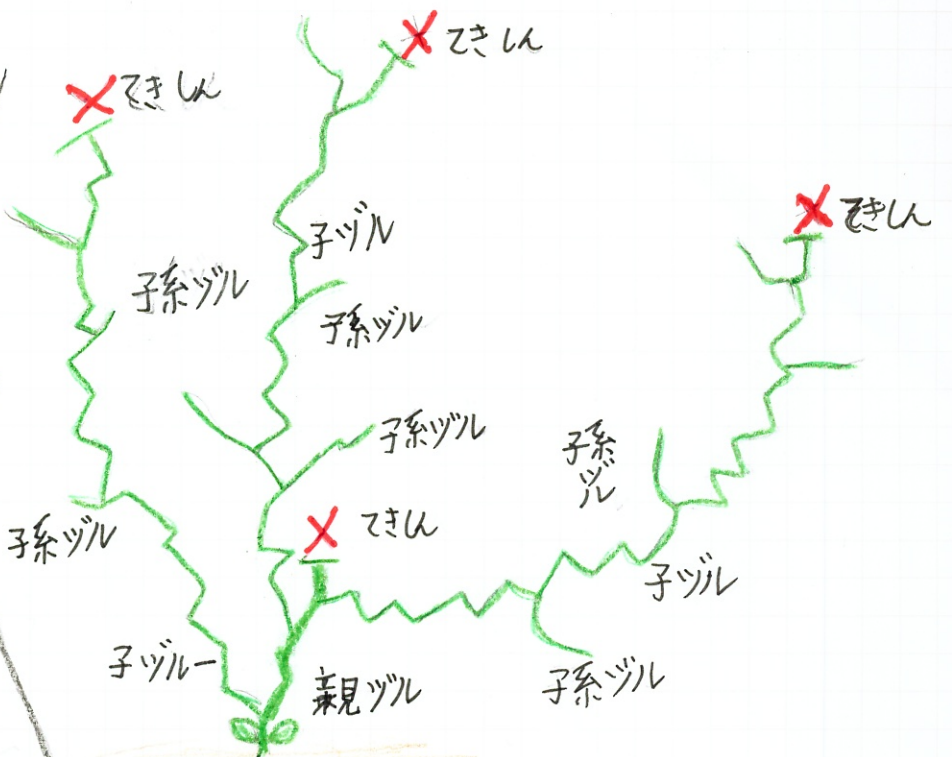
土をまた戸介に、
 ポットからはずして
 苗を植え水をやる。

→
 シユ
 ハシ

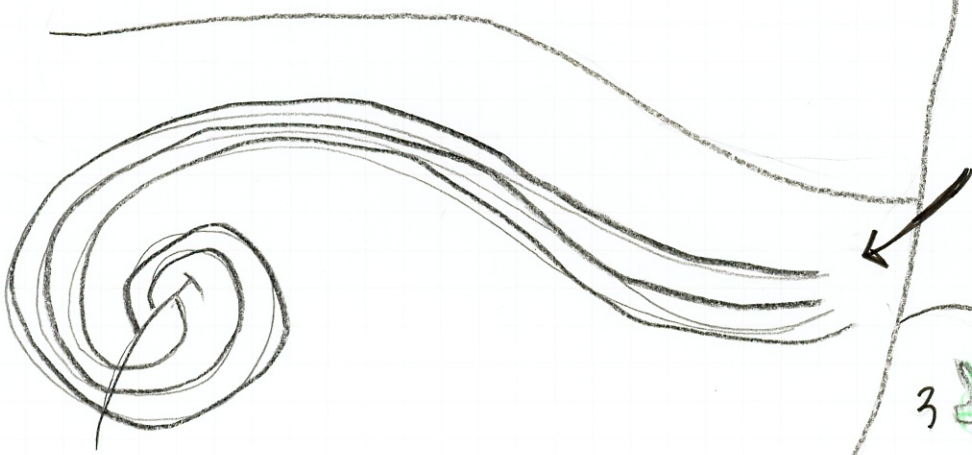
前ページ →



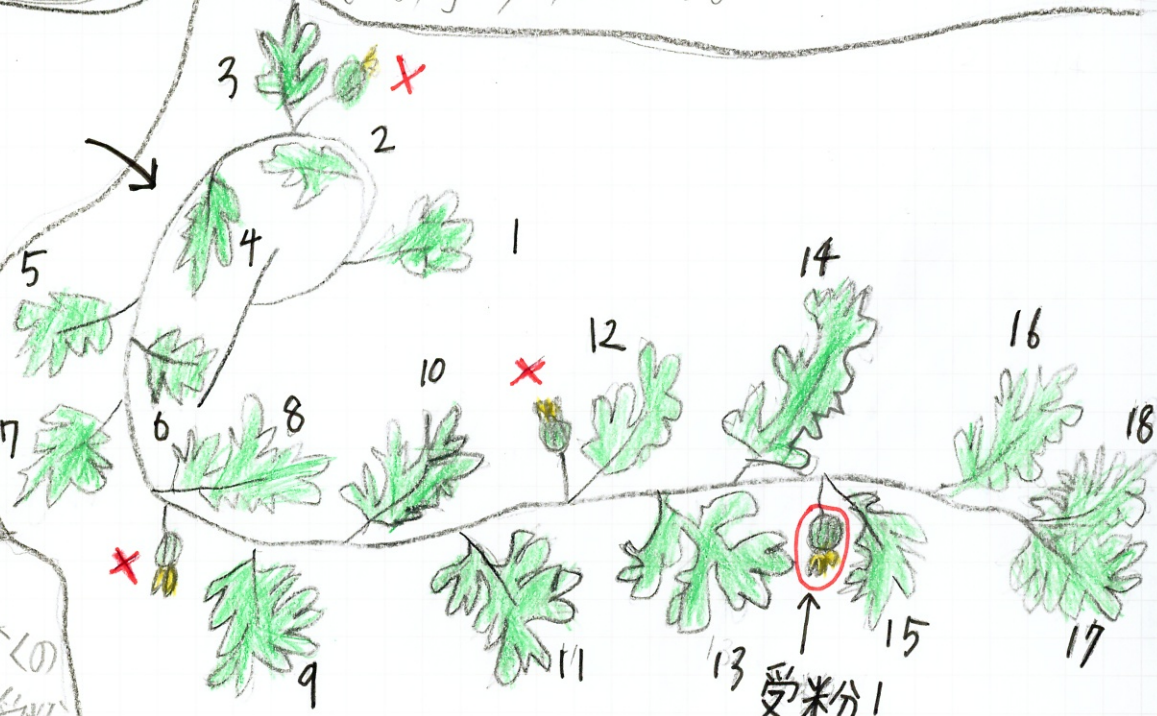
糸状をかけて寒さや雨、風、虫から苗を守り、最初の成長を良くする。1週間から10日くらいかぶせると良い。



本葉が5まい出たら、親見ヅルの先を切り親ヅルからでてきたアヅルの中で元気気の良い3本だけをのこしてのばす。それ以外の子ヅルは切る



親見ヅルを切った後、子ヅルが1.5mくらいのびたら、バラバラにはなせず、3本をまとめておく。
(言牽引)



子ヅルの15~18節に7くめ花に実がなるように他のめ花はつんでおく



しゅうかくの目安に授米分の目をきくする。

受米分はまん虫にまかせてもいい。人工授米分するには朝、お花をとりおしべの花米分をめ花のめいでの木主豆真につける。

花が雨にぬれるとうまくいかないのど雨にぬれないよう受米分する前日にかさを作ってかぶせておく。

前ページ→



受米分すると実は5日ほどで大きくなる。
15日たうとスウらしい大きさになる。
実が太るとこの土は少しかわいてるくらいいい。

地面に付いている所は実の形が変わり
色も悪くなる。受米分から15日後、30日後に
実の地面に付く位置を変える。(玉なおし)

農園でもらったスウはうすい
黄緑のもようが!
もしかしたら玉なおしに失敗した
あとかもしれない!



7/26 私セウスイ



大玉は受米分後45日ぐらい、小玉は35日ぐらいでしゅうかく
できる。実をキズつけないようには、サミで成リヅルを長く切る
(成リヅルが長いと最後まで元気だたしゅうこ?)

たいた音でしゅうかくの時其月を決める方法もある。

たたくとカンカンと高い音になったら、まだじゅうくしてない。
ポタポタという音だとじゅうくしすぎ。ポンポンになると食べごろ。
く音でしゅうくするのはあずかしい。

感想

(7/26 私さつえい)

佐久間さんの話の中でも、スイカを育てるのに大変なことは寒さ対策や受粉の時期月の雨対策でした。

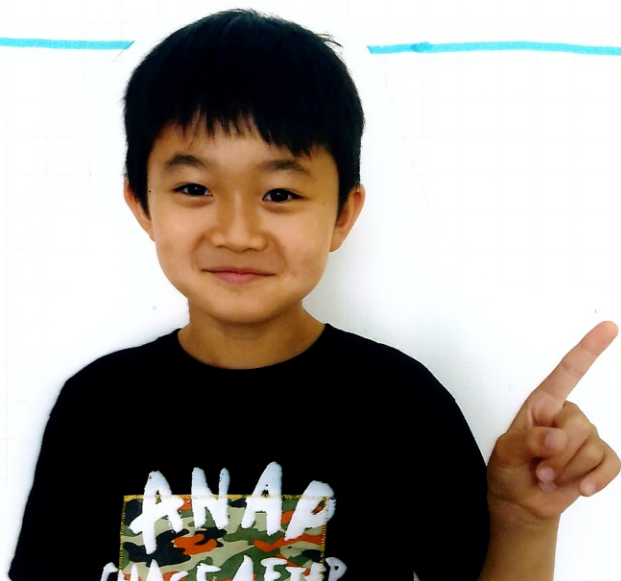


スイカは育てるのがむずかしいということは、スイカは寒さに弱く寒い季節や梅雨のある日本はスイカのさばいに向いていない気候らしい。

スイカにできている土地からゆにっはましないのだろうか？

1つのスイカの実を大きく甘く育てるためにはたくさんの葉が必要で、そのためにつるを長くのはし、必要のない実やつるはとりのぞいて養分をこりつよく1つのスイカに集めるような工夫がされているようだ。

そのため佐久間さんが言っていたように広い面せきの畑が必要なんだなということが分かった。



(8/14 母さつえい)

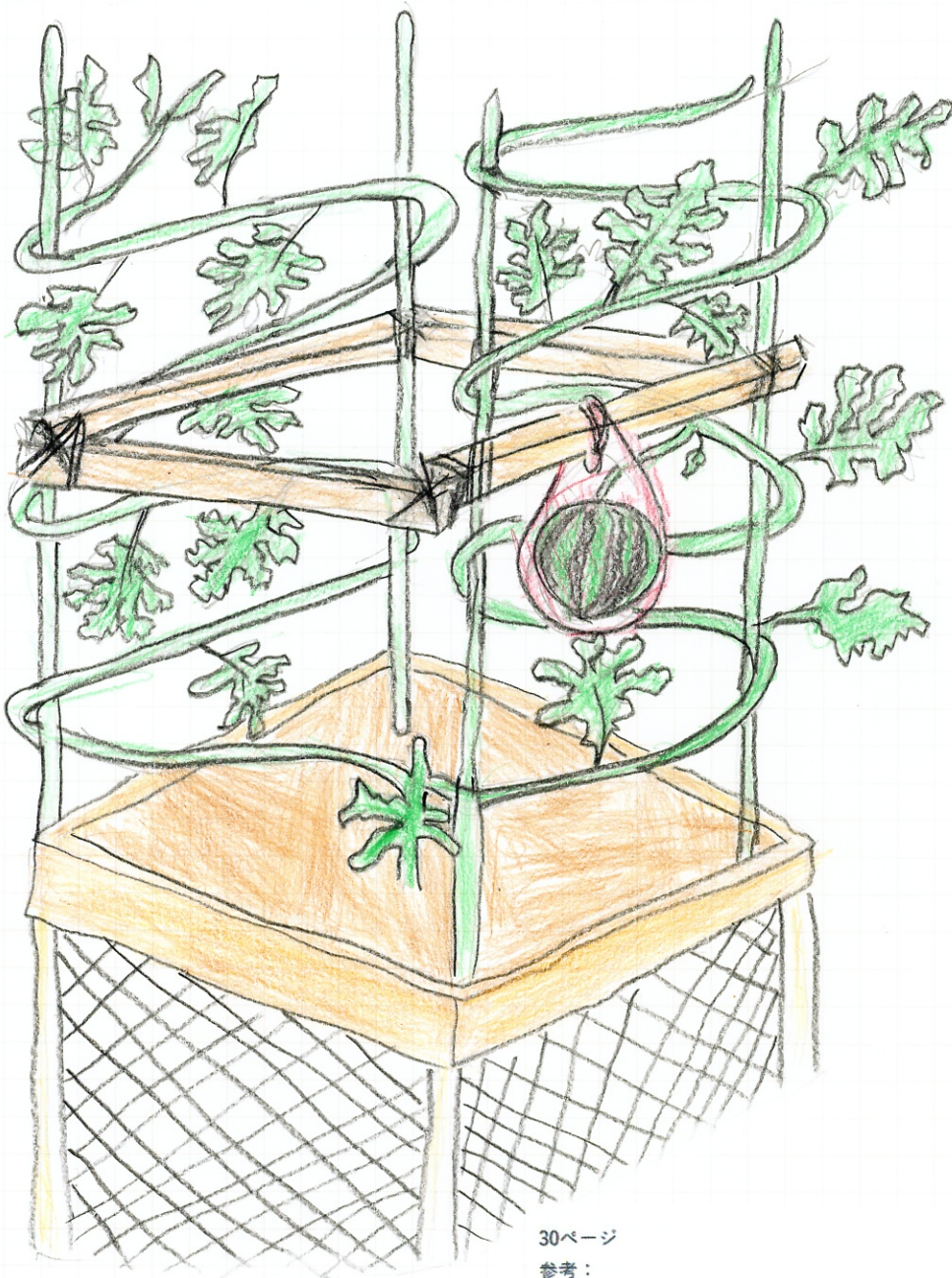
13. 宙にういたスイカのひみつ

農園には畑の中にコロコロ車云がるスイカのおきで、あみにツルがからまりういているスイカもあった。それがとてもふしぎだったので調べてみた。

スイカはせまい戸斤でも育てることができ。ツルがほうことのできる支柱やあみがあり、小玉スイカであれば、立体さいばいが可能だ。



(7/26 私家写真)



30ページ

参考:

「そだててあそぼう[27]スイカの絵本」P20.21

佐久間さんもスイカだけではなく、カボチャも立体さいばいしていた。スイカが大きくなってきたら、ミカンや玉ねぎが入っているようなネットを利用して、支柱につて支えると落ちる心配がなくなる。また、立体さいばいになると地面で育てたものとは違い、日光がスイカにまんべんなく当たり光合成が進むという利点もある。

14. スイカの毛はなぜある?

31ページ

参考:

「草本植物の産毛?の役割」

https://jspp.org/hiroba/q_and_a/detail.html?id=2383



(7/26 糸木さつき)

農園のスイカの中に毛が生えたスイカがあった。よく見ると葉やつるにも糸田かい毛が生えていた。家で食べたスイカは皮がツルツルしていて毛はなかった。どうしてだろう。毛の正体を言周べてみた。

白くてふわふわした毛のようなものはトライコームと言う。

スイカだけでなく他の木植物にも見られるもの。トライコームの役割は植物によってちがうが、直に日光によるしがいせんやかんそうから葉や実を守ることや小さな害虫を遠ざけることなどがある。中には毛にとくや強いさん性をもち身を守る植物もいる。

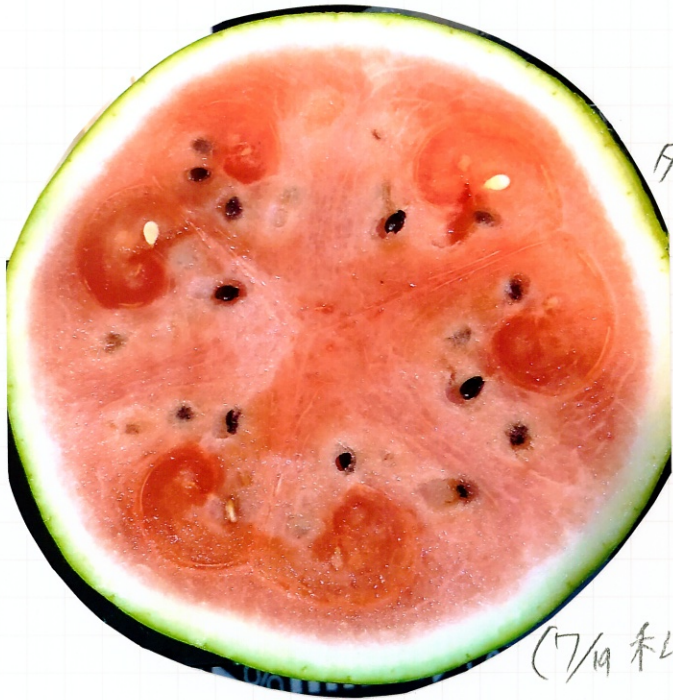
スイカの場合ほめ花、小さな実やつるに毛が見られることが多い。

実が小さい時はびしりと生えていた毛が実の成長によりへっていく。毛がへることによって実がじゅくしてきたということを知ることできる。

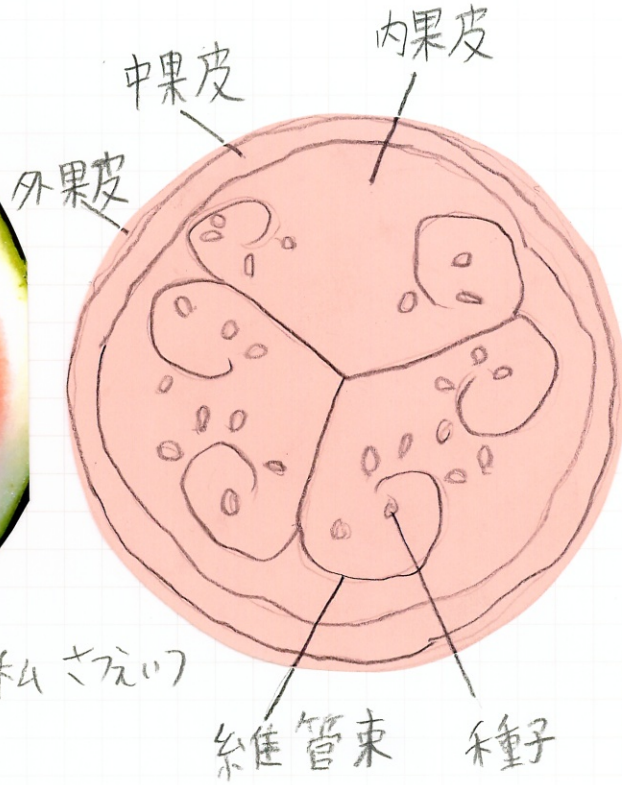
毛が生えているじょうたいの時は実がとても弱いじょうたいのためあまりさわらない方がいい。

15. スイカの構造

スイカのへたを上に向けて、木黄から切った断面から、スイカの糸且しきはどのような作りになっているのか調べてみた。



(7/9 私さつり)



糸且しき名

外果皮

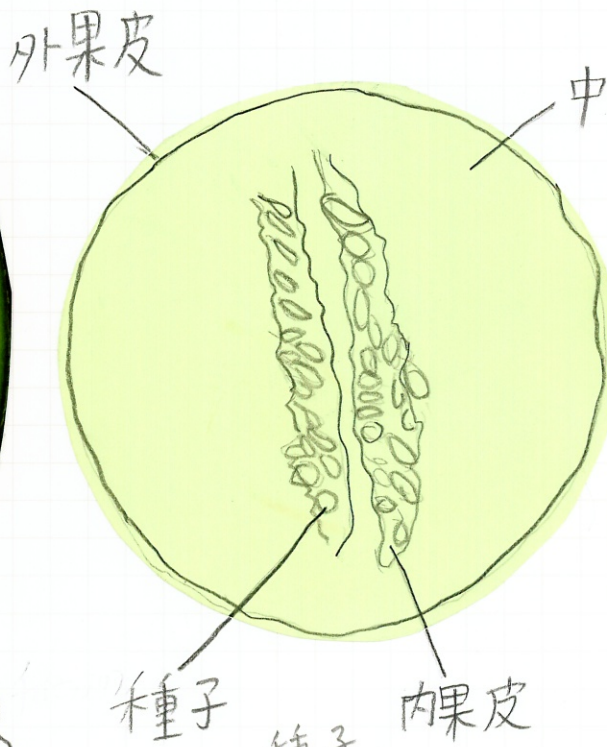
果実の最も外側の皮の部分。かたく内部をほごする役目

中果皮

厚みがあるやわらかな組織。



(2/7 共 7/9 私さつり)



内果皮

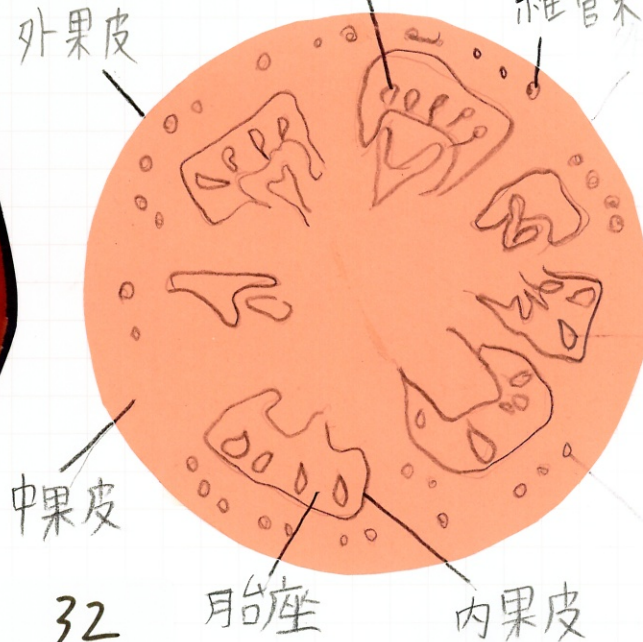
果皮の内側の部分。

胎座

果実と種子をつなぐ部分。胎座の表面に種子がついてくる。

種子

果実の子孫を残すために重要なもの。



維管束

道管と師管が集まった束。

葉で作られた養分を果実に運ぶ。

同じウリ科のスイカとメロンだが、食べている場所の
糸且しきがちがうことにおどろいた。

果実によって人間が食べている場所がちがうということだ
トマトほどの糸且しきも残さず食べているということになる。

スイカのタネはなぜちらばっているのかという本によると
スイカは種子を包む内果皮を甘い果肉として発達さ
せた結果、実の中に種子がちらばっている。そのため
動物がスイカの果肉を食べるとどうしても種子も
一緒に食べることになる。スイカの種子はかたい
ガラス質におおわれていて、種子を食べた動物
の胃腸を通り、消化されず排出されるため、動
物の移動により別の場所に運ばれようとし
ているのだそうだ。

33ページ

参考:

「スイカのタネはなぜ散らばっているのか」P223~227

メロンは人間が取りのぞいて食べる中心の種子の
部分が一番甘い。しかしスイカよりも実が小さく種子が



中心に集まっても動物がかんたんに食べられる
から種子の周りの中果皮を発達させているのではないか。

16. スイカの歴史 (世界へん)

④

ヨーロッパからアメリカにわたる。

⑥

10世紀頃にはインドにわたる、さいばいされていた。

⑦

11世紀頃シルクロードを通りウイグルから中国にわたる。

②

紀元前4000年古代エジプトでは米重を利用する作物としてさいばいされていた。スイカをさいばいしている様子がハキ画に描かれている。

①

原産地は南アフリカ(諸説あり)
1857年アフリカたんけんをしてきたリゼングストーンが南アフリカ中央部サハラさばく、サバンナ地帯でスイカの野生米重を発見した。

③

西暦16世紀元初期、ギリシャにわたった。地中海沿岸地方がヨーロッパ中部にわたった。1579年イギリスにわたる。

⑤

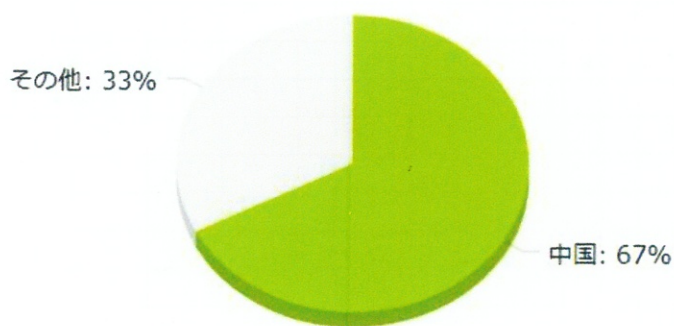
中央アジア、中近東など内陸かんそう地帯を中心に発達した。域域では果物というより飲み水の代わりや、料理の材料として利用されていた。そのころのスイカはあまりくないスイカだった。



17. スイカの生産量 世界ランキング

スイカはアフリカから世界中に広がっていたことが分かったが、今げんさいはスイカは各国で食べられているのだろうか？世界のスイカを生産量を調べた。

国別世界生産量ランキング



出典: FAOSTAT (2016年)

順位	国名	生産量
1位	中国	7906万8459トン
2位	イラン	409万3460トン
3位	トルコ	342万5889トン
4位	ブラジル	209万432トン
5位	ウズベキスタン	193万2906トン

なんと中国が世界スイカの3分の2以上を
しめていることが分かった！スイカ大国だ。イラン、
トルコ、ウズベキスタンなど、歴史の中でスイカ
が伝来した場所で多く生産されている。

日本は世界の中で29位の生産量約34万5000トン
と思ったよりも少ない。

35ページ

参考:

「世界のスイカの産地 ランキング」

<https://www.kudamononavi.com/graph/worlddata/item=watermelons>

「意外とすごい「スイカの種」」

<https://macaro-ni.jp/30012>

スイカの種を食べる中国

中国では、スイカの種が子どものおやつやお酒の
おつまみとして食べられるのだ。そうだ。

種をいためて味付けがされて
おり、からをわって中身を食べる。

西瓜子と呼ばれる、このスイカより大きな
種を片は、種を食べる用のスイカだという。



出典: 「西瓜の種 効能 食べ方」

<https://ameblo.jp/starsannomiya/entry-11899019849.html>

18. スイカの歴史

(日本へん)

日本のスイカの起源ははっきりと分かっていない。平安時代の『ちやうじゅぎ』にスイカのような系画が描かれているので、中国にスイカがわた、こすぐ日本にとらいつてきたのではないかと、いう説もある。



国宝『鳥獣戯画(鳥獣人物戯画)』

出典: 大阪本場青果卸売協同組合「すいかのお話」

<https://www.osakahonjou.com/shitoku/201706.htm>

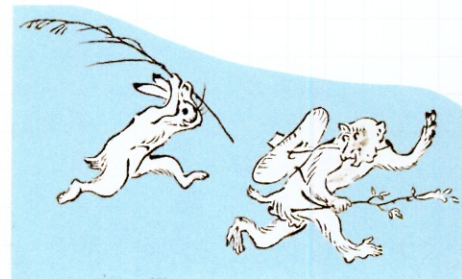


日本の農業百科事典のイラスト (1804)

出典: フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』スイカ

<https://ja.wikipedia.org/wiki/>

「農業全書」(1696年)にスイカについて書かれており、スイカのさいばいが始まったのは江戸時代と言われている。



明治時代にはアメリカからたくさんの品種が輸入された。大正時代には奈良県でアメリカから輸入されたスイカと日本の在来品種から「大和(やまと)」というスイカが作られた。奈良県農業試験場で、大和から大和2号、3号、4号、を作ったことが日本の品種改良のきそとなった。



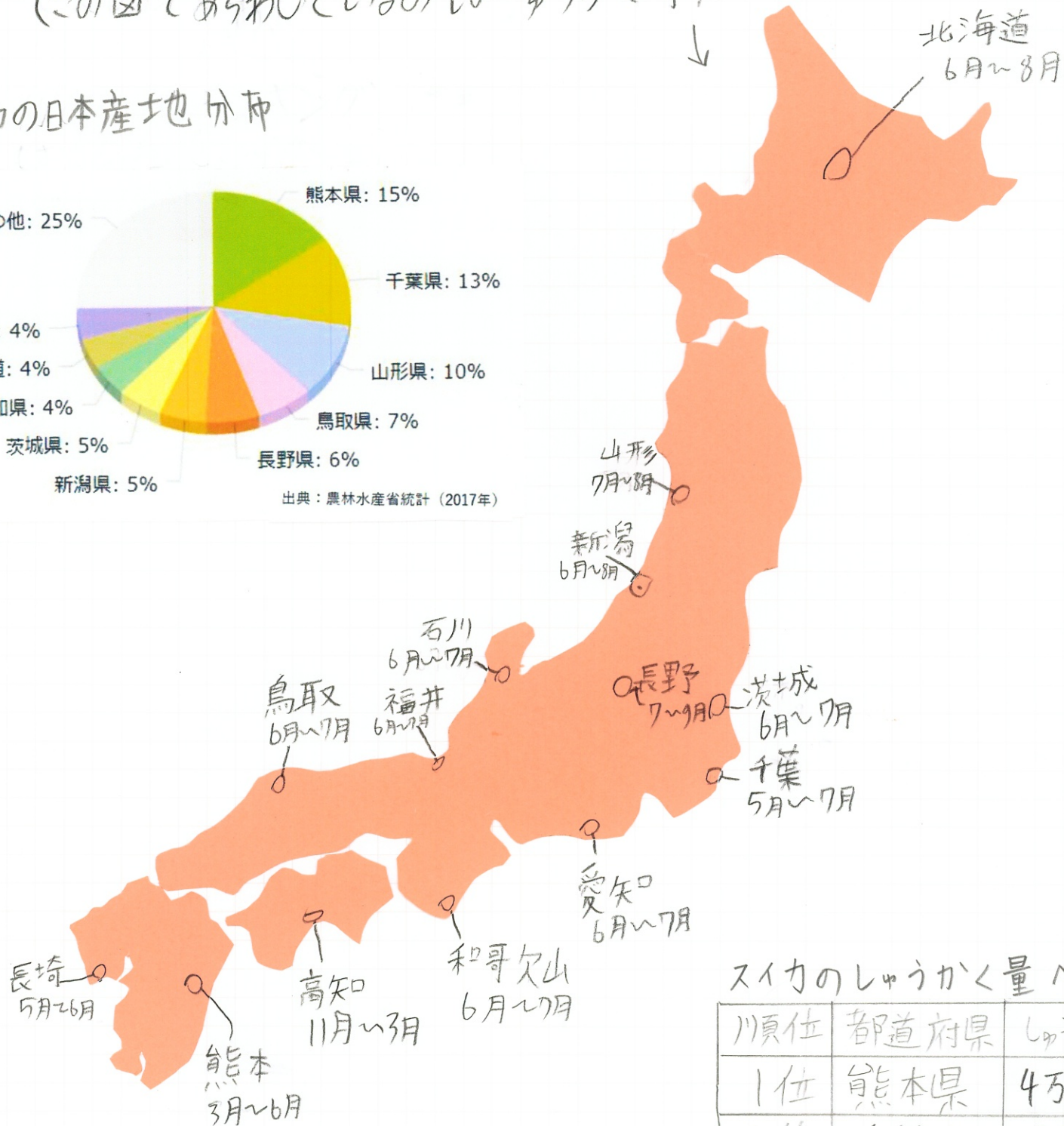
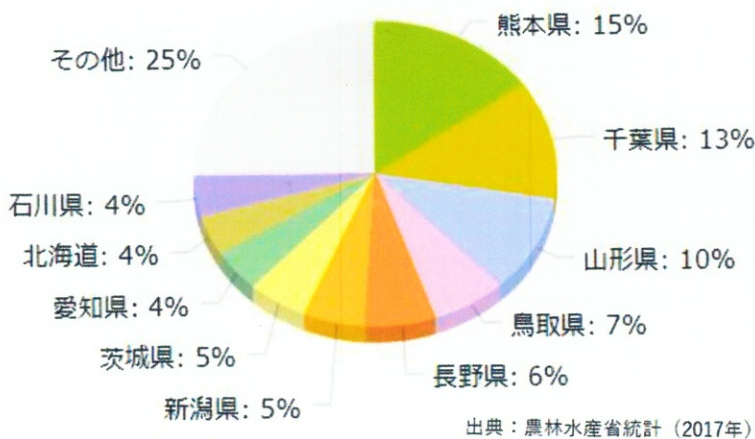
19. スイカのしゃうかく量 日本ランキング

スイカは日本中で作られている。産地によってしゃうかく時期がちがうことが分かる。

サクラ前線のように日本列島を北上する「スイカ前線」を追いかけてながらいろいろなスイカを見てみたい。

(この図であらわしているのはしゃうかく時期です。)

スイカの日本産地分布



スイカのしゃうかく量ベスト5

順位	都道府県	しゃうかく量
1位	熊本県	4万7000トン
2位	千葉県	3万9000トン
3位	山形県	3万2200トン
4位	鳥取県	2万600トン
5位	長野県	1万9300トン

出典：農林水産省統計（2017年）

37ページ
参考：
「果物別ランキング スイカ」
<https://www.kudamononavi.com/graph/category/ca=21>
「スイカの産地」
http://www.suika-net.co.jp/user_data/suika_from.php

沖縄
12月～6月

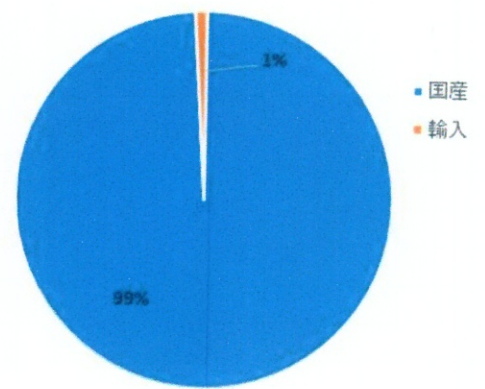
出荷量と車輸入量を合計に対し出荷量の割合を「自給率」という。

2017年のスイカの国内出荷量は28万4000トン。車輸入量は168トン。

日本のスイカ自給率はなんと99%! ほぼ国内産のスイカだということが分かった。車輸出は45トンとさらに少ない。

スイカの自給率

なぜ海外産のスイカは日本に入ってこないのだろうか。



出典：農林水産省統計（2017年）
※出荷量と輸入量から算出

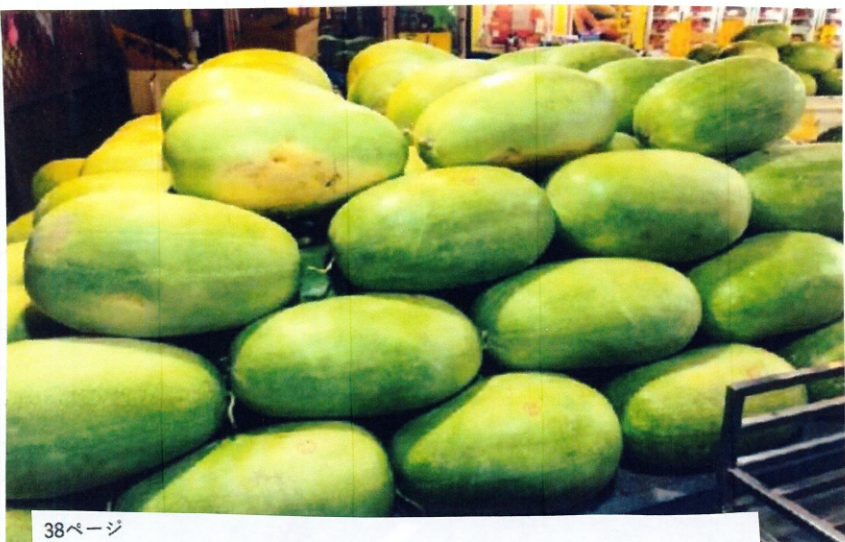
予想

海外のスイカは甘くなくて、日本人の口に合わないから。

言周べた結果

スイカは重くて大きく輸送コストがかかる。一方で単価は安い。日本のスイカは品質が良い上に

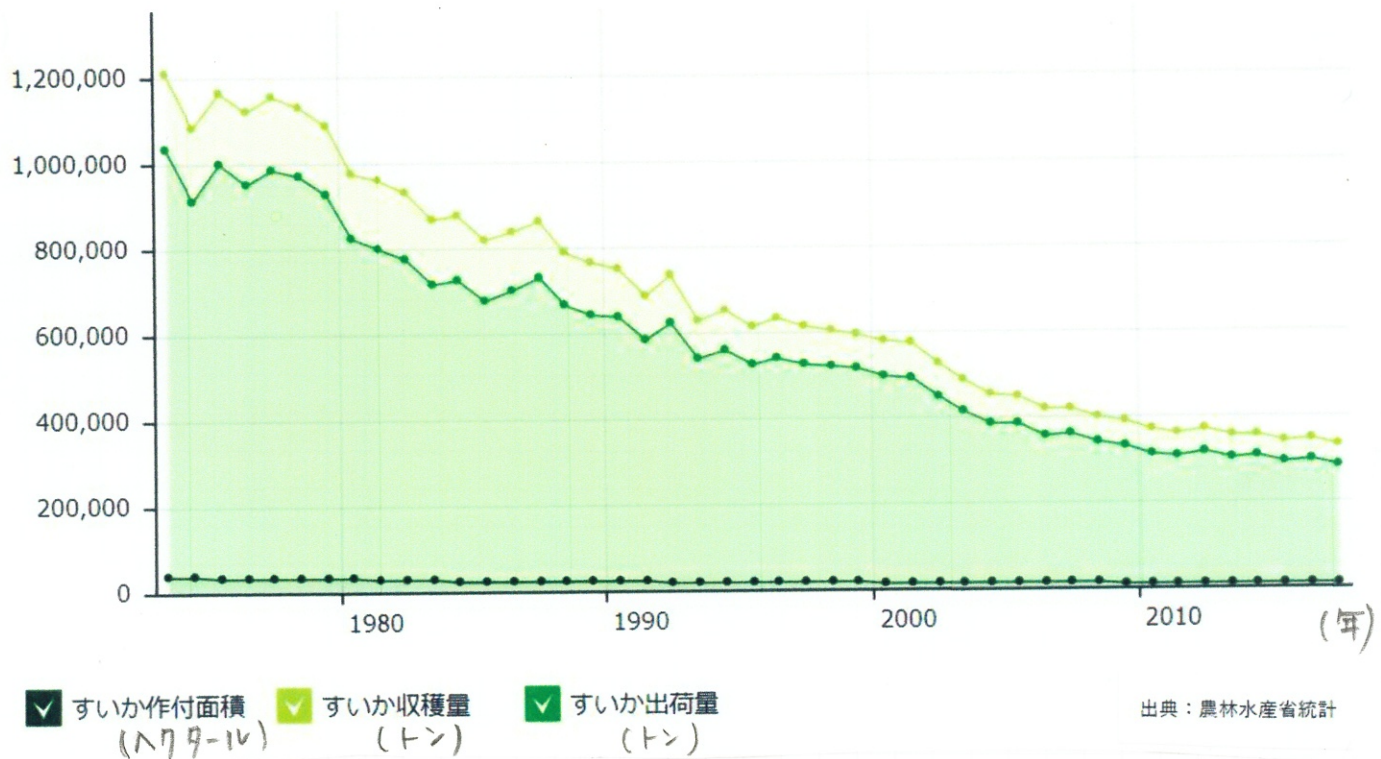
安いため、海外産スイカが日本産スイカと市場競争をしてもコストに見合わず、月券でない。



20. 日本のスイカ消費量の変化

海外産には負けない日本産スイカだが、消費量は昔にくらべて減っているのだろうか？

スイカのさいばい面積 消費量 出荷量



スイカの消費量は年々げん少している。40年前
と比べてさいばい面積や出荷量と共におよそ3割
にまでへっている。原因はなんたつう？

予想

都会がふえて育てる場所がへったこと。最近の異常気象でスイカ自体があまりとれなくなったこと。

言周べた結果

1つ目は昔のような大家族がへったこと。1玉スイカを買ったとしても食べきれないことがあると、スイカは保存を長期月間することはむずかしい

39~40ページ

参考：

「食い止めたい！深刻なスイカ難れ・・・その真相とは？」

<https://amaisuika.com/blog/suika-mametishiki/264/>

ため買うのをためらう果物となってしまう。
2つ目は スイカ農家の高齢化。スイカは重さがあるため、高齢者が運ぶのは重労働。あと「き」がなくて農家をあきらめることも多いそうだ。
全国ではスイカばなれを止めるために全国各地ではスイカ割りやスイカのイベントなどを開いてもらっている。

ぼくも毎年スイカ割りをするほど大好きだ。他の果物とちがい、大きくて夏を思い出すイメージはスイカの魅力だ。もっと好きになる方法をさがしたい。



く8/4母さつえい

21. スイカの食べ方を工夫しよう

ぼくがスイカをもっとおいしく食べられる方法があれば、スイカはたくさん売れるのではないかな。スイカの好きではない部分を耳又りのぞけば、おいしさが増すのではないかと考えた。

好きになれない部分

1. 糸のようなものの食感が悪い
2. 種があること
3. 食べると舌がイガイガする

まずは食感を変えてみるのに挑戦してみよう!

スイカジュース

タイの屋台で人気の「テンモーパン」という名前のスイカジュース。

選んだ理由

- せんいがなくなる
- レモン汁を入れて爽やかさを増してさわやかにする。
(全ての写真が13歳の子の撮影)

作り方

材料

スイカ 適量
レモン汁 少々
はちみつ 少々

1. スイカの果肉をくりぬき、ミキサーに入れる
2. 手動のミキサーで果肉がなめらかになるまで回す。
3. あみでこす。
4. 氷を入れたコップにうつし完成

試食した感想

せんいはなくなったが、しゃきしゃきした食感がなくなっておいしいとは思えなかった。

41~43ページ

参考

「タイのスイカジュース テンモーパン」

<https://www.kurashiru.com/recipes/e0feb351-f97a-4528-a831-06e5e6ae75b5>

「スイカのグラスゼリー」

<https://www.tastemade.jp/videos/71nb3rd5y4wgmz9j2vex6a8q>

「冷凍スイカ」

<https://erecipe.woman.excite.co.jp/>



スイカゼリー

見た目もスイカに似ていて楽しく食べられる
スイカゼリー。

上にスイカの実をのせてゼリーとスイカと“ちら
も楽しめる。

選んだ理由

- ・ゼリーが好きだから
- ・ゼリーのフワッとした食感とスイカのシャキシャキした食感は相性が良いかも!



(全ての写真 8/14 母さつえい)

作り方

1. 角切りにした
キウイ、水、さとう
をなべで加熱
し、フワッしたら
火を止める。

材料

スイカ 分量 ゼラチン・水
(白ゼリー)

カルピス 60cc
ゼラチン・水

(緑ゼリー)

キウイ 1個 さとう 30g
ゼラチン・水 チョコペン



2. ゼラチンを入れてよく混ぜ、フック
に流してみ、れいぞう庫でひやす。

3. カルピスにゼラチン
を入れてよく混ぜ、
ひやして固まった

キウイゼリーの上に、流し込む。



4. 舌コペンでコップに種を書く。
それをれいぞう庫でひやす。

5. スイカジュースを作りゼラチンを入れてよくませ、カルピスゼリーの上に流し込み、
れいぞう庫でひやす。

6. 完成したゼリーにくりぬいたスイカをかざるとスイカゼリーの完成。



（全ての写真が4月27日）



試食した感想

スイカの味自体がうすくなりおいくない。
上に乗ってるスイカはおいしいけれど、ゼリーとの相性はよくなかった。カルピスでできたゼリーだけおいしかった。

スイカシャーベット

選んだ理由

シャキシャキ感が残り、食感が良くなりそう。

作り方

スイカを切、て種を取り、冷凍庫で凍らせる。

試食した感想

味がうすくなってスイカっぽくない。
シャキシャキというよりカチカチになっている。



22. スイカのイガイガはなぜ?

スイカを食べると口の中がイガイガするのは どうしたらいいか、インターネットで「スイカイガイガ」と検索したら「口腔アレルギー症候群」が見つかった。

口腔アレルギー症候群とは

果物や野菜など特定の食物を食べると口やねんまくがかびんになるもの。食持アレルギーの一種。

原因となる食べ物:(果物)



症状

全身症状

- ・ぜんそく
- ・アナスラキシー

目

- ・かゆみ
- ・まぶたのはれ

鼻

- ・くしゃみ
- ・鼻水
- ・鼻づまり

胃腸

- ・腹痛
- ・吐き気
- ・げり

顔

- ・かゆみ
- ・発赤
- ・じんましん

口

- ・かゆみ
- ・ひりひり感
- ・はれ



他にもナス、ニンジン、トマト、セロリ、エビ、カニなどが原因となる食べ物。

44ページ

参考

「口腔アレルギー症候群のおはなし」P2~5

「きちんと知ろう! アレルギー②食物アレルギーとアナフィラキシー」P6,7

ぼくは、年長の時に原因不明のアナフィラキシーで救急車で運ばれたことがあった。スイカアレルギーなのか!? 心配になったので病院に行ってみた。病院でアレルギーの血液検査をもらった。結果は...

スイカアレルギーはなかった!

ただ、スギの花米粉症とカニとピーナッツの食物アレルギーが見つかった。ピーナッツはもともと好きではないがカニは大好きだ。困りました。病院の先生に聞いてみた。

あずま通りクリニック 久保先生の話
検査結果と共に本人に症状があるかをみます。カニは好きで症状が出ないのであれば食べてもかまいません。ピーナッツは食べても嫌な感じがするのなら食べないほうが良いでしょう。
スイカは検査でも問題ありません。

スイカもカニも食べられるのはホッとした!!

アレルギー検査チャート

030-29 27707-00 豊島健康診査センター 検査室
401-9586
〒20年 8月 8日
20年 8月 13日
外来 080800036
検査番号 10917
姓 ヤマダ リント
年齢 9歳 性別 男性

アトピー鑑別試験(ファディアートフ)

非特異的Ig-E 1.58 IU/mL 00000

アレルギー名	測定値	クラス
すいか	0.10未満	0

推定される原因アレルギー

0031

イネ科植物花粉 雑草花粉 樹木花粉 昆虫 室内塵(カビ) 動物上皮 食物

非特異的IgE年齢別参考基準値	判定	陰性	疑陽性	陽性
0歳(生)	クラス	0	1	2
1歳	0.34	0.35	0.70	3.50
4~6	15.12~141.01	0.70	3.50	17.5
10~12	11.02~171.79	0.69	3.49	17.49
13~18	24.72~126.77			49.9
19以上	27.54~136.34			99.9

特異的IgE (カニ/ピーナッツ/スギ花粉)

マルチアレルギー検査チャート

030-29 27707-00 豊島健康診査センター 検査室
401-9586
〒20年 8月 8日
20年 8月 13日
外来 080800036
検査番号 10917
姓 ヤマダ リント
年齢 9歳 性別 男性

非特異的Ig-E 1.58 IU/mL 00000

アレルギー名	測定値	クラス
オオアワガエリ	0.41	0
カモガヤ	0.00	0
ブタクサ混合物I	0.12	0
ヨモギ	0.19	0
スギ	56.30	3
ヒノキ	0.32	0
ハンノキ	0.03	0
シラカンバ	0.00	0
コナヒヨウヒダニ	0.00	0
ハウスダストI	0.00	0
カンジダ	0.00	0
アルテルナリア	0.00	0
アスペルギルス	0.16	0
ネコ皮屑	0.16	0
イヌ皮屑	0.06	0
小麦	0.00	0
大豆	0.00	0
米	0.00	0
マゴロ	0.00	0
サケ	0.00	0
エビ	0.00	0
カニ	14.40	3
ミルク	0.00	0
牛肉	0.00	0
鶏肉	0.00	0
卵白	0.01	0
ソバ	0.00	0
ピーナッツ	8.07	2
チアミンコイド	0.00	0
ゴマ	0.00	0
キウイ	0.00	0
バナナ	0.00	0
モモ	0.00	0
トマト	0.01	0
豚肉	0.00	0
ラテックス	0.00	0

イネ科植物花粉 雑草花粉 樹木花粉 室内塵(カビ) 動物上皮 食物

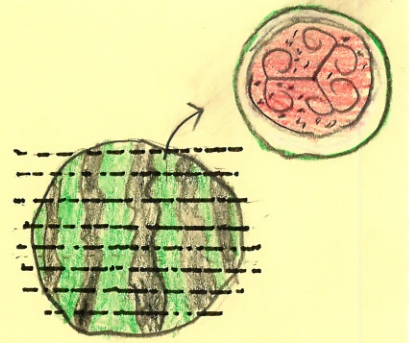
特異的IgE (カニ/ピーナッツ)

23. スイカの種の位置を知ろう

スイカは真ん中や種の周りが甘い。種は果肉全体に広がっている。なるべく種を取りのぞいて食べることはできるのだろうか？

考えた方法

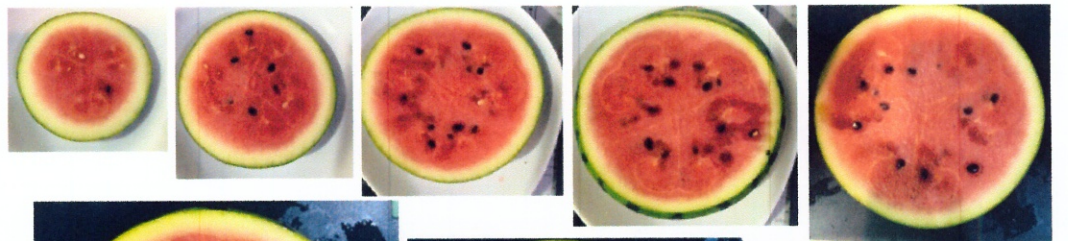
まずスイカを切った断面をどうめいなもので作り、種の位置が分かるようにして断面を積み重ねたらスイカの中で種がどうなっているか分かるかも！



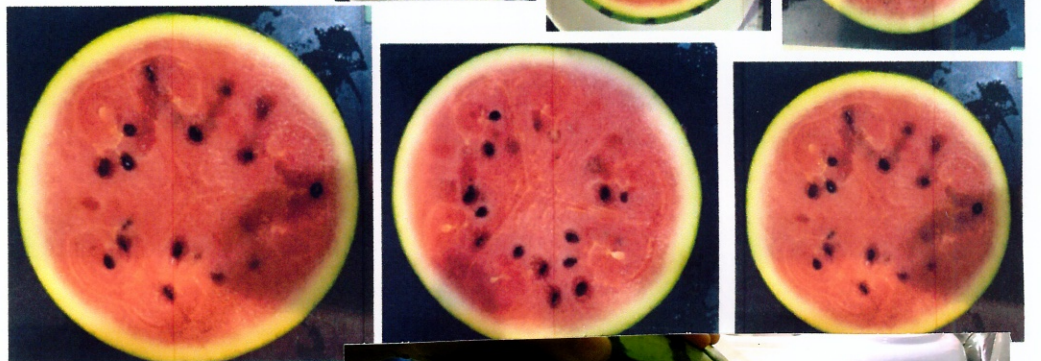
(全ての写真 8/23 私さつえい)

ようめいで形を作りやすいものを探したら、100円ショップにようめいのねんどを見つけた！種はゴマを使ったらできそう。

スイカの断面写真



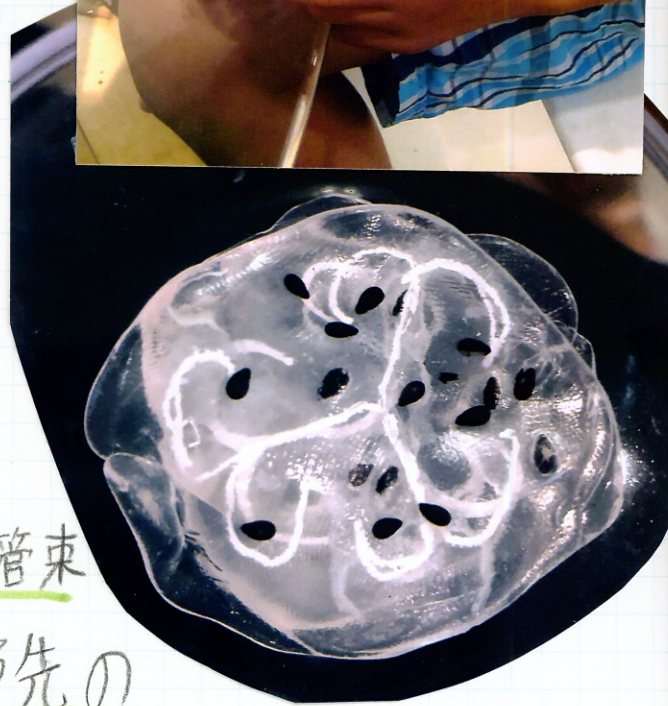
初めに、スイカを切り断面を写真にとった。



ねんどをお湯でやわらかくして、丸い型
にねんどを入れて整えて断面を作る。

(くりかえす)

写真を見ながら白いペンで維管束を
書いて、ゴマをピンセットで置いていく。



半分のとうめいスイカが
できた!

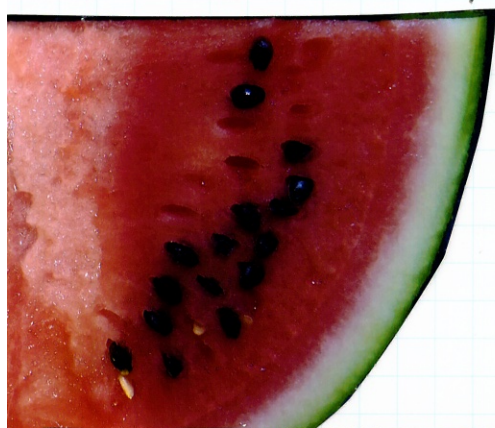
上から見ると種は維管束
のくると丸くなっている先の
周りにできているものが多いことが分かった。

(全ての写真の裏側の木黄から見るとすこし分かりづらいが種が一直線
に並んでいるように見える。種をとりやすくするためには写真の
点線のように種のならんだところを切ってみよう。

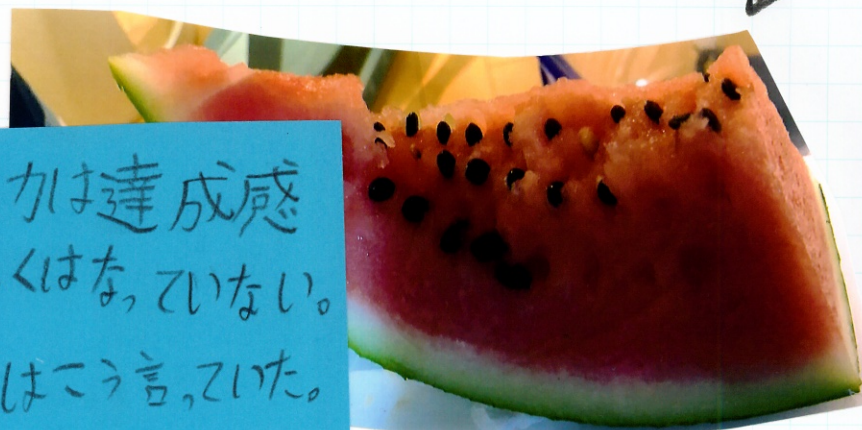
種が断面に並んでいる。

断面に並んでいる種を取りのぞけば中は
種なしスイカ!

これは中に種が入ってしまい失敗...



種が取りのぞけたスイカは達成感
があるが、さらにおいしくはなっていない。
スイカ好きのお父さんはこう言っていた。
「種があつた方がスイカらしくていい」



24. あとがき

スイカをおいしく食べられるようになったか？

スイカのおいしさはみずみずしさやシャキシャキとした食感、甘さ。

また、すきではないのは糸のようなものや種が取りづらい、
食べるのがイガイガすること。

良さを引き出し良くないところをへらすことができれば
おいしくなるのではないかと色々試してみたが良い結
果は生まれなかった。

ぼくはまだ心からおいしいとは思っていない。

でも、スイカのことを言周べてスイカの知らなかった魅力に
気づくことができた。スイカのトレードマークのしまもよう
はどうしてできたのか？ などまだ分からない戸戸もある。
スイカのことをもっと知りたいという気持ちちは強くなった。

農園の伊左久間さんの話を聞いて、自分で苦勞して作
ったスイカはもとおいしいのではないかと思った。ぼく
の家はマンションだから来年は小玉スイカの立体

さいばいをベランダで試して
みようと思う。また、スイカの
本をさがしに本屋に行った
時、本棚に植物の種が販
売しており、スイカの種を買った。
(8/14母さつえい) 4.8

旭大和西瓜



Asahiymato Watermelon / Citrullus lanatus Matsutai Naka

採種法：熟した西瓜を適熟させ、食べて出した種を乾燥する。

種子寿命 長命種子の代表である。(5年以上)
休眠期：ない
種子保存 乾燥した冷暗所で保存する。

2019/10 発芽率 80%以上(発芽確認日より有り第1年用) 採種地 三重県
種名 旭大和 採種法 なし 種子加工 なし
本袋 ¥285-25 粒以上 2.5ml 採種人 Nanto57486
〒357-0067 三重県熊野市小浜町192-1 野口種苗研究所 042-972-2478
ホームページ <http://noguchiseed.com/>

WATER MELON すいか

大和クリーム

黄肉の大玉品種
とろけるような甘さ

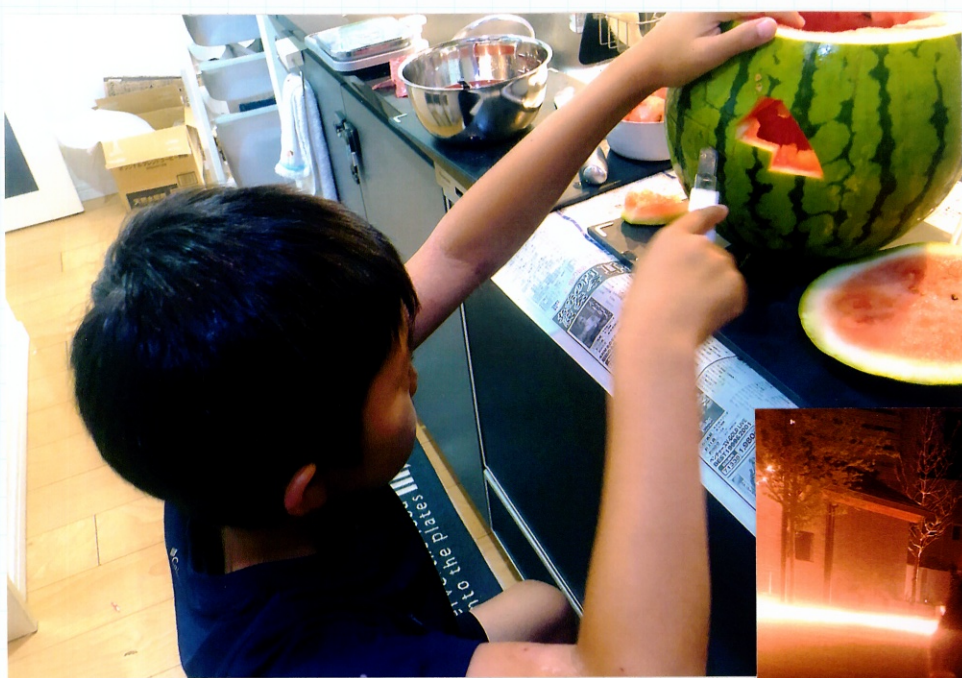


定額コース 1010号
採種地 Nanto55818
2019/8 発芽率 90%以上(検定値) (1年有効)
採種量 2.5粒以上(2.5ml)
本袋 ¥285-
理学 JUSUKUDO

「旭大和西瓜」と「大和クリーム」は固定種と書いてあった。固定種とは「何世代も選抜され遺伝的に安定した品種。ある地域の気候風土にできあがった伝統野菜、在来種」(書店のPOP広告より)だった。伊左久間さんに種の話をしたら、来年農園でさいばいしてくれろという。ほくも来年は農園でスイカさいばいを手伝おうと思う。

スイカゼリーを作った時に、中身をくりぬいたスイカをまるごと使ってジャックオーランタンを作ってみた。夜、公園に持参して、ランタンがわりにして夕食を食べた。

夏の楽しい思い出となった。



(全20写真8/14母と2人)





(8/24 母さつえい)

コンビニで見つけた、タイ産スイカジュースとトルコ産スイカチップスはおいしいとは思えなかったけど、他の国でもスイカがいろいろな食べ方をしているのだと知った。海外のスイカの楽しみ方ももっと知りたいと思った。

今年はコロナの影響で、図書館が閉館していたり、外出が出来なかったり、夏休みが短かったりと調べるのが本当に大変だった。でも、スイカのことを調べることでいつもとはちがう生活の中でも夏を楽しめたと思う。ぼくの家ではこの夏大小7個のスイカを食べた。スイカの好きなお父さんや弟はいつもよりおいしく食べていたし、スイカの好きではないお母さんもスイカジュースやスイカゼリーなどをおいしそうに食べていた。この夏を家族で楽しめたのならそれはスイカのおかげだ。



ぼくはまだスイカをおいしいとは思えないけど、今はスイカが大好きだ

参考・引用文献リスト

(本を参考にした場合)

作品名: このスイカおいスイカ!?

あなたの名前: 山田凜斗

NO.	著者名	書名	出版社名	出版年	ページ	図書館名 とせいきゆう記号
1	(監修・執筆) 板木利隆他	小学館の図鑑・NEO20野菜と果物	小学館	2013年	P12,142,143	豊島区立中央図書館 626
2	(編) 高橋英生	そだててあそぼう[2]スイカの絵本	社団法人 農山漁村文化協会	2005年	P6,7,10,11,16,17	豊島区立中央図書館 J479
3	いわさゆうこ	くだものノート	文化出版	2016年	P3,15	豊島区立中央図書館 625
4	(監修) 加藤義松	マンガと絵でわかる!おいしい野菜づくり入門	西東社	2017年	P148~151	豊島区立中央図書館 626.9マ
5	ほりかわりまこ	くだもの木の実いっぱい絵本	あすなろ書房	2015年	P16,17	豊島区立中央図書館 625
6	金田初代	決定版 一年中楽しめるコンテナ野菜づくり 85種	西東社	2018年	P62,63,221,222	豊島区立中央図書館 626.9カ
7	坂上博	きちんと知ろう! アレルギ―②食物アレルギーとアナフィラキシー	ミネルヴァ書房	2017年	P6,7	豊島区立中央図書館 493
8	稲垣栄洋	スイカのタネはなぜ散らばっているのか	草思社文庫	2020年	P223~227	個人所有
9	(監修)森田栄伸	口腔アレルギー症候群のおはなし	バイエル薬品	2018年	P2~5	個人所有

参考文献

(Webページを参考にした場合)

作品名: このスイカおいスイカ! ?

あなたの名前: 山田凛斗

NO.	Webページを制作した人・団体名	Webページ名	Webサイト名	URL	アクセス年月日
1	株式会社マイナビ	赤いスイカと黄色いスイカの不思議	マイナビ農業	https://agri.mynavi.jp/2017_07_31_1076/	2020/7/30
2	個人サイト	種なしスイカはどうやって作るの？	果物情報サイト果物ナビ	https://www.kudamononavi.com/columns/view/10	2020/8/3
3	個人サイト	世界のスイカの産地ランキング	果物情報サイト果物ナビ	https://www.kudamononavi.com/graph/worlddata/item=watermelons	2020/8/4
4	個人サイト	果物別ランキング スイカ	果物情報サイト果物ナビ	https://www.kudamononavi.com/graph/category/ca=21	2020/8/4
5	ウィキペディア財団	種なしスイカ	フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』	https://ja.wikipedia.org/wiki/	2020/8/3
6	ウィキペディア財団	スイカ	フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』	https://ja.wikipedia.org/wiki/	2020/8/7
7	株式会社ダイヤモンド社	海外との価格競争とは無縁のツワモノだった!? 日本のスイカが輸入品に絶対負けない理由	DIAMOND online	https://diamond.jp/articles/~57882	2020/8/9
8	株式会社萩原農場	スイカのチカラ	株式会社萩原農場	http://www.suika-net.co.jp/user_data/suika_power.php	2020/8/10
9	株式会社萩原農場	スイカの産地	株式会社萩原農場	http://www.suika-net.co.jp/user_data/suika_from.php	2020/8/10
10	エキサイト株式会社	最前線から観光地へ 歴史の要港から生まれた金門島のスイカ祭り／台湾	exiteニュース	https://www.excite.co.jp/news/article/Jpcna_20170712_201707120005/	2020/8/10
11	一般社団法人日本植物生理学会	草本植物の産毛？の役割	一般社団法人日本植物生理学会	https://japp.org/hiroba/q_and_a/detail.html?id=2383	2020/8/12
12	株式会社トラストリッジ	意外とすごい「スイカの種」	macaroni	https://macaroni.jp/30012	2020/8/10
	スター薬局株式会社	西瓜の種 効能 食べ方	スターの漢方専科	https://ameblo.jp/starsannomiya/entry-1189019849.html	2020/8/10
13	大阪本場青果卸売協同組合	すいかのお話	大阪本場青果卸売協同組合	https://www.osakahonjyou.com/shtoku/201706.htm	2020/8/14
14	dely株式会社	タイのスイカジュース テンモーバン	クラシール	https://www.kurashiru.com/recipes/e0feb351-f97a-4528-a831-06e5e6ae75b5	2020/8/15
15	Tastemade Japan株式会社	スイカのガラスゼリー	TASTEMADE	https://www.taatemade.jp/videos/7lnb3rd5y4wgmz8j2vex6a8q	2020/8/15
16	エキサイト株式会社	冷凍スイカ	E-レシピ	https://recipe.woman.excite.co.jp/	2020/8/16
17	スイカ専門店あまいスイカ	変い止めたい！深刻なスイカ離れ・・・その真相とは？	スイカ専門店あまいスイカ	https://amaisuika.com/blog/suika-mametishiki/284/	2020/8/22