

ほくらがたまごを
食べるまで

結小学校 3年
金子 そうすけ

目次

- 目次 --- P1
- けんきゅうのきっかけ --- P2
- けんきゅうの内よう --- P2
- けんきゅうの内ようになりたいする
き問と予想 --- P3
- けんきゅうの方ほうと言周べ方 --- P4
- けんきゅうのけっか(分がたこと) --- P5~7
- GIPセンターの見学 --- P8~11
- GIPセンター山下さんのお話 --- P12
- まとめ(感想) --- P13

<けんきゅうのきっかけ>

- たまごりょう理が大女子きで、いつも食べるたまごが、どのように生かされ、家でいとどくのか気になったから。

<けんきゅうの内よう>

- たまごがどのように生かされているか調べる。
- にわとりがたまごをうんでから消ひ者にとどくかていを調べる。

<けんきゅうにかんするぎ"問と予想>

①ひよこのメスとオスは、どうやって見分ける?

⑦体じゅうで分かる。メスは、~グラムい上とか。

②たまごの黄身はどうして黄色い?

⑦親見どりが食べているエサに黄身が黄色になるせい分が入っているから。

③にわとりは1日に何こたまごをうむ?

⑦10こくらい。

<けんきゅうの方ほう・言周べ方>

- 図書館でかんけいする本を集める

「おいしく安心な食と農業ウズブタニワトリ
文研出版

「どこからきたの? たべもの産地図鑑」

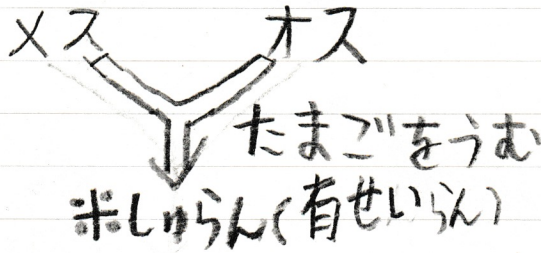
④ 土産物・畜産物 童心社
こくもつ ちくさんぶつ どうしんしゃ

- かんけいのあるせつにしつ問のメールを送る
- GIPセンターへ見学に行く
- インターネットで「ホームページ」などを見る

<けんきゅうのけっ果>

~たまごが生さんされるまで~

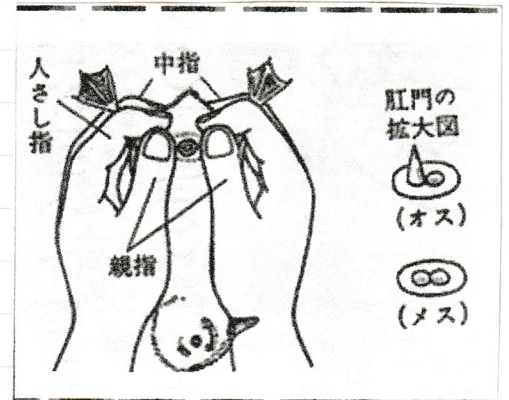
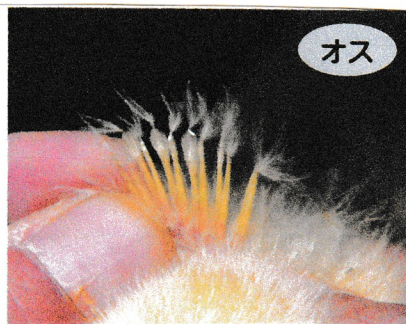
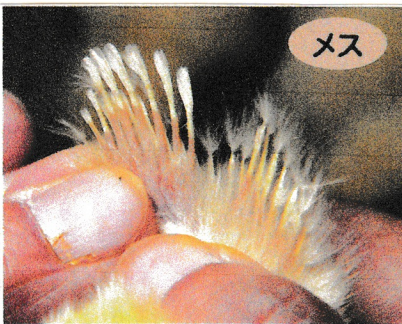
米しゅけい場 --- 親見どりがたまごをうむ戸介



米ふらん場 --- しゅらんをふかさせる戸介

- メスがたまごをうんでやく21日でふかす
- メスはいくすう農場へ
オスは、ころして、ミンチにされ、ひりょうやしりょうになる

メスとオスの見分け方
羽のならび方がこう門で見分ける



メスの羽は、ふぞろい

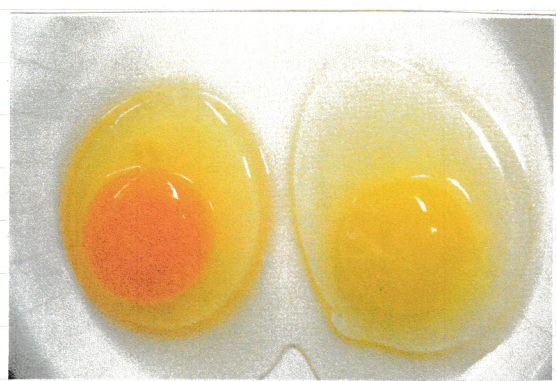


米いくすう農場 --- ひよこをにおとりまでそだてる所

↓ たまごをうめるようになるまでやく120日間そだてる

米さいらん農場 --- におとりがたまごをうむ所

ここで食べるえさで、黄身の色がかわる



とうもろこしがタタイ → 黄

米がタタイ → 白っぽい

におとりは、ほぼ毎日にたまごをうむ、
やく2年間うみつけた後は、食肉や
チキンエキス(コンソメ)、ひりょうになる。

- 米しゅけい --- たまごをうむにおとりのその親見のこと
- 米しゅらん --- しゅけいがかうんだたまご
- 米有せいらん --- オスとメスが交ひしてうまれたたまご
- 米ふらん --- たまごがかかえること
- 米いくすう --- ひなをそだてること
- 米さいらん --- たまごをとること

~たまごが消費者にとどくまで

クレーティング

GPセンター

Grading(せんべつ)

Packing(パックづめ)

さいらん農場からとどくたまごをせんべつ
かんそけんさけいりょうしてパックづめを
行う工場



スーパー

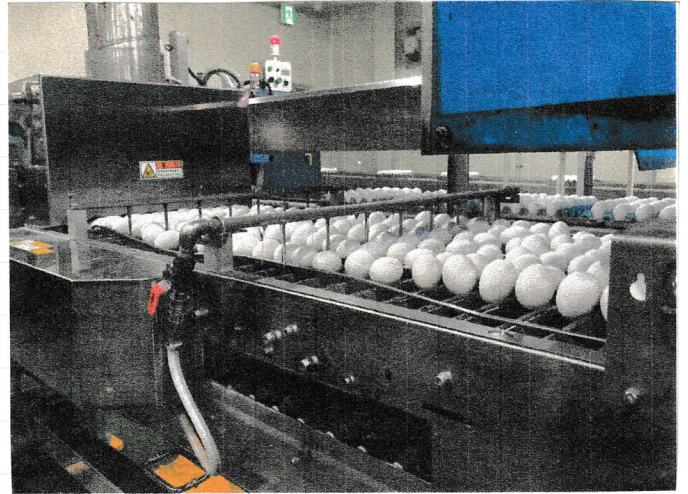
GPセンターからしんせんなたまご
がとどく

消費者

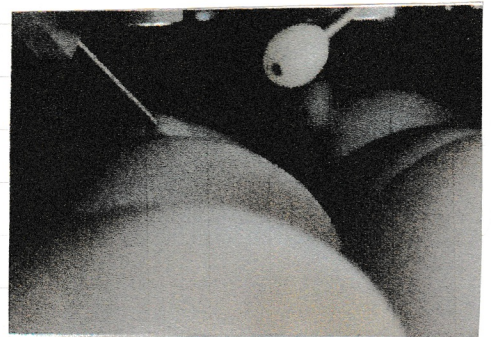
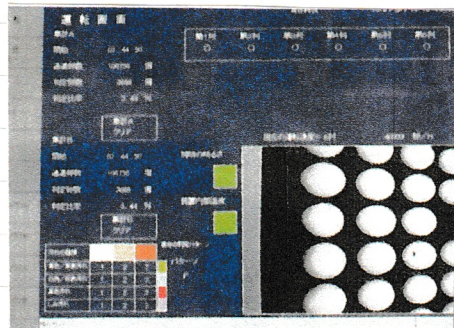
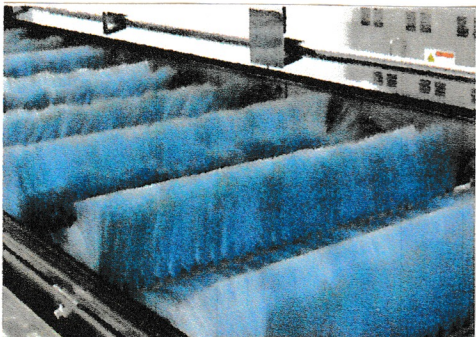
スーパーでいつでもしんせんな
たまごを買うことが出来る

〈かごしまけいらんG.Pセンター見学〉

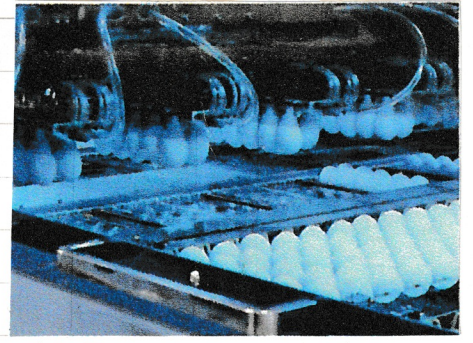
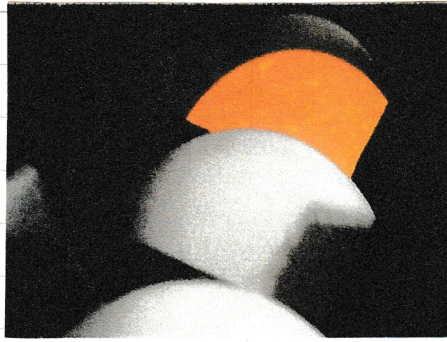
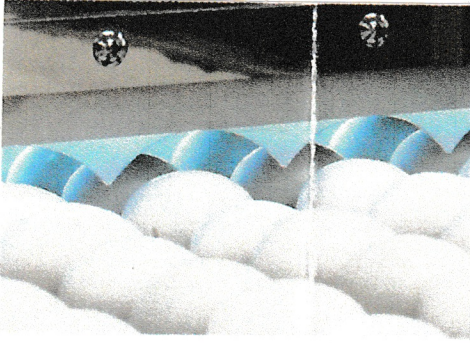




せんらん きれいになっている6農工場から集められたたまごを
せんぱうさきんする



かんそう ⇒ おせんけんさ ⇒ じどうヒセンけんさ
 ブラシを高く 4方向から 小さなハンマーで
 回してさせて カメラでさつえいし たまごをたたき
 かがす よごれがのこっている ひびわれて、
 たまごをとりのぞく いじょう音のする
 たまごをとりのぞく



し外糸泉さ、きん → いじょうらんけんさ → じどうせんべつ
 たまごにし外糸を たまごに光をあて サイズべつ(SS~3L)
 しょうしゃしからの たまご内にちが に自重力で分ける
 表面をさいど まさっているもの
 さ、きんする などをとりのぞく

• 1日にやく40万このたまごがけんさされる

• けんさでダメなたまごは1日にやく4万こでる



少しのひびやよごれのあるものは、あてえきらんにし

れいとう食品やおかし、パンの原料になる

• 全らのえきらんは、きかりが1時間にやく700kg

(やく1万こ分)作っている

• らん白とらん黄に分けるえきらんは3人が

手作きょうて1日やく100kg(やく1400こ分)
作っている





しょうろ 1時間に4万このたまごをパックに7めるきかいが
2台ある。4万こ=10こ入りか 4000パック

- きかいでけんさした後のたまごは人の目でもチェックしている
- しょうろ味きがいしはさんらんから21日以内。
- たまご1kgにしょうろ味きがいしをいんせつするインクは、のりですまている。



- 農土場で集められたたまごは、
2~3日でスーパーにとどく
- かごしまけいらんのたまごは、
月に20^{トン}tはかたタこうから
ホンコンヤマカオにり出されている。

ロボットがはこぶめ
されたたまごを
仕分ける

1t=1000kg 20t=20000kg

<GIPセンター山下さんのお話>

・たまごは、れいぞうこのあくの方でほそんしてください!

・たまごはこきゅうをしているので、"においが強いもの"といっしょにすると"においがうまります。"

★えいようまん点たまごを食べる時は、うんでくれるにわとり育てている農家さん食の安全をまもっているGIPセンターのことを少しでも思ってもらえるとうれしいです!



〈まとめ〉

たまごを出かすまでには
とてもきびしいけんさをいくつかもしている
ことがわかりました。

きかいでけんさした後さい糸冬てきに人の目
で全てまたけんさすると知って毎日チェック
している人は大へんだなと思いました。

これからはいしにわとりや農家さん
工場の人に感謝して食べようと思います。
今どきは農場見学にも行きたいです。

