年　組（　番）名前　記入日　月　日

記事1

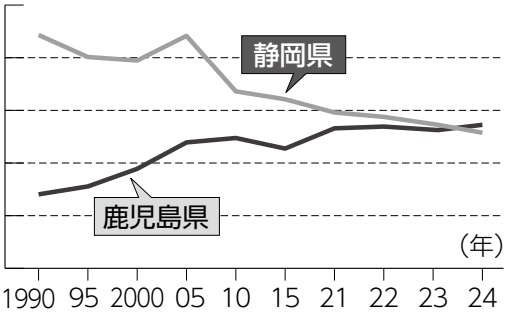
茶の生産 トップ明け渡す

茶の生産量で2024年、静岡県が鹿児島県を下回り、初めてトップの座を明け渡した。

静岡は茶の栽培面積で全国の4割を占めるなど、「日本一の茶どころ」として知られてきた。収穫した茶葉を製品に仕上げる前の「荒茶」で比べると、生産量は記録が残る1959年から首位を保っていた。だが、2024年は前年比5%減の2万5800トンとなり、3%増えた鹿児島の2万7000トンを下回った。

生産量は1965年、静岡の4万4801トンに対し、鹿児島は3811トンと大きな差があった。近年は鹿児島が静岡に迫り、今回初めて逆転した。金額で表した産出額では、2019年に鹿児島（252億円）が静岡（251億円）を上回ったことがある。

鹿児島県は平地の茶畑が多く、大型機械による大規模栽培が盛んになったのに対し、静岡は山間地に茶畑が集まり、機械化が進みにくい現状がある。



（2025年2月19日 読売新聞静岡版より）

記事2

茶生産量 初の日本一

昨年の鹿児島県内の茶生産量が、65年連続で首位を維持していた静岡県を抜き、初めて首位になった。鹿児島県内の関係者は喜び、PRに力を注ぐ。

静岡は、急須※でいれる茶の生産に力を入れている。24年の生産量は1万トンで、鹿児島県の8450トンを上回った。鹿児島ではペットボトル用の茶を多く作っており、茶全体の生産量を増やしたという。

※急須＝茶葉とお湯を入れて茶を出すための容器

（2025年2月21日 読売新聞鹿児島版より）

1 二つの記事に書かれた静岡県と鹿児島県の茶栽培の特徴を表にまとめました。空欄ア、イに入る言葉をそれぞれ7字と3字でぬき出しましょう。

	力を入れている茶	栽培地	機械化
静岡県	急須でいれる茶	イ	進みにくい
鹿児島県	ア の茶	平地	進んでいる

ア：　　イ：

2 【記事1】のグラフは茶の生産量と産出額のどちらの変化を表していますか。正しい方を○で囲みましょう。（ 生産量 ・ 産出額 ）

3 記者たちは静岡県と鹿児島県内でそれぞれ、農家などの関係者に感想を聞きました。次のA～Cは、どちらの県の人の発言だと考えられますか。静岡は1、鹿児島は2を書きましょう。

A：「悲願の達成だ。お茶の消費拡大につなげたい」（　　）

B：「茶どころとしての復活に向け、団結する必要がある」（　　）

C：「PR効果のアップも、大いに期待できる」（　　）

©読売新聞社 2025年　無断複製・転載を禁じます

記事1

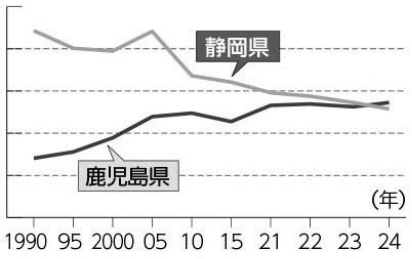
茶の生産 トップ明け渡す

茶の生産量で2024年、静岡県が鹿児島県を下回り、初めてトップの座を明け渡した。

静岡は茶の栽培面積で全国の4割を占めるなど、「日本一の茶どころ」として知られてきた。収穫した茶葉を製品に仕上げる前の「荒茶」で比べると、生産量は記録が残る1959年から首位を保っていた。だが、2024年は前年比5%減の2万5800トンとなり、3%増えた鹿児島の2万7000トンを下回った。

生産量は1965年、静岡の4万4801トンに対し、鹿児島は3811トンと大きな差があった。近年は鹿児島が静岡に迫り、今回初めて逆転した。金額で表した産出額では、2019年に鹿児島（252億円）が静岡（251億円）を上回ったことがある。

鹿児島県は平地の茶畑が多く、大型機械による大規模栽培が盛んになったのに対し、静岡は山間地に茶畑が集まり、機械化が進みにくい現状がある。



記事2

茶生産量 初の日本一

昨年の鹿児島県内の茶生産量が、65年連続で首位を維持していた静岡県を抜き、初めて首位になった。鹿児島県内の関係者は喜び、PRに力を注ぐ。

静岡は、急須※でいれる茶の生産に力を入れている。24年の生産量は1万トンで、鹿児島県の8450トンを上回った。鹿児島ではペットボトル用の茶を多く作っており、茶全体の生産量を増やしたという。

ア:記事2に「多く作っている」とあり、力を入れている茶がわかります。イ:記事1の「茶畑が集まる」という表現に着目しましょう。

1 二つの記事に書かれた静岡県と鹿児島県の茶栽培の特徴を表にまとめました。空欄ア、イに入る言葉をそれぞれ7字と3字でぬき出しましょう。

	力を入れている茶	栽培地	機械化
静岡県	急須でいれる茶	イ	進みにくい
鹿児島県	ア の茶	平地	進んでいる

ア: ペットボトル用　　イ: 山間地

2 【記事1】のグラフは茶の生産量と産出額のどちらの変化を表していますか。正しい方を○で囲みましょう。

（ 生産量 ・ 産出額 ）

産出額は、記事1に「2019年に鹿児島が静岡を上回った」とあり、グラフの内容とは合っていません。

3 記者たちは静岡県と鹿児島県内でそれぞれ、農家などの関係者に感想を聞きました。次のA～Cは、どちらの県の人の発言だと考えられますか。静岡は1、鹿児島は2を書きましょう。

A：「悲願の達成だ。お茶の消費拡大につなげたい」（ 2 ）

B：「茶どころとしての復活に向け、団結する必要がある」（ 1 ）

C：「PR効果のアップも、大いに期待できる」（ 2 ）

A:「悲願」とは「ぜひとも、なしとげたい願い」のことです。今回、願いを達成したのはどちらか考えましょう。B：「復活に向け」という表現から、今回、トップを明け渡した方だとわかります。C:PRにつながるのは、今回、首位になった方ですね。

©2013 そにしけんじ／読売新聞社

読んでみよう！

◆ミー太郎のおすすめ記事

抹茶 ミラノで大人気

【ミラノ＝野口季瑛】イタリア・ミラノで日本の抹茶が人気だ。背景にあるのは、日本食ブームや健康志向の高まりで、昨年の海外への緑茶の輸出額は過去最高を記録した。

10日、ミラノ市内の和風カフェ「神楽坂　茶寮　ミラノ店」は、抹茶や抹茶味のスイーツを目当てに、開催中の国際家具見本市「ミラノサローネ」に訪れている外国人や、地元の客でにぎわっていた。

一番人気は、ボリュームたっぷりの抹茶味のモンブラン（約3000円）。京都の老舗茶屋から仕入れた抹茶を使ったペーストを、太さ1ミリに満たない糸状に絞り出し、ふんわりと重ねている。常連客のサラ・シチニャーノさん(25)は、「抹茶味のスイーツは甘すぎないのが魅力。後味がスッキリしていてコーヒーより好き」と笑顔だ。

日本で和風カフェなどを運営する会社が、昨年12月にオープンした。小口欽也代表は、「ヘルシーな印象の日本食材への関心は高い」と話す。

昨年の抹茶を含む緑茶の輸出額は364億円で、5年連続で過去最高を更新した。世界的なニーズの高まりを受け、農林水産省も、現在主流の煎茶などから、抹茶の原料となるてん茶への生産転換を農家に促す方針だ。

抹茶味のモンブランは、味も迫力ある見た目も人気だ（イタリア・ミラノ市で）＝野口季瑛撮影

（２０２５年４月１１日　読売新聞夕刊より）

モンブラン以外に、どのような抹茶（まっちゃ）スイーツを作れば、

海外で人気が出ると思いますか。

©2013 そにしけんじ／読売新聞社

サイン

年　組（　番）名前　　記入日　月　日

記事1

カシューナッツ 表示義務化へ

アレルギー増で

くるみやカシューナッツなどの木の実類が原因で食物アレルギーを起こす人が増えている。消費者庁は2025年度中に、カシューナッツをアレルギー表示が義務付けられる食品に加える方針だ。

23年の調査では、①アレルギーの原因となった食べ物のうち、木の実類は24・6%で2番目に多かった。14年は3%程度で、大幅に増加した。健康志向の高まりで食べる機会が増えたと考えられる。

食べた子供が命にかかわる症状になる例も増えている。ケーキなどの菓子や総菜に砕かれた状態で使われ、気づかずに食べることも一因とみられる。

国は、アレルギー症状を起こす例が多い食品を指定し、アレルギー表示を義務付けている。②くるみのほか、卵（鶏卵）、エビ、カニ、落花生などが対象だ。

カシューナッツは現在、アレルギー表示が義務ではなく、推奨※される品目だが、消費者庁は25年度中に、義務付け対象にすることを決めた。③3～17歳がアレルギーになった原因食品の上位にあり、17年に82件だった症例数は、23年には279件になっている。

同様に症例が増えている木の実類のピスタチオは25年度中に、表示が推奨される品目に新たに加える見通しだ。

食品のアレルギー表示が変わるのは、23年度以来。④事業者が食品にアレルギー表示をしなかったり、ラベルの貼り間違えをしたりする事例も多く、消費者庁は事業者に表示のチェックを怠らないよう呼びかけている。

※推奨＝人にすすめること

（2025年3月11日 読売新聞夕刊より）

記事2

推奨表示
マカダミアナッツ追加へ

消費者庁は、食品のアレルギー表示が推奨される品目にマカダミアナッツを追加し、マツタケを削除することを決めた。2023年度内に新たな表示が始まる。

マカダミアナッツは食物アレルギーの症例数が上位に入り、輸入量も増加している。一方、マツタケは最近、上位に入らなくなり、ショック症状の症例もなかった。

食品のアレルギー表示は現在、表示義務が8品目、表示推奨が20品目ある。

（2024年1月5日 読売新聞朝刊より）

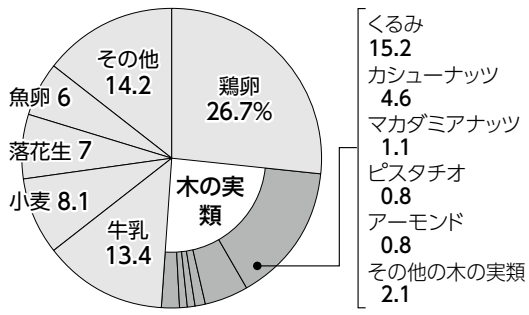
1 木の実類による食物アレルギーが増えている理由を述べた文を二つ探し、それぞれ最初の5字を書きましょう。

2 右のA、Bは、傍線部①～④のどの内容を詳しく説明していると言えますか。それぞれ番号を書きましょう。

A：　　B：

A 横浜市は、放課後児童クラブなどで提供された昼食で、児童1人が卵アレルギーにより嘔吐したと発表した。卵が使われていたが、提供事業者が献立表にアレルギー表示を記載していなかったという。

B ■食物アレルギーの原因となった食べ物



3 記事1と2の内容から、アレルギーの表示が義務付けられる品目と推奨される品目は、2025年度にはそれぞれ、何品目になりますか。数字を書きましょう。

義務＝（　　）品目　　推奨＝（　　）品目

©読売新聞社 2025年　無断複製・転載を禁じます

記事1

カシューナッツ 表示義務化へ

アレルギー増で

くるみやカシューナッツなどの木の実類が原因で食物アレルギーを起こす人が増えている。消費者庁は2025年度中に、カシューナッツをアレルギー表示が義務付けられる食品に加える方針だ。

23年の調査では、①アレルギーの原因となった食べ物のうち、木の実類は24・6%で2番目に多かった。14年は3%程度で、大幅に増加した。健康志向の高まりで食べる機会が増えたと考えられる。

食べた子供が命にかかわる症状になる例も増えている。ケーキなどの菓子や総菜に砕かれた状態で使われ、気づかずに食べることも一因とみられる。

国は、アレルギー症状を起こす例が多い食品を指定し、アレルギー表示を義務付けている。②くるみのほか、卵（鶏卵）、エビ、カニ、落花生などが対象だ。

カシューナッツは現在、アレルギー表示が義務ではなく、推奨※される品目だが、消費者庁は25年度中に、義務付け対象にすることを決めた。③3～17歳がアレルギーになった原因食品の上位にあり、17年に82件だった症例数は、23年には279件になっている。

同様に症例が増えている木の実類のピスタチオは25年度中に、表示が推奨される品目に新たに加える見通しだ。

食品のアレルギー表示が変わるのは、23年度以来。④事業者が食品にアレルギー表示をしなかったり、ラベルの貼り間違えをしたりする事例も多く、消費者庁は事業者に表示のチェックを怠らないよう呼びかけている。

記事2

推奨表示
マカダミアナッツ追加へ

消費者庁は、食品のアレルギー表示が推奨される品目にマカダミアナッツを追加し、マツタケを削除することを決めた。2023年度内に新たな表示が始まる。

マカダミアナッツは食物アレルギーの症例数が上位に入り、輸入量も増加している。一方、マツタケは最近、上位に入らなくなり、ショック症状の症例もなかった。

食品のアレルギー表示は現在、表示義務が8品目、表示推奨が20品目ある。

1 木の実類による食物アレルギーが増えている理由を述べた文を二つ探し、それぞれ最初の5字を書きましょう。

健康志向の　　ケーキなど

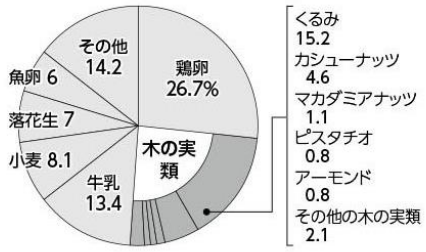
アレルギーの原因として、木の実類の割合が「大幅に増加した」と、数字を挙げて示した後、その理由を説明しています。さらに、「子供の命にかかわる事例も増えている」と具体的に述べた後、その一因を書いています。

2 右のA、Bは、傍線部①～④のどの内容を詳しく説明していると言えますか。それぞれ番号を書きましょう。

A：④　B：①

A 横浜市は、放課後児童クラブなどで提供された昼食で、児童1人が卵アレルギーにより嘔吐したと発表した。卵が使われていたが、提供事業者が献立表にアレルギー表示を記載していなかったという。

B ■食物アレルギーの原因となった食べ物



A：事業者が食品にアレルギー表示をしなかった具体的な事例ですね。

3 記事1と2の内容から、アレルギーの表示が義務付けられる品目と推奨される品目は、2025年度にはそれぞれ、何品目になりますか。数字を書きましょう。

義務＝（ 9 ）品目　　推奨＝（ 20 ）品目

記事2が掲載された段階では、「義務が8品目で、推奨が20品目」とあります。23年度は、推奨にマガダミアナッツがマツタケの代わりに入るだけなので、義務が8品目、推奨が20品目のままです。記事1に書かれた25年度は、カシューナッツが推奨から義務に変わり、ピスタチオが新たに推奨に加わるため、義務の品目が1つ増え、推奨は変わらないままです。

©2013 そにしけんじ／読売新聞社

読んでみよう！

◆ミー太郎のおすすめ記事

米粉パスタ 小麦気にせず

アレルギーの子供思い

米粉パスタを手にする栫さん

東郷町の栫正人さん(65)が、米粉を使い、小麦アレルギーの人も食べられる冷凍パスタ「おいで食べ米！」を開発した。栫さんは小中学校の元教師で、給食の時間に食物アレルギーを発症した小学生がいたことから、一念発起して商品化した。1食分で900円（税別）で、ボロネーゼ味玄米麺など4種類ある。（光部雅彦）

開発のきっかけは、定年間際に東郷町の小学校で教頭を務めていた時のこと。保護者や担任教諭らと連携し、食物アレルギー予防に力を入れていたが、卵アレルギーの小3の男子児童が、給食でアナフィラキシーショックを発症した。

原因は卵料理の配膳に使ったおたまを、別のおかずをすくうために使ったことで、男子児童は救急車で病院に搬送。回復したが、アレルギーを気にせず食べられることの大切さに、改めて気付いたという。

栫さんは定年後、食物アレルギーの中でも悩む人が多い「小麦」に注目して、約2年かけて米粉パスタを商品化した。

販売は今年6月から開始。ソースはミートソースのボロネーゼ味と、バジルの香りがたっぷりのジェノベーゼ味があり、それぞれ白米か玄米の麺を選べる。冷凍食品にしたのは「子育てに忙しい家庭の支援にもつなげたい」という思いからで、電子レンジで温めて手軽に食べられる。

（２０２４年９月１５日　読売新聞愛知版より）

代わりの食材を使って商品化する動きも活発です。

アレルギーを気にせず、味わえる料理が増えるといいですね。

©2013 そにしけんじ／読売新聞社