

世界の調査（中国料理の特色）	（ ）組	氏
	（ ）番	名

志保さんと康子さんは、地理の授業で世界の様々な地域の調査を行うことになり、興味をもって「世界三大料理の一つである中国料理」について調査をしました。

(1) 二人は、世界一の人口を支える中国の農畜産物の生産量・消費量は世界の中でどれくらいの量を占めているのか疑問に思い、調べ、資料1を作成しました。資料1の①～④は、中国、アメリカ、インド、EU（27か国）における農畜産物の生産量と消費量を示したものである。

番号

中国を示しているものを資料1の①～④から一つ選び、番号で答えなさい。

【資料1 農畜産物の生産量と消費量】 (単位：千トン 2011年)

農畜産物 国名等	米		小麦		豚肉		牛肉	
	生産量	消費量	生産量	消費量	生産量	消費量	生産量	消費量
①	—	—	132,124	124,000	22,900	21,175	8,000	8,155
②	138,000	136,500	115,500	111,000	52,500	52,580	5,500	5,495
③	97,000	93,000	84,000	84,700	—	—	2,960	1,960
④	6,001	4,017	57,319	33,925	10,259	8,547	11,946	11,869
日本	7,680	8,250	571	6350	1,285	2,497	520	1,236

※「—」は少量のため未記入 (「USDA「World Markets and Trade」から作成)

二人が中国の四大料理の特色について調べていくと、国土の広い中国は北京料理、広東料理、上海料理、四川料理の四つの系統に大きく分けられることから、中国料理には材料やメニューにより地域差があることに気付き、資料2～5を作成し、二人で会話をしながら、中国料理の特徴について考えました。

【資料2 中国四大料理の特色(中国料理の特色)】

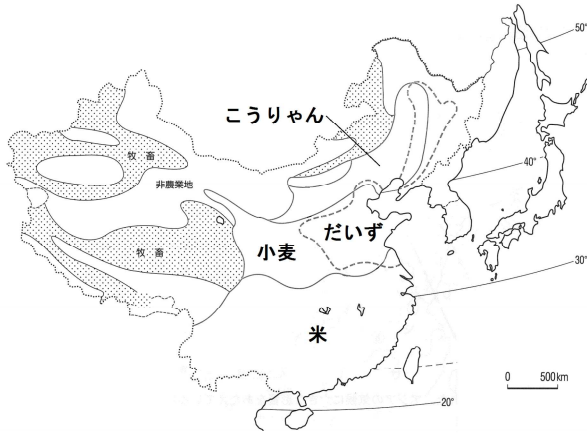
種類	代表的なメニュー	主な食材
シセン 四川料理	マーボー豆腐 担担麺 (タンタンメン) 棒棒鶏 (バンバンジー) エビチリ	米、豚、にわとりなどの肉 川魚、大豆、穀物類
ペキン 北京料理	ペキンダック 水ギョウザ ジャージャー麺 肉まん	豚、羊、鴨などの肉 麦や雑穀、小麦
カントン 広東料理	酢豚 飲茶 えびギョウザ ふかひれスープ シュウマイ	米、豚肉、魚介類
シャンハイ 上海料理	八宝菜 (はっぽうさい) 小龍包 (しょうろんぼう) ワンタン 上海ガニ	米、豚肉、魚介類

(「ウィキペディア」フリー百科事典から作成)

会 話 1	康子：米を使わず、小麦から作った皮や麺の料理が多彩なんだね。
	志保：そうだね。また、肉料理がメインだね。
	康子：本当だね。その他の特徴として、 <input type="text"/>
	志保：また、この地方では、a 冬の寒さと乾燥した気候に対応するため、油を使った濃い味付けのものが多くいんだね。

会 話 2	康子：b 四川料理には、日本と同じように米が使われているんだね。
	志保：そうだね。主に、川魚を食べているんだね。
	康子：本当だね。四川地方は、亜熱帯気候にも属しているので、年間降水量が多いため、夏は蒸し暑い場所なんだよ。
	志保：だから、食欲増進のために香辛料を多く使った料理が多いんだね。

【資料3 中国料理の農業地帯】



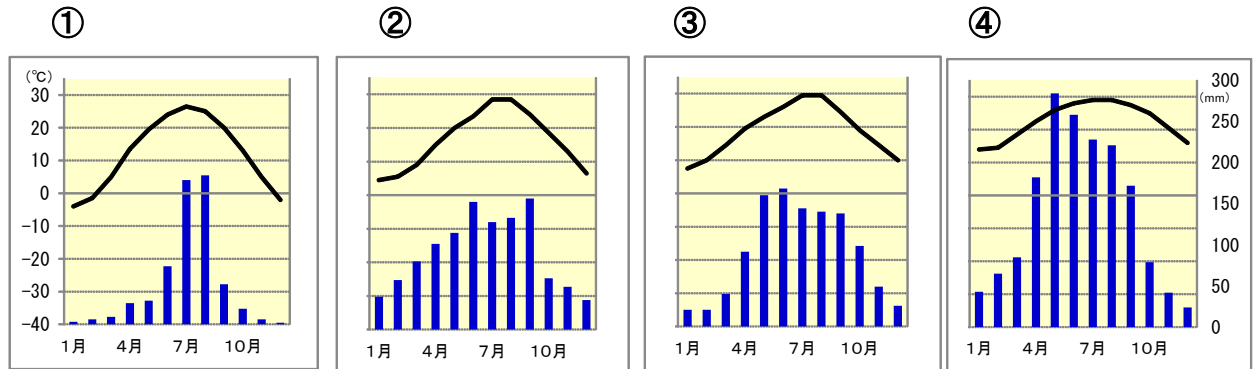
(※「中国統計年鑑2007」から作成)

【資料4 中国四大料理の代表都市】



【資料5 中国の主な都市の気温と降水量】

(「中国国家観光局」ホームページから作成)



※①～④のグラフは、資料4中のA～Dのいずれかの都市のものである。

(2) 会話1は、資料4中の都市Aの料理について二人が話をしているものである。会話1中の□には、「()料理には、食材に()をほとんど使わないんだね。」という内容が入る。資料2と資料3をふまえ、()に適する語句を書きなさい。
また、会話1中の下線部aの気候が見られる都市Aの気温と降水量のグラフを、資料5の①～④の中から選び、番号で答えなさい。

内容 ()料理には、食材に() をほとんど使わないんだね。	都市Aのグラフ
---------------------------------------	---------

(3) 会話2中の下線部bの四川料理が多く作られている都市を、資料4中のB～Dの中から選び記号で答えなさい。また、その記号を選んだ理由を、資料2・3・4から読み取れる内容に触れながら書きなさい。

都市	理由
----	----