

海洋教育指導資料 (高校版)

H26 年度以降、高等学校の国語・理科・社会科の教科書から「海」に関連するものを抽出し、教科を超えたデータベースを作成してきました。本年度は、新たに教科を広げ、家庭科の教科書からの抽出・データベース作りを行いました。また、社会科と理科においては、これまで扱わなかったいくつかの出版社の教科書から抽出しました。同じ教科、同じテーマでも教科書によって、海に関わるワードの多さや内容の深さが異なります。ある単元を扱う際に、この様々な教科書から抽出したデータベースを参考にすれば、海との関連をより深めた授業展開ができるかもしれません。これらの抽出・データベース作成では教材としても取り上げやすいと考えられる魚や海藻といった「海洋生物」（具体的な生物名を含む）や、「多様性」、「生態系」、「水産」、「漁業」をキーワードとして設定しました。

検索対象とした教科と教科書

家庭科

発行者の 番号・名称	発行者の 記号・番号	書名	検定済年月日
6 教育図書	家基 312	新家庭基礎 今を学び 未来を描き 暮らしをつくる	平成 28 年 3 月 3 日
7 実教出版	家基 314	新家庭基礎 パートナーシップでつくる未来	平成 28 年 3 月 3 日
9 開隆堂	家基 317	家庭基礎 明日の生活を築く	平成 28 年 3 月 3 日

社会科：

発行者の 番号・名称	発行者の 記号・番号	書名	検定済年月日
7 実教出版	世 B 309	世界史 B 新訂版	平成 28 年 3 月 18 日
81 山川出版	世 B 310	詳説世界史 改訂版	平成 28 年 3 月 18 日
221 明成社	日 B 302	最新日本史	平成 24 年 3 月 27 日
130 二宮	地 B 302	新編 詳解地理 B 改訂版	平成 28 年 3 月 18 日
7 実教出版	現社 314	高校現代社会 新訂版	平成 28 年 3 月 18 日
35 清水書院	現社 317	高等学校 新現代社会 新訂版	平成 28 年 3 月 18 日
46 帝国書院	現社 318	高等学校 新現代社会	平成 28 年 3 月 18 日
183 第一学習社	倫理 310	高等学校 改訂版 倫理	平成 28 年 3 月 18 日
183 第一学習社	政経 309	高等学校 改訂版 政治・経済	平成 28 年 3 月 18 日

理科

発行者の 番号・名称	発行者の 記号・番号	書名	検定済年月日
61 啓林館	化基 318	化学基礎 改訂版	平成 28 年 3 月 9 日
104 数研出版	化基 319	改訂版 化学基礎	平成 28 年 3 月 9 日
183 第一学習社	化基 321	高等学校 改訂 化学基礎	平成 28 年 3 月 9 日
61 啓林館	生基 315	生物基礎 改訂版	平成 28 年 3 月 9 日
104 数研出版	生基 316	改訂版 生物基礎	平成 28 年 3 月 9 日
183 第一学習	生基 318	高等学校 改訂 生物基礎	平成 28 年 3 月 9 日

キーワードに関わる家庭科における「海」

教育図書・新家庭基礎 今を学び 未来を描き 暮らしをつくる (抽出キーワード数：155)

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
○					II 暮らしを作る 第4章 食生活	1 食生活を見つめよう	2 食文化の継承 世界に広がる和食	60	豆, 魚, 海藻, 野菜などを多く取り入れる和食 季節の行事食	魚食育
○							4 食料自給率の低下	63	品目別食料自給率:魚介類(食用)58%, 海藻類68%	魚食育
○							5 環境について考えよう	64	魚介類などをその地域で消費する地産地消	魚食育
○						2 私たちが食べているもの	1 栄養素とは 2 栄養素の働き 脂質, タンパク質, 無機質, ビタミン	66-71	五大栄養素と主な機能 青魚, 小魚, 貝, 海藻は脂質, タンパク質, 無機質, ビタミンの様々な栄養素を多く含んでいる	魚食育
○							3 食品を知ろう 魚介類	74	魚介類は種類が豊富で重要なたんぱく質源 青背魚は IPA と DHA を多く含む 魚介類の摂取量 加工品としても利用される	魚食育, 水産
○							3 食品を知ろう 藻類	77	海藻に含まれる炭水化物は食物繊維として作用 無機質も多く含む	魚食育
○				○		3 安全・安心な食品を選ぼう	1 食品の選択	80	魚介類の選び方 生鮮食品の表示項目	魚食育, 水産
○							2 食品の保存	81	伝統: 食品保存の知恵 乾燥, 塩漬, 燻す	魚食育, 水産
○							資料 食物アレルギーの表示	83	アレルギー食材 表示義務 可能なかぎり表示	魚食育
○							3 食品の安全を守る	84	食中毒の分類と安全 細菌性食中毒・ウイルス性食中毒・自然毒・寄生虫・アレルギー様食中毒	魚食育, 水産

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
○						4 献立と調理	1 献立を立てよう 資料 B 食事バランスガイドとは	87	副菜, 主菜例	魚食育
○						4 献立と調理 調理実習	1 和食の献立 2 洋食の献立	96-99	加薬ご飯 (ひじき), こんぶだし, 和風だし (こんぶとかつおの合わせだし) のとり方, あじの香草パン粉焼き, あさりのチャウダー, チンゲンサイといかの炒め物	魚食育
○						4 献立と調理 課題研究	和食って何だろう	108	昔の日本は魚・野菜が中心だったので, 肉中心の食生活より旬が大切だった 夏: アジ, 秋: サンマ, 冬: プリ	魚食育
○					II 暮らしを作る 第5章 衣生活	2 私たちが着ているもの	2 衣服の構成 Column コルセットの歴史	119	コルセットの材料に鯨髭なども使われていた	水産資源

実教出版・新家庭基礎 パートナーシップでつくる未来 (抽出キーワード数: 127)

検索キーワード					編・章	節	見出し・小見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
○					2編 生活を作る 1章 食生活を作る	2 栄養と食品の関わり	1-6 (食品の栄養素, 炭水化物とその食品, 脂質とその食品, タンパク質とその食品, ミネラルとその食品, ビタミンとその食品)	76-83	栄養素の働き 炭水化物の食物繊維は海藻やえび・かにの殻, 脂質, タンパク質, ミネラル, ビタミンは魚介類 (小魚, 赤身魚), 海藻に多く含まれる	魚食育
○							7 その他の食品 1 調味料・香辛料	84	うま味料の原料であるこんぶ, かつおぶし	魚食育

検索キーワード					編・章	節	見出し・小見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産			海洋生物	多様性	生態系	漁業
○							7 その他の食品 3 その他の食品	85	加工食品の種類と特徴 水産物を扱った冷凍食品, 缶詰・レトルト食品, コピー食品 例	魚食育, 水産
○						3 食品の選び方と安全	1 食品の表示と保存 1 食品を選ぶ目を持つ	86, 87	生鮮食品(魚介類)の選択のポイント 食材の旬の時期を知る アレルギー食品の表示 生鮮食品, 加工食品表示の確認	魚食育
○							2 食品の衛生と安全 1 食中毒	88	食中毒の種類と予防 微生物性の食中毒・自然毒による食中毒・アレルギー様食中毒	魚食育, 水産
○							2 食品の衛生と安全 1 食品添加物	89	食品添加物と使用例 魚肉ソーセージ	魚食育
○						4 食事の計画と調理	1 食事摂取基準と食品摂取量のめやす 2 食品別摂取量のめやす	92	魚類と海藻類を含む 3 色食品群と 6 つの食品群の主な栄養素と主なはたらき	魚食育
○							3 調理から後かたづけまで 実習 1 実習 4 実習 5	102, 103, 108, 114, 115	魚のなべ照り焼き, 煮だし汁のとり方, ちらしずし, パエリア, ひじきの煮物, 変わり漬物, いわしのつみれ汁	魚食育
○						5 これからの食生活を考える	1 日本の食料はどこから 1 食料自給率 2 輸入食品への依存	118, 119	魚の日本の自給率 魚介類の日本の食料消費量変化 国内生産のみで食料を供給するとしたら	魚食育, 水産
○			○				2 食の安全と環境への配慮	120	水俣病	魚食育, 漁業
			○		2編 生活を作る 3章 住生活を作る	1 人と住まいのかかわり	1 人と住まいのかかわり 2 住まいと文化	152	風土や生活と住まいのかかわり 漁業と生活が一体化し, 船が直接出入りできる住宅形式が成立(京都府伊根)	漁業

開隆堂・家庭基礎 明日の生活を築く（抽出キーワード数：64）

検索キーワード					編・章	節	見出し・小見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
○					第 2 部 生活を営み, 自立する 第 1 章 食べる	2 食品と栄養	3-6 (脂質ってどんな栄養素?, たんぱく質ってどんな栄養素?, 無機質ってどんな栄養素?, ビタミンってどんな栄養素?)	82-87	魚, 小魚, 青魚, カキなどの魚介類, 海そう類は, それぞれ脂質, タンパク質, ミネラル, ビタミンなどの栄養素を多く含む	魚食育
○						3 食品の選択と保存	1 何を見て食品を選ぶ? 生鮮食品の選び方 加工食品の表示例	88	旬の魚介類などは栄養価が高く, 価格も低くなるので, 旬を知っておく アレルギーを含む食品の表示	魚食育
○							2 食品の衛生と安全を考えよう 食品の衛生 食の安全・安心をおびやかす問題	90	食中毒の種類と予防法 細菌性・ウィルス性・自然毒・化学物質, 食品例 参考:放射性物質による環境汚染	魚食育, 水産
○						4 食事を調える	1 食事プランを作ってみよう 食事摂取基準と食品群別摂取量のめやす	93	食品群の分け方の例 食事のバランスガイド	魚食育
○							実習例 No. 1 実習例 No. 4 実習例 No. 5	98, 99	さけの鍋照り焼き, わかめときゅうりの酢の物, こんぶとかつおぶしのだしの撮り方, 親子どんぶり, ひじきの煮物	魚食育

検索キーワード					編・章	節	見出し・小見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
○					巻末		和食 (WASHOKU)とは だし文化		昆布, かつお節, 煮干しなどから とっただしを使う料理が多い	魚食育
○	○		○		巻末		日本の食文化の特徴 気候・風土が生み 出す多様性		南北に長く海に囲まれた日本は 多くの山・川と入り組んだ海岸線 を持ち, 寒暖の海流が南北から流 れ混むことで豊富な種類の魚介・ 海藻類が獲れる	漁業
○			○		巻末		郷土食		日本各地で生まれた独特の加工 食品や郷土料理が受け継がれて いる	魚食育

キーワードに関わる社会科における「海」

実教出版・世界史 B 新訂版（抽出キーワード数：10）

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
		○	○		第 1 部 諸地域 世界の形成 序章 ビッグバンから人類の出現へ	2 人類の誕生	猿人・原人・旧人・新人 農耕・牧畜のはじまり	21, 20	採集・狩猟・漁労のための技術などが高度化, 剥片石器や骨角器を用いる 地球の温暖化によって気候が変化し, 植生や動物などの生態系も変化して, 狩猟・採集・漁労による食糧確保が困難	漁業, 海洋環境変化
			○		第 2 部 諸地域 世界の形成 第 3 章 東アジア世界	1 中国文明の形成	黄河文明と長江文明	68	黄河中・下流域の黄土台地で, 人々は狩猟や漁業も行い, 集落を形成し始めた	漁業
			○			3 2 世紀までの朝鮮半島と日本列島	日本列島の成立と縄文時代	80	中・小型獣, 魚介類, 植物を対象に狩猟・漁労・採集生活	漁業
			○		第 2 部 諸地域 世界の形成 第 4 章 中央ユーラシア世界と東アジア世界の展開	3 3~9 世紀の朝鮮半島と日本列島	蝦夷と隼人	102	蝦夷は北方の狩猟・漁労・採集の生活を基盤としていた人々 7~8 世紀ごろ, 北海道北東部, 樺太(サハリン), 千島(クリル) 諸島一帯に狩猟・漁労を中心とする文化圏(オホーツク文化) が成立	漁業
○				○	第 3 部 一体化に向かう世界 第 4 章 近世ヨーロッパと大航海時代	2 第 2 次大戦時代と海域アジア	沸き返る交易世界	188	徳川家康は海外交易を促進し, ベトナムの生糸や鮫皮, タイやカンボジアの蘇芳, 鹿皮, 鮫皮を輸入 鮫皮は滑り止めとして刀の柄や鞘に用いられ, 大量に輸入された	水産資源
			○		第 3 部 一体化に向かう世界 第 10 章 アジア諸地域の帝国と第 2 次大戦時代	5 14~18 世紀の朝鮮半島と日本列島	琉球と蝦夷地	241	日本海交易が, 狩猟・漁労を中心に生活していたアイヌの蝦夷地にも及んだ	漁業

山川出版・詳説世界史 改訂版 (抽出キーワード数 : 3)

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
○					第I部 第1章 オリエン トと地中海世界	2 ギリシア世界	エーゲ文明	28	クレタ文明の宮殿の壁面には人物や海の生物が描かれており、海洋民族らしく明るく解放的で平和な文明	
				○	第I部 第3章 内陸アジア世界・東アジア世界の形成	2 北方民族の活動と中国の分裂	社会経済の変化	83	後漢から南北朝時代、長江中・下流域では人口が増加し、貴族は穀物・野菜、畜産・水産物、手工業製品を自給する経営	水産業
				○	第II部 第5章 ヨーロッパ世界の形成と発展	3 西ヨーロッパ中世世界の変容	商業の発展	140	封建社会の安定し、遠隔地貿易が発達 北ドイツ諸都市は海産物・木材・穀物などの生活必需品を取引	漁業

明成社・最新日本史 (抽出キーワード数 : 31)

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
			○	1	第一編 原始・古代 第一章 古代国家の形成	1 日本文化のはじまり	旧石器時代の文化と社会	10	旧石器時代の人々は打製石器を使用して狩猟・漁労・採集生活を営んでいた	漁業
○			○	22			縄文時代の生活	13, 14	各地で入江や干潟が発達したため漁労や貝の採集が活発になり（東日本ではサケ・マスが豊富）、釣り針やおもりをつけた網で漁を行った 貝塚からは多数の魚介類の骨や殻が出土 縄文人の年間スケジュール 魚介類の調理法も変化	漁業・海洋環境変化

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
○			5	○	第一編 原始・古代 第二章 律令国家の発展	5 天平文化	奈良時代の生活	47	コラム 庶民の食生活 副食物は布海苔や心太の海藻類、あわび、いか、かつお、ふな、あゆなどを乾物としたり、塩漬けにしたりした	水産、魚食育
○			2	○	第二編 中世 第五章 武家社会の発展と文化の発展	1 室町幕府の内政と外交	琉球・蝦夷との交易	101	蝦夷地では十四世紀頃に渡島半島のアイヌが津軽と往来し、鮭、昆布、毛皮などの北海の産物をもたらした	水産
			○	1	第四編 近代・現代 第十三章 近代日本とアジア	1 日清戦争と日露戦争	日露戦争	217	ポーツマス条約によって、ロシアは日本海、オホーツク海、ベーリング海の日本の漁業権を認めた	漁業

二宮書店・新編 詳解地理 B 改訂版 (抽出キーワード数：114)

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
		○	○		第 II 編 現代世界の系統地理的考察 第 1 章 自然環境	第 4 節 環境問題	1 地球温暖化 地球温暖化による影響	83	気温や海水温上昇によって、サンゴ礁でできた島々は、海面上昇による海岸侵食激しく、水没の危機生態系や農業・漁業などの生産活動に影響を及ぼし、魚の生息域の変化による漁獲量の減少が問題 サンゴの白化現象	漁業、海洋環境変化、
○			○	○	第 II 編 現代世界の系統地理的考察 第 2 章 資源と産業	第 1 節 農林水産業	7 世界と日本の水産業 漁業の成立条件 世界の漁場 水産業の動向 日本の水産業	98, 99	プランクトンが豊富で魚が集まり、産卵地となる大陸棚やバンクが好漁場 (北西太平洋漁場、北東大西洋漁場、北西大西洋漁場、南東太平洋漁場) 世界の魚介類の消費市場は拡大 天然資源を捕獲する漁業は低迷、養殖業の漁獲量は増加 日本では沖合漁業が減少	漁業、水産

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
				○	第 II 編 現代世界の系統地理的考察 第 4 章 生活文化と民族・宗教	第 3 節 民族と国家	1 国家の形成と領域 国家の領域	175	沿岸から 200 海里 (約 370 km) までの海域が、排他的経済水域 (EEZ) として、水産資源や鉱産資源などに対する沿岸国の権利が認められている	水産資源
			○	○	第 III 編 現代世界の地誌的考察 第 2 章 現代世界の諸地域	第 1 節 中国一発展する大国に注目する	3 経済発展をささえる農業 食糧生産の動向	190	畜産物と同様に魚介類の消費量も増加し、水産物も養殖を中心に漁獲量が急増し、世界最大の輸出国になっている	漁業, 水産
○		○	○			第 3 節 東南アジア一項目ごとに整理する	4 農業の伝統と現在 ポイント補説 養殖漁業の発展とマングローブの破壊	213	マングローブはプランクトンが集まるため好漁場で、CO ₂ の吸収や、高波や高潮から人々の生活を守る役割があるが、えび養殖池の開発によって伐採され、激減してきている	環境問題, 漁業
			○			第 5 節 西アジア・中央アジア一項目ごとに整理する	3 農牧業 中央アジアの農業	231	アラル海は灌漑によって流入量が減少し、大部分が干上がったため、沿岸では漁業ができなくなっている	漁業
○			○			第 12 節 オーストラリアとカナダ一項目を比較する	1 ヨーロッパ人の植民と土地開発 カナダの植民と開発	297	カナダでは 17 世紀以降、ヨーロッパからアジアへの航路の探索や、たら漁や毛皮の取引のために、ヨーロッパ人が居住	水産資源
			○				2 ヨーロッパ重視からの変化 カナダへのまなざし	299	かつてカナダはヨーロッパ人にとって、ヨーロッパとアジアを結ぶ西回りの取引をkaitakusuruための拠点であり、水産物 (鮭) や毛皮などの交易場所であった。	漁業
○							3 土地開発の基盤 オーストラリアの気候と人口分布	300	サンゴ礁海岸のグレートバリアリーフ	環境, 観光資源

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
			○				4 土地資源の分布と利用 カナダの海の利用	303	カナダでは伝統的に漁業が盛んで、北大西洋漁場のグランドバンク海域では、たら・かれい・ひらめ・さば・にしんの豊かな漁場となっている 太平洋側のブリティッシュコロンビアでもまぐろや、さけの加工品が日本に輸出されており、漁業が発達している	漁業
			○		第 III 編 現代世界の地誌的考察 第 3 章 現代世界と日本	第 1 節 世界中の日本	2 輸入に依存する日本・輸出に依存する日本	307	現在、魚介類の自給率は 5 割に低下	漁業

実教出版・高校現代社会（抽出キーワード数：8）

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
		○			第 1 編 現代社会の諸問題 諸課題 第 1 章 地球環境を考える 里山資本主義	1 地球環境問題	現代社会と環境問題	8	地球環境問題には、生態系の破壊、砂漠化、海洋汚染などがある	海洋汚染、
			○	○	第 2 編 現代社会と人間としてのあり方生き方 政治 第 4 章 日本国憲法と国民生活 誰のための安全保障	5 政治機構と国民生活	内閣の権限	132, 133	内閣は行政権を行使し、行政は各省庁によって分担される 日本の行政機構 農林水産庁 水産省	漁業、水産

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
○			○	○		7 地方自治	SEMINAR 7 地域再生への挑戦 -海士町の取り組み	145	住民による課題解決 Iターン者は、地元住民や地Uターナー者とともに、新たな産業創出（岩ガキ養殖や天然塩など）に貢献	漁業、水産
		○	○	○	第2編 現代社会と人間としてのあり方 生き方 経済 第7章 日経済活動のあり方と国民福祉	3 公害防止と環境保全	四大公害訴訟	235	水俣病は、廃液中に含まれた有機水銀が、プランクトン→魚→人間の食物連鎖で次第に濃縮され高濃度となる	漁業、水産、海洋環境

清水書院・高等学校 新現代社会 新訂版（抽出キーワード数：21）

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
○	○	○	○		序編 現代社会における諸課題 第1章 地球環境問題	1 さまざまな地球環境問題	宇宙船地球号のゆくえ	6	地球環境問題のメカニズム 酸性雨：地球生態系への脅威、農作物・漁業被害、海洋・地下水汚染、水資源問題 化石燃料利用：木材資源採取・焼畑・開墾・開発による海洋・地下水汚染、水資源問題	漁業、海洋環境
			○	○		2 地球温暖化問題	地球温暖化の影響	9	温暖化による海水膨張、海面上昇で低地（サンゴ礁の島々）が水没 また、異常気象で農業や水産業などにも打撃を与える可能性	漁業、水産
○			○	○	第3編 現代の経済～経済～ 第2章 経済活動のあり方	3 公害の防止と環境保全	日本の公害問題	243	水俣病 有機水銀を含んだ工場排水が海に排出され、汚染された魚介類を周辺住民が摂取 食物連鎖によって人体に蓄積	漁業、水産、海洋環境
検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり

海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
○			○	○		4 農業と食料	日本の水産業	247	日本は動物性たんぱく質を魚類に求める傾向で、世界有数の漁獲量だった 石油危機により遠洋漁業は衰退した一方、沖合漁業は増加 魚種の資源管理や養殖技術分野で国際的に貢献する必要	漁業、水産

帝国書院・高等学校 新現代社会（抽出キーワード数：6）

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
	○	○			第Ⅰ部 現代社会の諸課題とその捉え方 テーマ 環境	2 人間の活動と環境問題（2）	生物の多様性とその保全	11	生物多様性条約，ワシントン条約，ラムサール条約の採択 例：千葉県谷津干潟	海洋環境保全
○					第Ⅱ部 現代社会のしくみと私たちの生き方 第3章 現代の経済と国民の福祉	第1節 市場経済のしくみ	2 市場のメリットと限界 市場経済と価格	118	株式市場や青物市場，魚市場ではせりによって価格がつけられ，取引される 魚の需要が多ければ価格は上昇，大漁で供給が多ければ価格は低下	
○					第Ⅱ部 現代社会のしくみと私たちの生き方 第4章 現代の国際社会と日本の役割	第1節 国際経済の動向と貧困の解消	1 国際経済のしくみ 和食はどこから来ているか？	162	和食の材料のうち，どれくらいが国産か？ 魚：国産60%，	漁業，水産

第一学習社・高等学校 改訂版 倫理（抽出キーワード数：4）

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
○	○	○			第 5 章 現代の諸課題と倫理	2 環境の問題と倫理課題 2.生物多様性と自然との共生	生態系と生物多様性	198	人間を含めた自然の生態系のバランスが失われると生態系全体に影響が及ぶ 絶滅危機にある生物種：タイムイ、アオウミガメ	海洋環境保全

第一学習社・高等学校 改訂版 政治・経済（抽出キーワード数：2）

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
○				1	第 1 編 現代の政治 第 2 章 現代の国際政治と日本	1 国際社会と国際法	国際紛争と国際裁判	87	新聞記事：南極海での日本の調査捕鯨に対して、国際司法裁判所が中止を命じた	海洋環境, 海洋資源
			○	1		6 日本の外交と国際平和への役割	日本の領土をめぐる問題	111	近代以前から日本人が漁労目的で渡航してきた竹島の領有権問題	海洋資源

キーワードに関わる理科における「海」

啓林館・化学基礎 改訂版（抽出キーワード数：2）

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
○					第1部 物質の構成 第1章 物質の構成	2 物質のその成分 A 化合物・単体・元素	実験 1 大理石の成分元素	33	発展実験：炭酸カルシウムが主成分で自然界に存在するもの 貝殻、珊瑚	海洋生物の骨格成分

数研出版・改訂版 化学基礎（抽出キーワード数：1）

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
○					第1編 物質の構成と化学結合 序章 化学と人間生活物質の構成	2 化学とその役割	B 食品の保存	11	昔の人の知恵で、砂糖漬け（ジャム）・塩漬け（塩蔵）・燻製（燻煙）・乾燥（干物） 例：塩鮭，魚介の干物	

第一学習社・高等学校 改訂 化学基礎（抽出キーワード数：2）

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
○					第I編 物質の構成	第1節 物質の成分と構成元素		14	かつお節でだしをとる場合、物質の分離法である抽出やろ過を行う	海洋生物の利用
○					第I編 物質の構成	第1節 物質の成分と構成元素 1 物質の成分	2 混合物と純物質	19	旨味成分の発見 昆布 12 kg を煮詰めて、だし成分を抽出し、グルタミン酸ナトリウムを得た	海洋生物の利用

啓林館・生物基礎 改訂版（抽出キーワード数：100）

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
○	○				巻頭	生命の星, 地球。	生物の多様性とその保全		深海で生きる: オウムガイ, ハオリムシ 新種の発見: 海底洞窟に生息するヌマエビ	海洋生物, 多様性
○	○				第 1 部 生物の特徴 第 1 章 生物の多様性と共通性	第 1 節 多様な生物の共通性	A 生物の多様性	20	生物の形, 大きさは多様 例: チンアナゴ, オビクラゲ, ミナミハコフグ	海洋生物, 多様性
○	○						C 生物の進化と系統	24	真核生物の系統樹 刺胞動物ウメボシイソギンチャク, 脊椎動物魚類	海洋生物, 多様性
○						第 2 節 生物共通の単位—細胞—	C 真核細胞	32	核のはたらきを調べる実験 カサノリの核にはかさの形を決めるはたらきがある	海洋生物
○					第 2 部 遺伝子とのはたらき			61	ウメボシイソギンチャク: 胃の中で親の体の一部が分かれて新しい個体ができ, それが口から出される	海洋生物
○						第 3 節 遺伝情報とゲノム	A DNA と染色体	70	染色体の本数は生物種ごとに一定 例: タラバガニ 208 本	海洋生物
○					第 3 部 生物の体内環境の維持 第 1 章 体内環境と恒常性	第 1 節 体液とその循環	D 体液の循環	110	様々な血管系 魚類では, 心臓から出た血液はえらを通してから体全体に流れる 魚以外の脊椎動物は, 肺循環と体循環が分かれる	海洋生物 (魚類の体のしくみ)
○						第 2 節 体液の調節	A 肝臓	114	窒素を含む排出物 多くの魚類はアンモニアを直接体外に排出する	海洋生物 (体のしくみ)
○							C 水生生物の塩類濃度調節 無脊椎動物の塩類濃度調節	118	海産無脊椎動物は塩類濃度を調節するしくみが発達していないが, 川と海を行き来するものは発達 例: モズクガニとケアシガニ	海洋生物 (体のしくみ)

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
○							C 水生生物の塩類濃度調節 脊椎動物の塩類濃度調節	119	海水魚は、水分を腸から吸収し、余分な塩分はえらから排出し塩類濃度を一定に保つ うるこや粘膜の役割 ウナギやサケは成長の過程で腎臓やえらの機能が切りかわる 海鳥やウミガメ類の塩類腺	海洋生物 (体のしくみ)
○		○			第 4 部 生物の多様性と生態系 第 3 章生態系とその保全	第 2 節 物質の循環とエネルギー	D 水界の生態系	205	生産者：植物プランクトン 消費者：動物プランクトン、魚類 補償深度、生産層、分解層	海洋生物、生態系
○	○	○					D 水界の生態系 サンゴ礁の生態系	205	サンゴと共生藻類 サンゴ礁にはエビ・カニ、魚類などの多様な動物が生息	海洋生物、多様性
○		○				第 3 節 生態系のバランスと保全	A 生態系のバランスと変動 ヒトデの除去事件	207	北アメリカの潮間帯からキーストーン種のヒトデを除去すると生態系のバランスが変化した	海洋生物、多様性、生態系
							B 人間活動と生態系の保全 富栄養化	209	プランクトンの異常な増殖が引き起こされ、赤潮やアオコが発生	海洋環境

数研出版・改訂版 生物基礎 (抽出キーワード数：98)

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
○	○				第 1 編 生物と遺伝子 第 1 章 生物の特徴	第 1 節 生物の多様性と共通性	1 生物の多様性・共通性とその由来 A 生物の多様性	22, 23	様々な環境とそこで生活する哺乳類 海洋：マッコウクジラ 日本で見られるさまざまな生物 例：アカウニ、ワカメ	海洋生物、多様性
○	○						1 生物の多様性・共通性とその由来 B 共通性と多様性の由来	24, 25	生物の持つ共通性 四肢を持たない魚類と四肢を持つその他の脊椎動物など 生物の系統樹 例：原生生物 カサノリ	海洋生物、多様性

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
○					第2編 生物の体内環境の維持 第3章 生物の体内環境	第2節 腎臓と肝臓による調節	2 腎臓の構造とはたらき	110	参考:硬骨魚類における塩分濃度の調節 海水魚と淡水魚での調節の違い	海洋生物(体のしくみ)
○		○			第3編 生物の多様性と生態系 第5章 生態系とその保全	第1節 生態系とその成り立ち	3 様々な生態系 B 水界の生態系	186	生産者の植物プランクトン、消費者の動物プランクトンや魚類、水中や底の土壌中にいる菌類や細菌類が分解者として働く	海洋生物, 生態系
○		○	○	○		第3節 生態系のバランスと保全	1 生態系のバランス B 生態系のバランスとキーストーン種	194-196	ラッコとジャイアントケルブの例 キーストーン種のラッコの激減によって生態系のバランスがくずれ、水産資源の魚類や甲殻類も減少し、人間社会にも影響 思考学習:海岸の岩場における生態系のバランス ヒトデの除去によって、生態系のバランスがくずれ、岩場に生息する生物の種類が減った	海洋生物, 生態系, 漁業, 水産
○		○					1 生態系のバランス C 生態系のバランスと自然浄化	197	水域での富栄養化によって特定のプランクトンが異常増殖すると生態系のバランスがくずれ、他の生物が生育できなくなる 例:内湾・内海での赤潮の発生	海洋生物, 生態系
○		○					2 人間の活動と生態系 C 生物濃縮	202	DDTなどの有害物質が栄養段階の上位生物でさらに高濃度で蓄積 例:土壌から海水中に溶けたDDTが生物濃縮される(アメリカ, ロングアイランドの湾の例)	海洋生物, 生態系
○	○	○					3 生態系の保全 B 干潟の生態系の保全	204	様々な生物が生息し、水の浄化能力も高い干潟の保全の必要性 干潟の生物例:ヤマトオサガニなど	海洋生物, 生態系, 多様性

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
○					巻末, 生物図鑑		1. この教科書に出てくる色々な生物	211-228	イガイ, イボニシ, イワシ, ウニ, カサガイ, カメノテ, サメ, サンゴ, シャチ, ダツ, ハマグリ, ヒザラガイ, フジツボ, ラッコなど	海洋生物

第一学習者・高等学校 改訂 生物基礎 (抽出キーワード数: 79)

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
○	○				巻頭, 生物の多様性と共通性				サンゴ礁とそこに生活する生物	海洋生物, 多様性
○	○				第1編 生物と遺伝子 第1章 生物の特徴	第1節 生物の多様性と共通性	1 生物の多様性 1 さまざまな環境と生物多様性	6, 7	さまざまな環境に, それぞれの生息環境に適した特徴をもつ多種多様な生物が生息する 例: 海では, アサリ, ニシキハゼ, ワカメ, イルカなど	海洋生物, 多様性
○						第2節 細胞とエネルギー	5 ミトコンドリアと葉緑体の起源	45	コラム: 細胞内共生を裏付ける生物 緑藻類を内部に共生させる単細胞生物ハテナ 葉緑体のみを取り込んで利用する盗葉緑体を行うウミウシ(ヒラミドリガイ)	海洋生物
○					第1編 生物と遺伝子 第2章 遺伝子とその働き	第3節 遺伝情報とタンパク質合成	5 細胞内での遺伝子の発現	80-83	探究活動 2: 形質転換 オワンクラゲがつくる緑色蛍光タンパク質の GFP を大腸菌に取り込ませ大腸菌は蛍光をはつするようになる	海洋生物
○					第2編 生物の体内環境の維持 第3章 生物の体内環境	第1節 体液とその働き	3 体液成分の濃度調節	104	参考+α: 無脊椎動物や魚類における体液の濃度調節 カニの体液の濃度調節 魚類の体液の濃度調節	海洋生物 (魚類の体のしくみ)

検索キーワード					編・章	節	見出し	ページ	取り上げられている内容	海との関わり
海洋生物	多様性	生態系	漁業	水産						
○		○			第3編 生物の多様性と生態系 第5章 生態系とその保全	第1節 生態系	1 生態系の成り立ち 2 さまざまな生態系	186, 187	海洋生態系 発展：深海の生態系	海洋生物, 生態系
○	○	○				第2節 生態系のバランスと保全	1 生態系のバランス 1 生態系のバランスと変動	197	キーストーン種 岩場からヒトデを除去すると, ヒトデに捕食されていたイガイが増加し, 岩場の多様性が低下	海洋生物, 生態系, 多様性
○		○					2 人間活動による生態系への影響 1 地球温暖化	199	ホッキョクグマの生息域の減少 サンゴの白化現象	海洋生物, 生態系
○		○					2 人間活動による生態系への影響 2 水質汚染	201, 203	富栄養化 人間活動によって排出された有機物・窒素・リンが海に蓄積して起こる現象 植物プランクトンが異常増殖して赤潮が発生すると, 生態系に様々な影響を及ぼす 生物濃縮による有害物質の蓄積 アメリカ・ロングアイランドにおける DDT の生物濃縮の例 DDT は自然界では分解されにくく脂肪に蓄積されやすい	海洋生物, 生態系
○	○				巻末, 日本の絶滅危惧種				タイマイ: 分布は石垣島などのサンゴ礁, 乱獲や生息環境の悪化により減少	海洋生物, 生態系