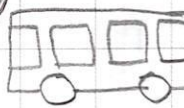


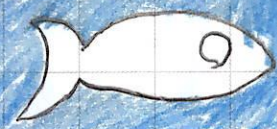
SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

海洋酸性化を防ぐために



ぼくにとできること

14

海の豊かさを
守ろう

ぼくは、昨年度の自由研究で貝がらの表面をお酢できれいにする実験をしました。その時に、海が二酸化炭素を吸収して地球温暖化の影響をおさえてくれていること、人間が排出する二酸化炭素がふえすぎて海水が酸性化する「海洋酸性化」が進んでいることを知りました。

海洋酸性化を防ぐためにぼくにとできること

省エネ・二酸化炭素削減

買い物の見直し

・節電

・バスなどを使う

・エコ家電を使う

・地元でつくられたものを買う

・プラスチックをリサイクルする

環境保護活動への参加

・地域のごみひろい

・ビーチクリーン活動

この中で、ぼくが一番取り組みそうなペットボトルのリサイクル方法について調べました。



このマークのある清涼飲料、
酒類、食料品のボトルが、
拠点回収に出せます

リサイクル方法

1 キャップやラベルをとりのぞく

2 ボトルの中をよく洗って乾かす

3 足でふみつぶすなど容積を小さくする

4 分別して拠点回収ボックスに入れる

インターネットで調べてみると

2023年度の日本でのペットボトルのリサイクル率は85.0%だそうです。

ぼくの家では、母が車でAコープに買い物に行くときに回収ボックスに持って行

ています。ぼくも今回一緒に持って行って回収場所を覚えたので、これからは自

分が買い物に行く時に持って行って母の手伝いをしようと思います。一人一人が

意識することでリサイクル率がもっと上がると思うので周りの人にも声をかけてい

きたいです。

ぼくが住んでいる
中蛸路町のペット
ボトル回収場所

中蛸路行政局

北郡バス停付近

前田酒店

安達商店

野中老人会館前

下芝町内会館

JAなかへち多目的ホール

Aコープなかへち店

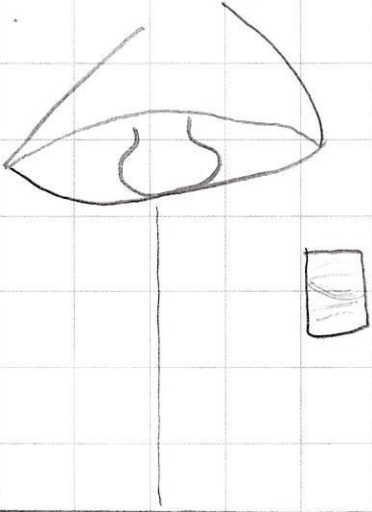
Aコープちかつゆ店



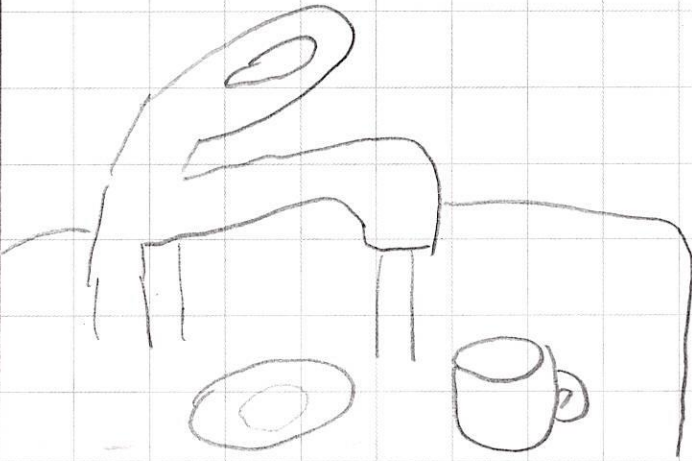
自然環境を農かに！

ぼくは、夏休みに、自然環境を農かにすることにつながるように、いくつかの取組みをしてみました。

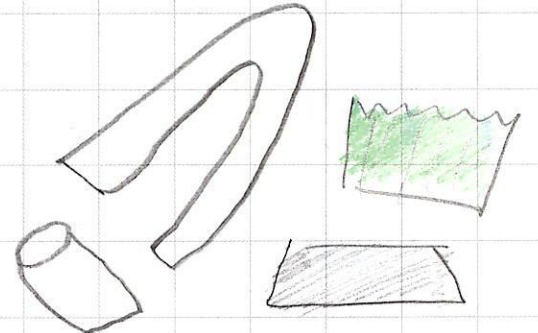
①節電



②節水

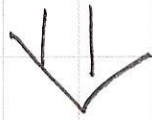


③ゴミ拾い (神島)

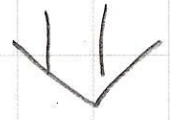


すふてによる
メリット

- ・二酸化炭素のはい出量が減る。
- ・電気代が減る。



- ・水道代が減る。
- ・水の使う量を減らすことで、水不足になりにくくなる。



- ・ゴミによて、住みにくくな、た生き物が住みやすくなる。

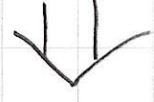
解決される問題



- ・地球温暖化
二酸化炭素などの温室効果ガスが減り、温暖化が軽減される。



- ・水不足
水の使う量が増えているので、水不足が進んでしまう。



- ・環境悪化
住める生き物が増えて、環境が良くなる。

の割合

最近、林森が人工森が多くなっていて、人工材は保水力という水をたくもえる力が少ないので、水が一気に流れて、田んぼなどの水が保持できず、かわいてしまいます。そして、温室効果ガスを減らすために、自然と向き合い、自然に逆らわずに人間は生きていくことが大切だと思います。人間生態系の一部です。



フードロス削減について

夏休み、夕飯の準備をしていると、食べ物がくさって、食べて、食べられなくなった。てしまいました。このことをかかこうないようにするにはどうしたらいいのかなと思いました。なので、インターネットで調べてみました。

フードロス対策をするために必要なことを8つに分けて紹介します。

1つ目は、買い物をする前に食材を確認することです。冷蔵庫の中身を把握して、重複買いや買いすぎにならないですみます。

2つ目は、計画的に買い物をするということです。「必要な分だけ買う」ことを意識し、食べきれない量を買いすぎないように。

3つ目は、たまえびりをするということです。食材を購入するときには、手前の商品を選ぶことで、販売期限の近い食品の廃棄を防ぐことができます。

4つ目は、適切な保存をすることです。食材を長持ちさせるために、冷凍などの保存方法を工夫しましょう。

5つ目は、食べきりレシビを活用することです。食材を最後まで使い切るためのレシビを活用しましょう。

6つ目は、食べきれない量だけ注文することです。おなかかかすいているときは、メニューを見ると、多めに注文しがちなので、最初は控えめに頼むことが大切です。

7つ目は、食べ残した物を持ち帰ることです。食べきれなかつた料理は持ち帰れるかお店に確認して、持ち帰るようにしましょう。

8つ目は、フードロス削減に協力的な店を選ぶことです。少なめサイズやハーフサイズを選べたり、余った料理を持ち帰れたりするお店を選ぶようにしましょう。

まとめ フードロス対策には「食品を無駄にしない」、「食べきること」を意識して、いろんな工夫をしている。