平成24年 12月 30日（日）

地球を守るんジャー新聞

～お米で地球を守るんジャー～

パートⅡ

発行者 丹羽彩乃 丹羽佳樹

お米のひみつをさぐる！

私たちは白いごはんが大好き。でも、お米を食べる人が減っていると聞いてびっくり。ある時、「米を食べることは地球を救うエコ活動になる」という言葉を聞いて、「米を食べるだけでエコ活動になるなんてすごい！」と思いました。でも、なぜ米を食べることがエコなのか、その理由は、きっと私達が、お米を食べるまでの間にひみつがあると考え、米づくりを実際に体験して、ヒミツをみつけてみることにしました。

ひみつその① 田んぼの水は打ち水と同じ！

暑い日、うちでもやりますが、打ち水をすると、水が周りの熱をきゅうしゅうして気温が下がります。米が育つ田んぼは、一面に水をはるので打ち水と同じように気温を下げるのです。本当に気温が下がるのか、調べてみました。田んぼの外が36度の日、田んぼのまん中の気温は、なんと31度。風がふくとさらにすずしくて、田んぼのそばの家はいいなぁと思いました。

つまり、田んぼでお米を作ることは地球温だん化を防ぐ力もあるということだ！！

しかもお米は植物。森の木と同じで二酸化たん素をすって、酸素を出してくれる。いっぱい育てれはたくさんの二酸化たん素が酸素になって地球を守ることにつながるんだ。

ひみつその② 地産地消とフードマイレージ

我が家では、以前から地元のものや国産のものにお母さんがこだわって買い物をしている。ただ好きで買っていると思ったら、なんと「エコ！」を意識しているらしい。朝ごはんに、愛知でとれた米を食べるのと、アメリカでとれた小麦を使ったパンを食べるのを比べると、その材料を運ぶために出る二酸化たん素の量が全くちがいます。つまり食料を運ぶきょりにその重さをかけて出すフードマイレージが大きければ大きいほど二酸化たん素をたくさん出すことになります。だから近くでとれたお米にこだわって食べることも、立派なエコ活動になるってことがわかりました。

ひみつその③ 稲はすてるとこなし！

お米を食るだけじゃもったいない！稲はすてるとこなくリサイクルすることができます！！

米：おいしくいただきます。

わら：家ちくのエサ。ひりょう

もみ：。植物の根もとをあたためる

おばあちゃんの畑で大かつやく

。わらざいくしめなわを作りました

おじいちゃんは子どものときぞうり作ったそうです。

感想

私たちは家族でいろいろなエコ活動を考えてやっているけれど、いつも食べている大好きなお米に、こんなエコ活動につながるひみつがあることに、おどろきました。今まで何も考えずに、ただおいしいと思って食べてきたお米だけど、これからは近くでとれるお米にこだわって、作ってくれる人のことを考えて食べていきたいです。米を食べる人や作る人が減っていると聞くので、みんなにもお米のもつエコパワーに気づいてほしいです。これからも身近にあるエコを発見するぞ！！

体験!! エコ米づくり
1年がんばりました!

① 苗どこづくり
ちゃんとできるか心配!!

② 田おこし
ドロドロ～ でも、足でたがやして、エコ～!!
③ 田うえ
もちろん1本1本手でうえます

すごい!すごい!
田んぼの水に小さい生き物いっぱい!!

④ 草ぬき 害虫たいじ
バッタは好きだけど稲を食べられるのはこまるよ～
⑤ 稲かり
やった!! 大豊作!!
かまでかりました。

⑥ 稲を日にほして だっこく
だっこくも、足ふみだっこく機をつかいました。
いっぱいとれてうれしい

せい米したら、ピカピカおいしそう!
⑦ ワラも使う! お正月かざりをつくりました。
もみがらは、畑にまいて、とことんリサイクル

いくらなんでも…
～丹羽家四兄弟～
お米で地球を守るんジャー
よおし! ご飯を食べよう
まだまだ～
ちきゅうのためだ～
モグモグモグ…おかわり!
もうだめ～
ご注意するでシュ♡
たべすぎたらだめよ～