キャベツの里でエコ発見！

ecoキャベ新聞
発行：千俣小五年
・市場歩夢
・土屋雫
・黒岩蒼
・千川登
・千川裕
・今井和奏
・今井優希

嬬恋キャベツは日本一！

私たちの住んでいる群馬県嬬恋村は、キャベツの産地として有名です。なんと嬬恋キャベツは夏～秋にかけての出荷量が日本一なんです。みなさん知っていましたか？

今回はそんなキャベツの里、嬬恋村ならではのエコ活動を五年生六人で調べてみました。

エコファーマーにインタビュー

十二月、エコファーマーであるぼくのお父さんにインタビューをした。キャベツ農家の人達が実せんしているエコ活動について聞くと、

①化学肥料を減らす努力をしている。

②形がわるく、市場に出せないキャベツも加工用として使われている、と教えてくれた。

キャベツ農家の人達が、環境のことまで考えて農業をしていることにおどろいた。そして食べ物をそまつにしないことがエコにつながるのだと感じた。ぼくも将来、お父さんの後で継いで、地球にやさしいエコな農家になりたい。

「安全で新鮮なキャベツを作っているので残さず食べてほしい。」とおっしゃっていました。

～豆知識コーナー～

エコファーマーとは……

たい肥などを使って土地の力を高め、化学肥料や農薬を減らした方法で農業をする人達のこと。

自然や環境を守る農業

嬬恋村ととなりの長野原町だけで、エコファーマーの件数はなんと…370件！県内最大のエコファーマー地域なんです。

↑五年生全員でお話を聞きました

地産地消って知ってますか？

嬬恋産の大豆↓

「地産地消」とは、地元でとれた新鮮な野菜などを地元で消費することだと教えてくれた。そうすることで、地域が活性化するだけでなく、余分なCO_2のさく減にもつながるそうだ。

また、遺伝子組み換えをしていない嬬恋産の大豆は、給食でも使われている。「未来ある子ども達に地元の安全・安心な食品を食べてもらいたい」と話してくれた。環境だけでなく、私たちの将来のこともかんがえてくれているおばあちゃん、本当にありがとう

私のおばあちゃんのお店は、「地産地消推進店」

作って実せん!! エコレシピ

嬬恋村では、キャベツと同じくらいジャガイモがおいしいです。そのジャガイモの中でも、小さくて捨ててしまうジャガイモを使ったエコ料理を作りました。

材料

じゃがいも、油

そのほかに油をすこしもいれます。

みがいたものを完成！

作り方

① ジャガイモを洗う

② ジャガイモをにたり

③ ジャガイモをつぶす

④ ひっくりかえしてパンケーキにしたらパンケーキのようにしあがる。

アンケート 家庭で行っているエコは？

防寒対策

○ヒーターの設定温度を下げる

○ねる時は湯たんぽを使う

○二重窓

○窓にプチプチをはる

などなど

その他

○野菜をほった穴に入れその上に雪をかぶせて自然保存！（雪が降る地域ならでは のエコ！）

○石油ストーブの上で作った料理をあたためる　など…

節電

○お風呂に入る時は電気OFF！

○水道の凍結防止ヒーターを節電できるものに切りかえる　などなど…

11月～4月は電気代90%カット

寒さに負けるな！ わが家のエコ活動調査

とっても寒い嬬恋村の家庭では、どんなエコ活動をしているのか調べてみました。

エコは身近にある！

調べた結果…

私たちの生活の中にエコはたくさんあることがわかりました。節電や防寒対策など身の回りにあるエコ活動を続けていくことが今の私たちにできることだと思った。

編集後記

今回、このエコキャベ新聞を作るためにたくさんの人と話をすることができた。どの人も環境のこと、そして私たち子どもの未来のことを考えてくれているのだと強く感じた。

私たちは、そんなエコと優しさがあふれる嬬恋村を自まんに思う。

みなさんも自分の住んでいる町を調べて新聞を作ってみて下さい。色々な事を学べますよ。