

# わたしたちのあゆみ

## 4年生



「真野川には何がある？」



「真野川はどこまで続いている？」



「ゴミがいっぱいだあ」

## 3年生



「鹿島区には何がある？」



「どこに続くのかな？」



「店長さんに会えました!!」



地域の『すんごい』を調べていたら  
3年生と4年生がつながった!!

お願い

ゴミを捨てないでください。捨てて  
あった場合拾ってください。みなさん  
が食べる鮭や野菜のためです。



## 「MINAUMA (ミナウマ)」

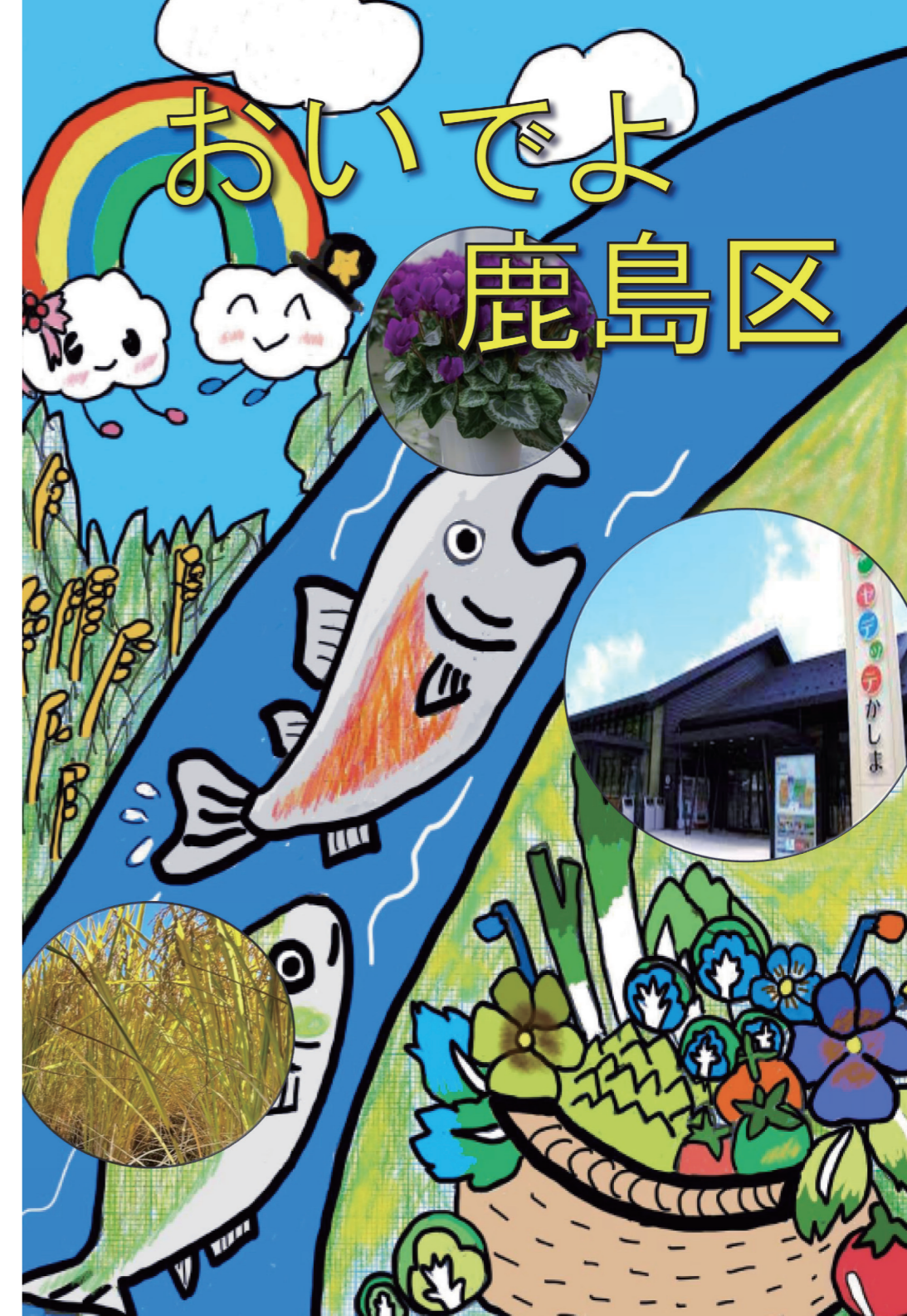
ポータルサイト「MINAUMA」では、南相馬市産のモノやコトをみなさんに「ウマイ!」と感じていただけるよう、その魅力をたっぷりご紹介します。南相馬市にはこのリーフレットに載っている生産者さん以外の方もたくさんいます。気になった方はQRコードを読み取ってください。



## 「南相馬市立上真野小学校」



本校は、明治5年「学制」が発布された翌年に、浮田小学校として産声をあげました。それから、幾多の月日が流れ、今年度で、創立149年目を迎えています。多くの子どもたちが、かけがえのない時を過ごし、様々な思い出とともにこの学舎を巣立っていきました。気になった方は、QRコードを読み取ってください。



令和4年度

南相馬市立上真野小学校

第3・4学年

地域紹介リーフレット

# 3年生 鹿島区探検隊

## セデッテかしま

浮田稲荷神社



浮田稲荷神社には、15社の御利益があります。ぜひ参拝してください。

セデッテかしまには「新鮮野菜」「ドッグラン」「子どもの広場」「相馬野馬追の紹介」などがあります。地域の人や子ども達、ペット達も楽しむことができます。



## 相馬野馬追



見どころ

見どころは二日目のかっちゅうけいばです。重いよろいをきた人が、馬にのって雲雀原を走ります。1周走ると疲れます。

野馬追のはじまり

1000年以上前、武士が野原の馬を追いかけて、その様子から野馬追となりました。

## 西山梨園



直売所に行くと、1袋500円で梨が買えます。10個以上入っており、とてもみずみずしく甘くておいしいです。みなさんも、ぜひ、買いに行ってみましょう。

## 根本園芸



1万5000鉢のシクラメン

15000鉢の色あざやかなシクラメンは、見る人をとりこにします。直売をしているので、とってもお得です。

## 50年目の奇跡

紫のシクラメンは、全国どこを探しても根本園芸にしかありません。来年まで予約でいっぱいなので、お求めの方はお早めに!! とってもきれいです。

## 武田ファーム



## 土が生きてる

武田さんは土を大切にしています。おいしい野菜をたくさん育てています。相馬や南相馬のスーパーに置いてあります。



このシールが目印だよ

## カヤノキファーム

夏は、お盆につかうキクの花を作り、冬は、ブロッコリーやカリフラワー、白菜などを作っています。紫色の白菜や、カリフラワーの仲間の「ロマネスコ」というめずらしい野菜もあります。海外の技術を取り入れ、安心安全な野菜を栽培しています。

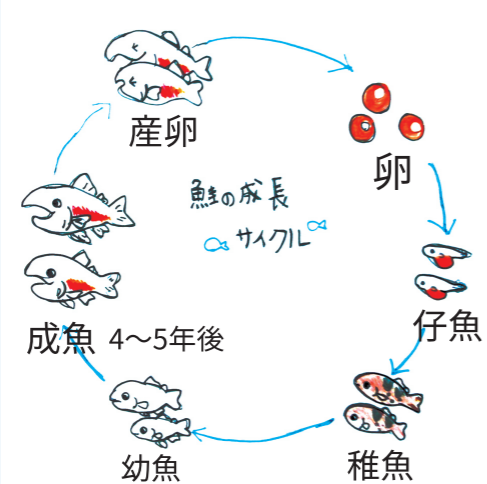


# 4年生 真野川探検隊

## 鮭の生態

真野川には鮭がいます。春に旅立ち、4～5年後の秋に帰ってきます。秋に卵を産みに帰ってきた鮭は、産卵を終えると死んでしまい、ほかの生き物の大切な食糧になります。真野川では、鮭を増やすために、鮭の養殖組合の人が養殖を行っています。とても大切な仕事です。あなたの近くの川にも鮭が戻ってきているかも知れませんね。

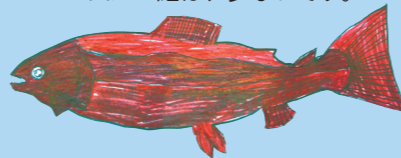
## 鮭の成長サイクル



## 鮭の豆知識

実は「アトランティックサーモン」

お寿司の鮭は、ほとんどアトランティックサーモンでノルウェー産です。アトランティックサーモンは大型の鮭で、体調120センチメートル位あります。銀色をしています。国産の鮭は、少ないです。



## 鮭は栄養がたっぷり

鮭の主な栄養分はタンパク質ですが、脂質も多いです。脂質にはEPAやDHAが豊富に含まれています。これらは、血栓を予防し、血管を拡張したり、中性脂肪や悪玉コレステロールを減らし、善玉コレステロールを増やします。DHAは脳や神経組織の機能を支えます。他にも骨を丈夫にするカルシウムやビタミンDがいっぱいです。

## 鮭が減っている!!

真野川では毎年多くの鮭を放流していますが、年々帰ってくる数が減っています。放流した2%しか戻って来ません。これは、100匹にがしても、2匹しか帰ってこないのと同じです。

考えられる原因は

ゴミ問題 地球温暖化

## 鮭を守る やな場の様子



鮭を増やすために、真野川に戻ってきた鮭を下流付近で捕まえます。捕まえる時期は11月頃で、川の水はとっても冷たいです。たくさん捕れるときもあれば、あまり捕れないときもあります。

やな場で捕まえた鮭をすぐに養殖所に運びます。学校のプールくらいの大きさの生けすがたくさんあります。生けすの水は真野川と井戸水を利用して使います。

# 環境をまもる!!

## ゴミの悪影響

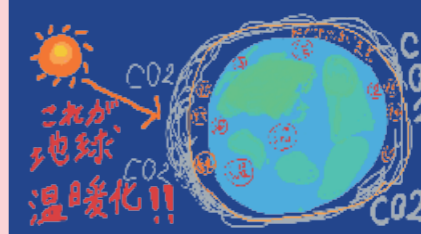
川にはゴミがたくさんある所があります。川が汚れていると川の生き物、海の生き物、そして野菜もダメになってしまいます。

## 川に落ちていた物

- 布
- 作り物のなす
- ペットボトル
- 自転車のハンドル
- お菓子の袋
- 食品トレー
- 電池
- タマネギ



## 地球温暖で生き物が減る



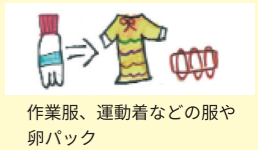
地球温暖化の原因は、温室効果ガスが地球をおおい、太陽の熱が閉じ込められるからです。これが地球温暖化や気温変動を引き起こします。

## リサイクルすると

リサイクルすると良いこと

1. ゴミが減る
2. エネルギーが減る

## ペットボトル

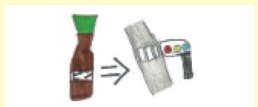


作業服、運動着などの服や卵パック

## 大切

リサイクルするためにはゴミを分別することが大切です。こまめにゴミを分別してください!

## ビン類



ガラスびん原料、道路、タイル

## ゴミダイエツト(3R)

リデュース(減らす) リユース(再利用) リサイクル(再生利用)

## 食品ロス

### 食品ロスとは

食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のこと。



### 食品ロスの年間の量

日本の食品ロスは、年間612万トンも発生しています。(毎日10トントラック約1700台分) そのうち約半分の284万トンは、家庭からです。その中の1つの家庭から1人お茶碗(約136g)の食べ物が捨てられている。



農林水産省および環境省「平成29年度推計」

## 食品ロスがあると

食品ロスはもったいないだけでなく、ゴミとして焼却することで、CO2の排出や焼却灰の埋め立てなど環境負荷にもつながります。



## 減らすためには

食品ロスを減らすために家庭で、出来ることは、お買い得でも買い過ぎはよくない、自分に合った量を買う。

