

ツーライスと高知の海を学ぼう！

今、世界中で問題になってる**海洋ごみ問題**とは？

■「海洋ごみ」は大きく分けると3種類あります。



海岸に打ち上げられた

大きな木や海そうにまじって
生活ごみや漁具などが漂着している。

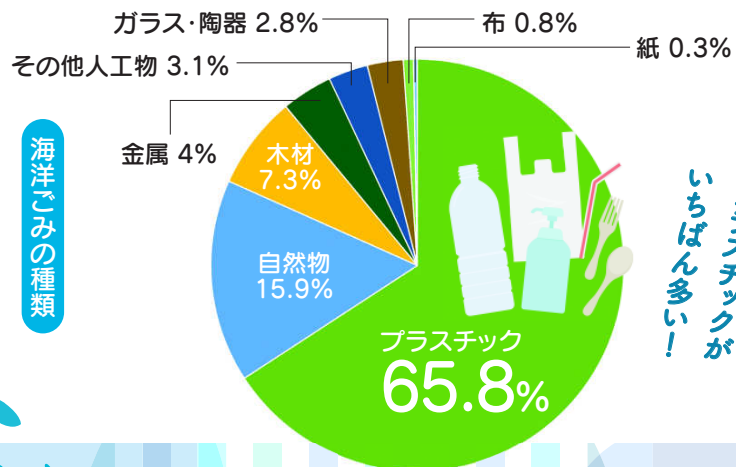
水面や水中をただよう

風や海流、潮流によって遠くまで
運ばれることもある。

海底にしずんだ

カン・ビンのような重いものだけでなく
レジぶくろなども沈む

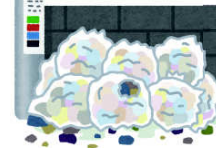
■「海洋ごみ」のごみの種類は？



海洋ごみの約 割は、私たちがくらす町で発生したごみだと言われています。

毎年海に流れ出ているプラスチックごみの量は トンといわれていて、2050年には、海にいる の量よりもプラスチックごみの量が多くなると予想されています。

ごみ捨て場が
カラスに荒らされたり…



ポイ捨てされたり…



町で捨てられたごみが
雨や風で川へ流れて
最後は海にたどりつく。

プラスチックは
一度海に流れると
自然にかえらない！



魚をとるあみがまきついて
動けなくなったカメ。



海の生き物が、海にただようごみを
エサと間違っって食べて死んでしまうことも！

室戸の浜にも
海ごみがたくさん
落ちているよ！



ツーライスは室戸の海でもごみ拾いをしています。

名前：

ツーライスと高知の海を学ぼう！

地球温暖化と海の関係

- 地球温暖化の主な原因は、
二酸化炭素などの が
増えたこと。



- 地球温暖化によって海に起こる変化は3つある。

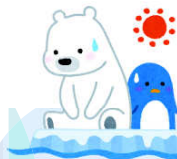


- 日本の海の温度は、過去100年で °C上がっている。

- 高知はカツオが有名ですが、海の水の温度が になると、
カツオのエサになる が減り、
カツオが住む場所を変えてしまう。

- 海面上昇の原因は、海水温度が ことで海の水がふくらむ
熱ぼうちょうと、南極などの が海に溶け出すこと。

- 海の が増えると、海洋の が起こり、
貝などの甲殻類の生態系に影響が出てしまう。



海の近くや中で
くらす生き物にとって
海水温の上昇は
とても困ること！

身近にある地球温暖化対策

- 日本が排出している二酸化炭素の は
各家庭から排出されている。

- 身近にできる地球温暖化対策は、
電気をこまめに ことや、水を すること。

地球温暖化クイズ

- ① 地球温暖化防止のためにかんたんにできることは
【 外国 ・ 自分が住んでいる地域 】 で作られた
食べ物や商品を買うことだ。

正しい方を
かこもう！

- ② 地球温暖化防止のためにかんたんにできることは
【 野菜 ・ 肉 】 をよりたくさん食べることだ。

正しい方を
かこもう！

- ③ 地球温暖化を食い止めるために
私たち一人ひとりが、**ずっと、ものすごく**
がんばらなければならない。○か×か。 答え

- ④ 地球温暖化を食い止めるためには、
真夏でもクーラーを使うのをがまんして、
熱中症になっても仕方がない。○か×か。 答え

名前:

ツーライスと高知の海を学ぼう！

室戸の海のとくちょうは？

■ 高知県は東西に長く、南側はほぼ に面している。
海に面した海岸線は700km以上あり、地域によって海の様子が異なる。

■ 四国の南東、太平洋に突き出す室戸の海は、沖合にあたたかい が流れていて、さまざまな魚類が生息している。

また、室戸の海は、陸地から近い距離に があり が海の下から上にわき上がってくる。

それと一緒に、海の中の栄養分も上がり、豊かな漁場が形成される。

おいしい魚はどこから来るの？

■ ふだん食べている魚は、漁師さんが船に乗ってとってきてくれたもの。



生産者（漁師さんなど）が魚を捕まえて、漁港に水揚げする。

漁港に水揚げされた魚は、すぐに市場に出荷される。

市場で買い取られた魚は魚屋さん・スーパー・お寿司屋さんなどに運ばれる。



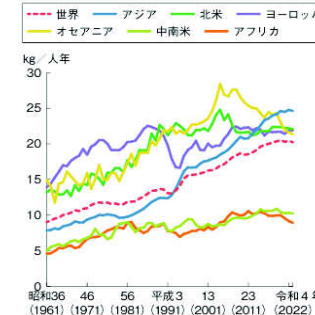
市場で買い取られ、魚屋さん・スーパー・お寿司屋さんなどに運ばれたお魚を、私たちは買って食べている。



■ 近年、漁師さんをこまらせることが！



■ しかも、世界では、魚を食べる人がどんどん増えている！



《魚を食べる人が増えている理由》

- ◎ 体内で作り出すことができないDHA、EPAを多く含む。
DHA：血栓をできにくくする。
悪玉コレステロールを減らす。脳細胞を活性化。
- EPA：脳血栓や心筋梗塞などの成人病を予防する。
- ◎ タンパク質の利用効率が肉よりよい。
- ◎ 肉より消化されやすいタンパク質。

https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/R6/attach/pdf/250606_1-8.pdf
(引用：令和6年度水産白書 第4章 P.165)

魚は
体にいいことが
世界中から
注目されている！

消費者に満足して魚を食べてもらうためには

魚を「とる」のではなく「育てる」 の研究が必要！

■ 養殖漁業とは、ち魚から食べられる大きさになるまで魚を生けすなどで飼育する漁業で、下の2種類がある。



海の表面で魚を育てる



陸の上にある水槽や人工の池で育てる

《弱いところ》

- ◎ 魚を育てるためにエサ代がかかる
- ◎ 海水の変化の影響を受けやすい
- ◎ 病気の発生
- ◎ 養殖できる場所が限られている
- ◎ 魚の排泄物などによって海が汚れる
- ◎ 漁師さんの船代・ガソリン代がかかる

《弱いところ》

- ◎ 魚を育てるためにエサ代がかかる
- ◎ 魚を育てるための施設代や、電気代がかかる

大学などで研究して
価格が高くても
おいしい魚や
電気代を安くするため
がんばっています！

名前：