

# OUTLINE Group G Session⑧～⑯ 〈2nd half〉 AM11:45～

G12

広島県立広島中・高等学校／Hiroshima Prefectural Hiroshima Junior and Senior High School

## 持続可能なカキ養殖をプラスチックから実現する

広島県はカキの生産量全国一位として知られる一方、現在、広島県の漂着ごみの半数以上がカキ養殖から出るごみであることが確認されており、マイクロプラスチックなどによる海洋への被害は大きい。有効な策として生分解性プラスチックの活用を考えたが、専門家の方々からお話を聞き、実用化への壁は高いと分かった。そこで本研究では、現在カキ養殖用パイプに使われているポリエチレンに着目し、マイクロプラスチックの生成を抑えることを目指す。

## Achieving Sustainable Oyster Farming from Plastics

Hiroshima Prefecture is known as Japan's top oyster producer. However, more than half of the marine debris found along its coastline comes from aquaculture. This causes serious marine pollution that includes microplastics. Therefore, this study first considered using biodegradable plastics as a possible solution. After consulting with experts, however, it became clear that there are many obstacles to their practical use. This research aims to reduce the generation of microplastics from the polyethylene currently used in oyster farming pipes.

G13

福岡市立福岡女子高等学校／Fukuoka Girls High School

## 未来へつなぐ能古島の魅力

離島の人口減少は深刻である。2015年から2020年までの間でも約9%の人口が減少している。私たちの校舎から見える能古島も例外ではない。魅力ある島になるように実際に訪れた外国人観光客に聞き取りを行い、その結果を分析する。能古島に実際に住んでいる方々の声も聞き、他の地域と比較・検証し、能古島をより魅力ある島にするための提言を行う。

## Attractiveness of Nokonoshima for the Future?

A decrease in population is a big problem for remote island. From 2015 to 2020, about 9% of the population decreased. Nokonoshima island that we can see from our school building is not an exception. To make the island more attractive, we will investigate opinions of foreign tourists who have visited Nokonoshima and analyze the results. We will also listen to the opinions of the islanders to understand their needs. And we will research similar small islands and compare their approach to tourism. Finally we will make some suggestions to Fukuoka City.

ポスター  
掲示

愛媛県立今治西高校／Ehime Prefectural Imabari West High School

## 食からはじまる地域づくり

私たちは地域の魅力増進、課題解決を目指し、研究に取り組んでいる。地元の農産物直販所と併設カフェと連携し、地域の特産野菜を活用した商品開発を通じ、次の2つのテーマに挑戦。「食から始まる地域活性」。地域産業や特産品を連想させるオリジナルスイーツで、地域の魅力発信に取り組む。そして、食育や健康増進にもつながる「食品ロス削減」。持続可能な食のあり方を提案する。

## Local Innovation Through Food

We are conducting research to enhance the appeal of our local area and solve regional challenges. By working with a local farmers market and its cafe, we develop products using locally grown vegetables, focusing on two key themes. One is Revitalizing the community by creating and marketing a new food item unique to our region. The other is Reducing food waste through food education and sustainable eating.