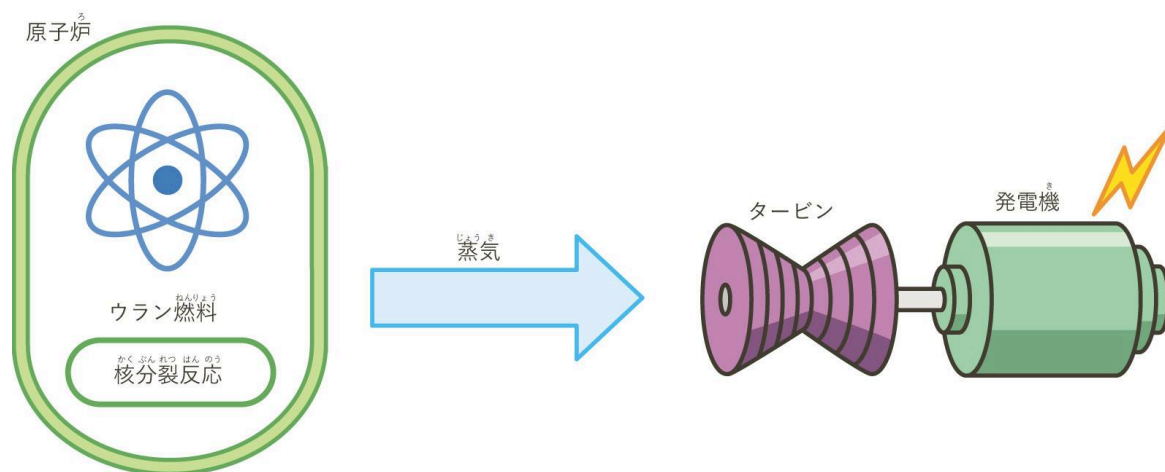
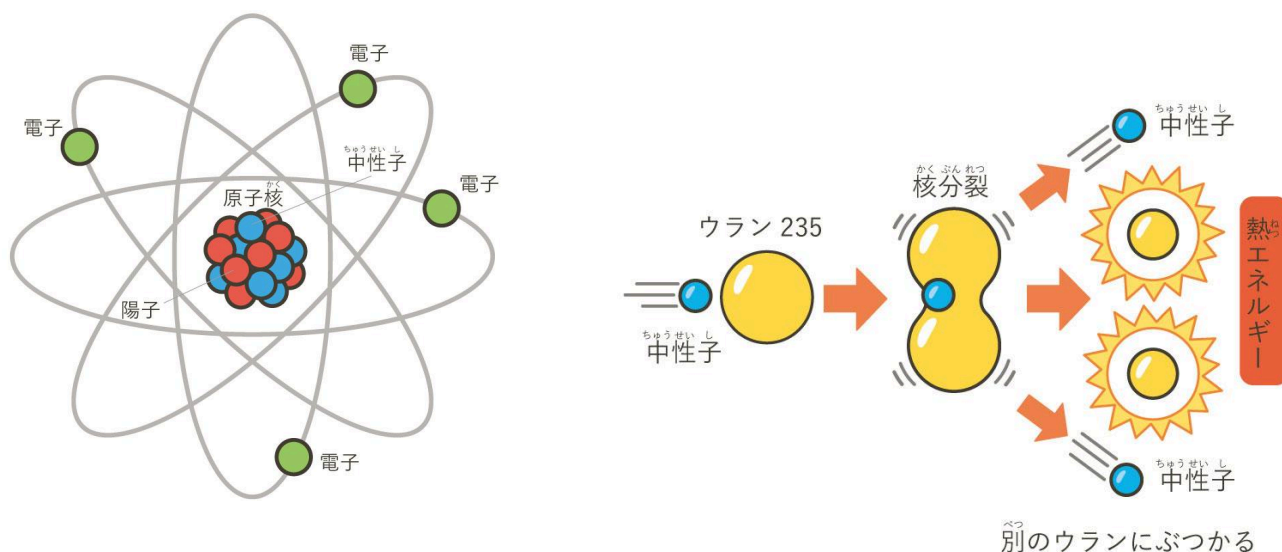


今日、僕は、前から知りたかった原子力発電について調べました。
原子力発電は、発電時に二酸化炭素を出さないクリーンな発電方法です。
地球温暖化対策にも役立っています。

原子力発電は、原子炉の中で、ウランと呼ばれるモノが、核分裂反応を起こすときに
出す熱を利用して水を熱し、そこから得られた蒸気の勢いでタービン・発電機を回転させて
電気をつくっています。蒸気きの力を使って電気をつくるというしくみは、火力発電と同じ
です。



あらゆる物質は、原子という小さなつぶが集まってできています。
原子は、原子核(陽子と中性子の集まり)の周りを電子のつぶが回る構ぞうをしています。

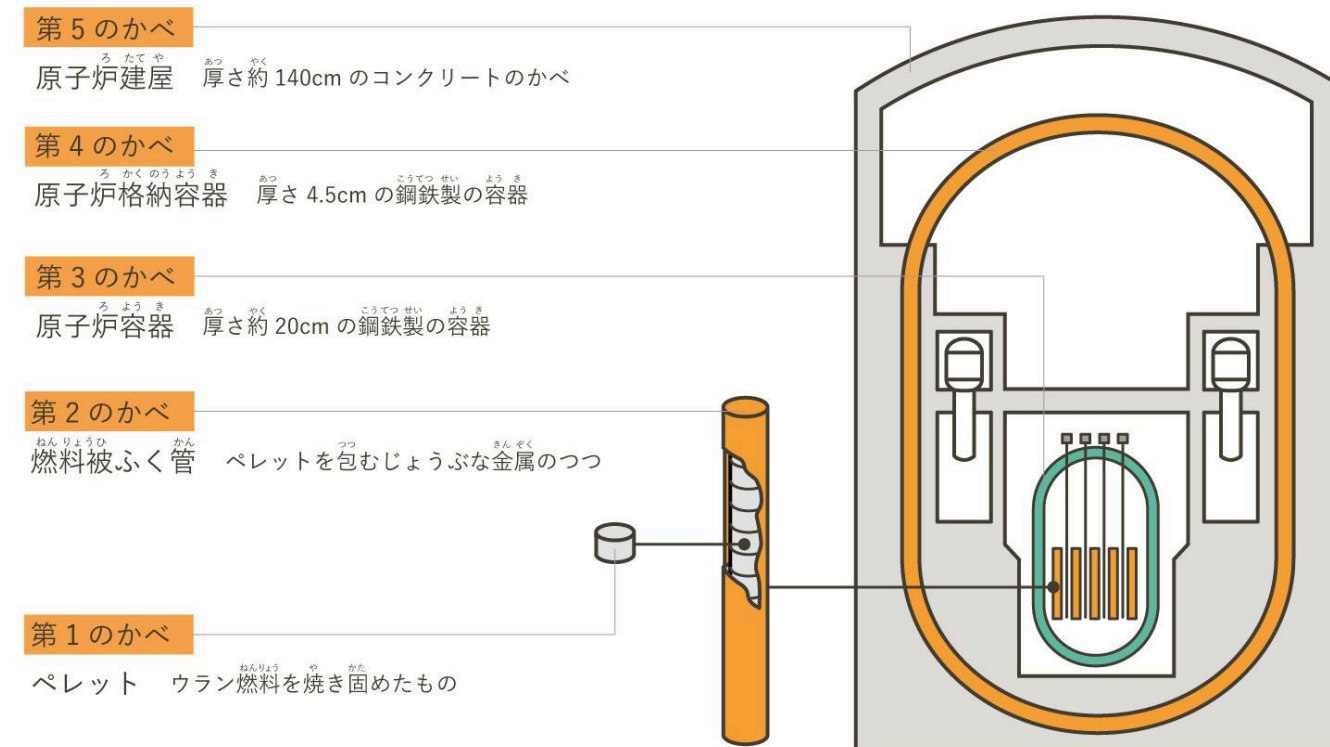


ウランに中性子がぶつかると、ウランが分裂して中性子が飛び出し、大きな熱エネルギーが出ます。飛び出した中性子は別のウランにぶつかり、次々に核分裂が起きます。

原子力発電の得意なことは、少ない燃料で、たくさん発電できることです。発電するときに二酸化炭素を出さないところも利点です。

原子力発電の問題になることは、放射性物質をあつかうため、厳しい管理が必要なところです。一度の事故で取り返しがつかないぐらい地球を汚してしまい、たくさんの人も亡くなる可能性があることも心配です。また 使い終わった燃料りょうなどから、生き物に良くない放射性廃き物が出てしまうところです。

原子力発電所では、異常や事故が起こったときに、放射性物質が外に出ないように、5重のかべで閉とじこめています。



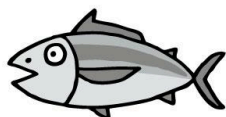
日本の原子力発電所は、もう福島第一原子力発電所のような事故を二度と起こしてはならないとの強い思いで、最大きぼの地震のゆれや津波にもそなえています。

調べる中で、いつも食べている食べ物にも放射性物質がふくまれていることがわかりました。体に必要な栄養素のひとつであるカリウムには、わずかにカリウム40という放射性物質がふくまれています。

たんい
単位:ベクレル/kg



ほ 干しいたけ 700



魚 100



ほうれんそう 200



米 30



ビール 10



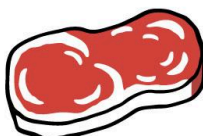
生わかめ 200



ぎゅうにゅう
牛乳 50



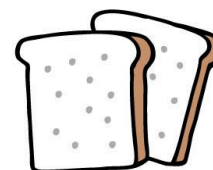
ほ 干しこんぶ 2000



牛肉 100



ポテトチップス 400



食パン 30

また放射線は、自然界のあらゆるところにあることもわかりました。体の中にも放射性物質があり、そこからも放射線が出ています。どこにいても、つねに放射線を受けている事がわかったので、怖がりすぎる必要はないんだと思いました。

今回調べてみて思ったことは、電気はいるし火力発電だけで発電するわけにはいかないので、原子力発電や風力発電などもしているけれど、一つ一つ気をつけないといけない事があるという事がわかりました。そして原子力発電はいままで二酸化炭素を出すと考えていましたが、本当のことを知れてよかったです。