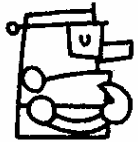


小 / 理科 / 6年 / 生物と環境 /
人とかんきょう / 理解シート

ダイオキシンって何、なぜさわがれているの



物が燃えるときでやすい**毒性の強い固体さ**。なかなか分解されにくい**ため、毒性が残り、やっかいなのだ**。

物が燃えるときできてくる、ダイオキシン

ダイオキシンは、ごみを燃やしたり、山火事、火山活動などでもできてくる、においも色もない固体です。木や紙、石油などのおもな成分である炭素、水素、酸素のほかに、塩素が混じった物が高温で熱せられると、ダイオキシンができてくるのです。ダイオキシンは、水にはとけないが油やしぼうにとけやすく、酸性やアルカリ性の物と化学変化が起きにくい性質をもっています。そのため、いつまでもこわれないで、強い毒性をもったまま土中や水の中に残ります。

ダイオキシンはこわれにくく、食物を通して体内のしぼうにたまりやすい

ダイオキシンが体内に入ると、しぼうの中にたまっていきます。そのため、ダイオキシンが体内に入った水中の虫 小魚が食べる 小魚を大きな魚が食べる 人間が魚を食べる、という食べ物のつながり（食物連鎖しょくもつれんさ）で、こわれないままダイオキシンが、人間の体内にたまっていきます。また、ダイオキシンがついた草を食べたウシの牛乳ぎゅうにゅう や肉から、ダイオキシンが人間の体内に入ってきます。

わずかな量でネズミが死ぬ、猛毒もうどくのダイオキシン

ネズミで実験した結果では、ダイオキシンは、フグの毒やサリン、青酸カリなどより少ない量で半数以上が死ぬ猛毒きげいです。がんの原因になるとか、赤ちゃんに奇形を起こすという報告もありますが、まだ、はっきりわかってはいません。

少しでもダイオキシンができるのを防ぐため、ごみを焼くのはやめましょう。



ダイオキシンがたまるのを防ぐには、同じ物ばかり食べないで、肉、魚、野菜や果物など、いろいろな物を食べるのがいいんだって。