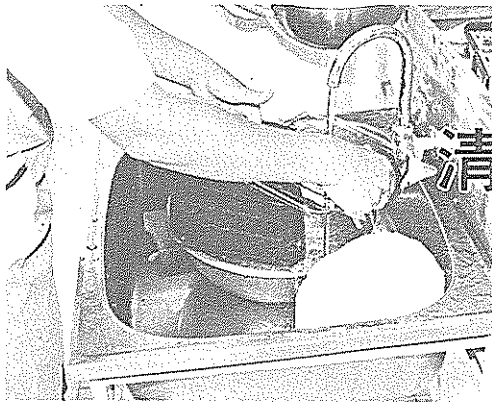




清流を取り戻そう。。。②

心遣いと工夫で 生活排水の浄化を

私たちの家庭から出る生活排水による川や海の汚れがひどくなっています。BODで見ると、国分川では汚れの約七五割、舟入川では約六四割が生活排水によるものです。

市では、水切り袋を舟入川と新川の流域の皆さんに使っていただくなど、生活排水の浄化に取り組んでいます。が、台所の排水はどの程度まで浄化することができるのでしょうか。

台所で浄化できるのは

八月二十一日、食生活改善推進教室で生活排水調査が行われました。この日の調理実習の献立は、むし鮭のフレンチソースかけ、揚げときゅうりのごま酢あえ、ひき茶ようかん。参加者は浄化対策を行うグループと行わないグループに分け、調査しました。

浄化対策を実施しないグループは流し台の三角コーナーを利用し、浄化対策を実施するグループは次のようなことをし、それぞれの調理台からの排水を県公害防止センターで分析しました。

○キッチンペーパーや水切り袋を利用し、調理くずや食べ残し、食用油をできるだけ回収。

○米のとぎ汁や炊飯がまの洗淨水を庭や畑に。

これらの浄化対策により、BODの一九・四割、SSの七四・二割を取り除くことができました。表1、グラフ。水切り袋は排水中の細かいくずや油分を取り除くのに

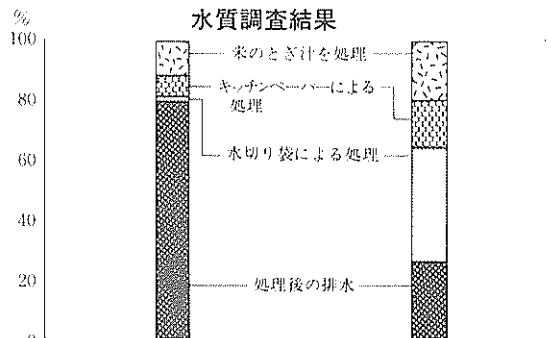
効果がありますが、今回の調査でもなべや食器を洗った排水の中のSSを水切り袋だけで約四八割取り除けると

いう結果が出ています。また、しょう油やみそ汁など、液状のものを流すことも川が汚れる一因となります(表2)。食事を作るときは量を考え、余り物をできるだけ出さないように工夫を。食用油はなるべく使いきって紙でふき取り、使い古しの天ぷら油は紙や市販されている油処理剤に吸わせてごみとして出してください。

今回食生活改善推進教室で実施した浄化対策の中には毎日続けることが難しいものもあるかもしれませんが、ちよつとした心遣いと工夫で台所からの汚れを大きく減らすことができます。

台所以外でも、いろいろな対策が考えられます。

水質調査結果



	BOD	SS
処理後	80.6	25.8
水切り袋	0.7	38.5
キッチンペーパー	7.3	15.7
米のとぎ汁	11.4	20.0

※処理を行わない場合を100としたもの

第2 汚れと浄化に必要な水量

	BOD (ppm)	魚が住める水質(BOD=5 ppm)にするために必要な水の量(ℓ)
しょう油(15ml)	150,000	450(ふろおけ1.5杯)
みそ汁(200ml)	35,000	1,410(ふろおけ4.7杯)
マヨネーズ(10ml)	1,200,000	2,400(ふろおけ8.0杯)
使用済み天ぷら油(500ml)	1,000,000	99,000(ふろおけ330杯)

表1 水質調査結果

	調理台1台当たりの汚れの量		浄化率(%)
	浄化対策をしない場合	浄化対策をした場合	
BOD	61.2 g	49.3 g	19.4
SS	35.7 g	9.2 g	74.2
排水量	240 ℓ	176 ℓ	26.7

○リンを含まない洗剤を正しく量って使う
○海や川にごみを捨てない
○側溝の清掃
○し尿浄化槽の適正な維持管理
このように市民一人一人が生活排水の浄化を心掛けましょう。空と陸の玄関として訪れた人がよりよい印象を持つように、海や川が市民の憩いの場となるように。

BODは生物化学的酸素要求量。水質環境基準の一つで、好気性微生物の入った水を摂氏20度で五日間放置し、微生物が水中の有機物を酸化、分解するのに要した酸素量。単位はppm。
SSは懸濁物質。水中に浮遊している小粒状物質。数値が高くなるほど水質汚染の原因となり、水中の光合成を損なう。単位はppm。