

## 水の管理編

マンショングビルでは水道水が直接各戸に届くのではなく、各施設の受水槽を介して供給されることが多いため、受水槽の管理が非常に重要。不十分ではせっかくの高度浄水処理水もサビや雑菌で汚染されるので、しっかりと管理をお願いします。

### 高度浄水処理水は、 水質管理も厳重

水源である琵琶湖、淀川の水質監視はもちろんのこと、できあがった高度浄水処理水を各市町村に送水する際の水質管理も厳重。月3回、24地点での水質検査のほか、自動測定水質モニターを8カ所に設置。さらに各市町村においても、水質検査を実施しています。

### 水筒に入れる水は、 浄水器より水道水

浄水器には、水質管理のためにごく微量入っている塩素を除去するものがあり、その水を長くおくと雑菌が繁殖しやすくなります。水筒や水差しに入れる水は水道水がおすすめ。

### 料理編

炊飯や和風料理にも、  
軟水がぴったり

軟水で炊飯すると、米の細胞がきれいに化するので、ふつぶらとつやよく炊きあがります。固い大豆も水をたっぷり含むことができ、ふつぶら柔らかに。日本の軟水は和風料理全般に合う硬度です。

ヨーロッパのミネラルウォーターは

西洋のミネラルウォーターは、カルシウムやマグネシウムの多い硬水が主流。骨付き肉を長時間煮込んでスープを取る場合など、アクをしつかり出しておいしい味に仕上げます。

### スープストック向き

からだに入る水分は飲み物から5割、食べ物から4割、残りは体内でたんぱく質や脂肪が酵素分解される時に分泌されます。飲む量としては1~1.5リットル程度。ダイエットを意識するなら、糖分の多いジュース類より水や日本茶を。

### かうだし編

香りが大事な日本茶や紅茶は、  
高度浄水処理水でおいしく

高度浄水処理水は、かび臭もカルキ臭もない硬度45程度の軟水。日本茶、紅茶、コーヒーなど、水との相性で味がかわってしまう飲み物にも、ぴったりの水。浄水器を使わなくとも微妙な香りや甘味、渋味などをバランスよく引き出します。

### 関西だしの風味が一層豊かに

昆布やかつおでだしを取るにも、軟水が最適。旨み成分である昆布のグルタミン酸やかつお節のイノシン酸を、水の中にしつかりと引き出しながら、関西だしならではの香りを、豊かに引き立てます。

若いほど肌がみずみずしいのは、水のせい。女性は男性より脂肪が多い分、水分は10%程度少なめ。このうち、血やリンパ液などの体液は20%、残りの80%は細胞の中になります。からだの中で水分が少ないのは髪や爪ぐらいです。

### 1日に必要な水分は、 2~3リットル

汗や尿として排出する水量は1日2~3リットル。排出量分、補充も必要です。暑い日や入浴、運動などで汗を流したあとは、その分しっかり水分補充を。安全で良質な水を飲むことは、食事と同様、からだにとって大切なことです。大きく改善できます。

### 生活排水編

#### 高度浄水処理水の 原水は、淀川です

おいしくて安全な水を供給するための基本は、原水である淀川の水質にあります。淀川の水を汚す原因の8割近くは、炊事、洗濯、風呂といった生活排水。ちょっとした心遣いで、水質は大きく改善できます。

#### 水切りは目の細かいもので しつかりと

流しの排水口や三角コーナーには、水切り袋や古いストッキングをかぶせて小さなクズも流さないように。浴室や洗面所の排水口も、こまめに掃除をして、髪の毛やゴミを流さないよう工夫してください。

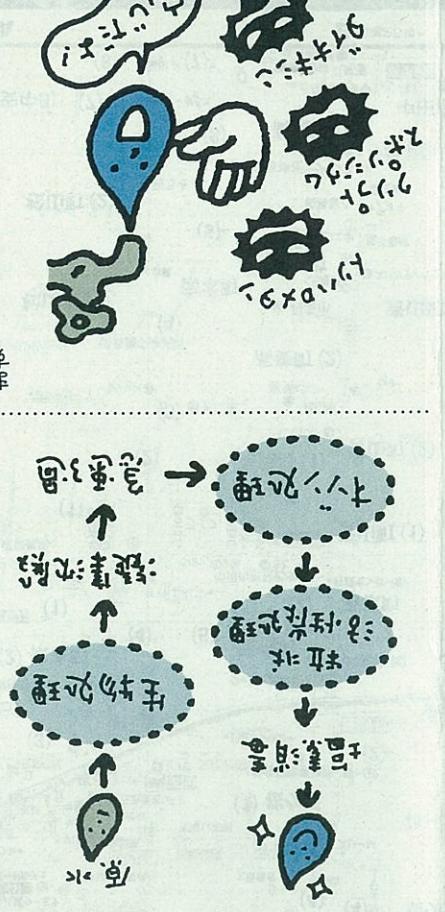
#### 残った油は、古布や新聞紙に 吸わせて、燃える「ミニ」に

天ぷらで使った油は、炒めものなどに使いまわしを。使い切れない時は、古布や新聞紙などに吸い込ませてください。鍋やフライパン、食べた後の皿についた油も同様に。



### 水器具を使いこなす 手口

水器具を適切に使うことで、水の節約や水質の維持ができます。たとえば、洗濯機の洗濯水を洗車に利用したり、お風呂湯を洗濯に利用したりなど、工夫次第で多くの水を節約できます。



### 水の管理編

#### 高度浄水処理水の 水質管理編

高度浄水処理水は、淀川の水質にあります。淀川の水質は、生活排水による影響が大きいですが、それでも水質は良好です。

#### 1日の水分量は、 2~3リットル

汗や尿として排出する水量は1日2~3リットル。排出量分、補充も必要です。暑い日や入浴、運動などで汗を流したあとは、その分しっかり水分補充を。安全で良質な水を飲むことは、食事と同様、からだにとって大切なことです。大きく改善できます。

#### 2~3リットル

汗や尿として排出する水量は1日2~3リットル。排出量分、補充も必要です。暑い日や入浴、運動などで汗を流したあとは、その分しっかり水分補充を。安全で良質な水を飲むことは、食事と同様、からだにとって大切なことです。大きく改善できます。

#### 1日に飲む水分量は、1~1.5リットル

からだに入る水分は飲み物から5割、食べ物から4割、残りは体内でたんぱく質や脂肪が酵素分解される時に分泌されます。飲む量としては1~1.5リットル程度。ダイエットを意識するなら、糖分の多いジュース類より水や日本茶を。

#### 1日に飲む水分量は、1~1.5リットル

からだに入れる水分は飲み物から5割、食べ物から4割、残りは体内でたんぱく質や脂肪が酵素分解される時に分泌されます。飲む量としては1~1.5リットル程度。ダイエットを意識するなら、糖分の多いジュース類より水や日本茶を。

#### 1日に飲む水分量は、1~1.5リットル

からだに入れる水分は飲み物から5割、食べ物から4割、残りは体内でたんぱく質や脂肪が酵素分解される時に分泌されます。飲む量としては1~1.5リットル程度。ダイエットを意識するなら、糖分の多いジュース類より水や日本茶を。

#### ヨーロッパのミネラルウォーターは

西洋のミネラルウォーターは、カルシウムやマグネシウムの多い硬水が主流。骨付き肉を長時間煮込んでスープを取る場合など、アクをしつかり出しておいしい味に仕上げます。

#### スープストック向き

ヨーロッパのミネラルウォーターは、カルシウムやマグネシウムの多い硬水が主流。骨付き肉を長時間煮込んでスープを取る場合など、アクをしつかり出しておいしい味に仕上げます。

#### 炊飯や和風料理にも、 軟水がぴったり

軟水で炊飯すると、米の細胞がきれいに化するので、ふつぶらとつやよく炊きあがります。固い大豆も水をたっぷり含むことができ、ふつぶら柔らかに。日本の軟水は和風料理全般に合う硬度です。

#### 水筒に入れる水は、 浄水器より水道水

浄水器には、水質管理のためにごく微量入っている塩素を除去するものがあり、その水を長くおくと雑菌が繁殖しやすくなります。水筒や水差しに入れる水は水道水がおすすめ。

水源である琵琶湖、淀川の水質監視はもちろんのこと、できあがった高度浄水処理水を各市町村に送水する際の水質管理も厳重。月3回、24地点での水質検査のほか、自動測定水質モニターを8カ所に設置。さらに各市町村においても、水質検査を実施しています。

### 高度浄水処理水は、 水質管理も厳重

マンショングビルでは水道水が直接各戸に届くのではなく、各施設の受水槽を通ってから供給されることが多いため、受水槽の管理が非常に重要。不十分ではせっかくの高度浄水処理水もサビや雑菌で汚染されるので、しっかりと管理をお願いします。

### 高度浄水処理水は、 水質管理も厳重

マンショングビルでは水道水が直接各戸に届くのではなく、各施設の受