

水質保全編



安全でよりおいしい水を蛇口からお届けするために最も大切なことは、河川などの水源の水質です。河川を汚す原因の8割は、台所や洗濯などから出る生活排水。食べ物の残りを無造作に流さない、洗剤を必要以上に使わないなど、日常の心くばりが水源の水質保全に大きくつながります。

1 食器や鍋は洗う前に汚れを拭き取っています。

水道水の原水中の有機物が多いほど、トリハロメタンの発生が多くなると知って、生活排水の中に有機物が入らないように気をつけています。

生ゴミはコンポスト容器で堆肥にし、皿の汚れはゴムベラで取り、天ぷらの鍋はぼろ布でふいてから洗うなど、できる工夫はたくさんあります。ぼろ布は小さく切っていますが、手近に用意しています。

◎高槻市 谷美也子さん

調理で油を使用したり生ゴミがでた時は、

必ず新聞紙やティッシュで

拭き取っています。小さいことから

実行が大事ですね。

◎大阪市 松本美代子さん

食器を洗う前に、ペーパータオルで拭き取っています。

◎深木市 寺東百合子さん

油ものの食器や天ぷら油の処理は、先きれいに拭き取ってから洗っています。

◎大阪市 橋本俊子さん

◎大阪市 北川道子さん

一番多くのアイデアが寄せられたのが、使った後の食器や鍋の後始末。食器や鍋、フライパンなどを洗う前に、汚れを拭き取るだけで生活排水は大幅に減らせます。汚れを拭き取るものとして利用されているものは、ゴムベラ、古新聞、包装紙、ぼろ布、ティッシュ、ペーパータオルなど。汚れの削減によって、上手に分けてみてください。いつでもすぐに使えるように、身近におくこ

とも大事です。



2 天ぷらの残り油は、炒め油に。

天ぷら油は捨ててしまおうのではなく、2〜3回使った後、ドレッシングが入っていたビンに保存し、炒め物に使い切ってしまう。大事なことは、水を汚さないことです。

◎大阪市 匿名希望



天ぷらやフライに使った油は、しっかりと濾した後、冷暗所に保管してください。油の酸化が進まないうちに、早めに使い切ることも大事です。天ぷらに使った油は、油の中に材料のエキスや香りが溶け出しており、炒め物にコクが出せる場合もあります。

ちなみに、使用済みの天ぷら油をそのまま台所の排水口から捨てると、排水管詰まりの原因になるだけでなく、河川の水質を著しく悪化させます。油500mlを捨てた場合、魚が快適にすめる水質(BOD 5 mg/l)に戻すためには水が10万リットル、浴槽で330杯も必要になります。

3 台所の排水口はネットを二重に。

台所の排水口に排水ネットをつけ、さらにもうひとつ別のネットをつけて、二重にガード。食器の汚れは、古新聞や包装紙で拭き取った後、手作りのアクリル毛糸たわしで洗って、洗剤をできるだけ使わないようにしています。排水に捨てた水は、また自分の口に返るんでもいいね。

◎大阪市 稲垣勝美さん

台所の排水口は、気をつけても小さな野菜クズなどが流れやすいので、ネットを二重にしたリ、かごを二重につけたり、たまつたゴミはすぐに処理するなど、こまめな心がけをお願いします。おっしゃるとおり、台所や風呂、トイレに至るまで、生活排水は河川や海を汚しています。これからもできる限りの浄化対策をお願いします。

水の効用

やけどをしたら、すぐ水道水。



できるだけ早く、やけどをした部分を水道水で冷やします。痛みや熱さを感じなくなるまで10〜15分程度、水を流しながら冷やしてください。衣服の上からやけどをした場合は、無理に脱がず、着衣のまま冷やすこと。無理にはがすと、皮膚組織を傷めます。流水がいいのは、清潔に保てることと常に冷たい温度で冷やせるからです。これだけで、軽いやけどなら痛みもおさまリ、治りも早くなります。水ぶくれができたやけどは、水でつぶさないように気をつけてください。つぶすと感染をおこしやすくなり、治りが遅くなります。冷やしたあとは、やけどの程度にあわせ、医師の治療を受けるなど、適切な対応をしてください。