

下水道新聞

発行日
2014年9月
発行所
井川梨紗子

下水道とは

下水道はみんなが使って汚れた水や雨水が流れるところ。その水は下水道管を通して水再生センターへ運ばれる。ここでは、汚れた水をきれいにして海や川へと返している。

東京都二十三区の下水道管を全部つなぐと、東京からオーストラリアのシドニーを往復できる。(長さ約16000km)。

安全で快適な生活環境の確保や良好な水循環の形成に必要不可欠な役割を担っている。

水の循環



海川の水が蒸発して雲になる。その雲が雨を降らせ、森林からダムに流れていく。ダムから川に水が流れ、川の水が浄水場に取り入れられる。きれいな水が水道管で各家庭や色々な施設へ使われる。それが下水道管に流れ、水再生センターで処理される。そしてまた、海・川にもどされる。これを水の循環という。



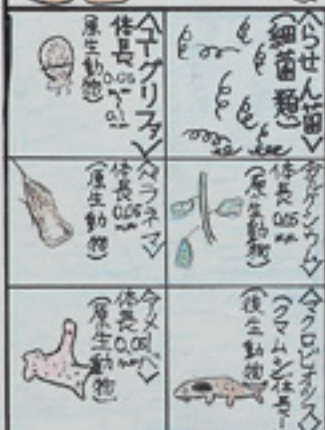
水再生センター

水再生センターとは、下水道管を通して流れてきた汚れた水を、



微生物ワールド

微生物とは、目に見えない生き物。活性汚泥の豆粒(カビ)で、人々の生活に大きな影響を与えている。水再生センターの反応槽で下水にまざる汚れた有機物を



下水道管を詰まらせないために

下水道施設見学へ行くと、下水道のことを学んだ。その中でも、油を使わない下水道管を詰まらせないために、私達が出来る事は一番心に残った。虹の下水道館においであった。イルポールを見て、油を流すことにより、こんなに大きながたまりが下水道管にたまるという

ことを初めて知った。それを今、下水道管に油を流さないための取り組みの一として配布されたダイエド、レンジブックを元にお母さんと一緒にアレンジした料理を作ってみた。

愈想

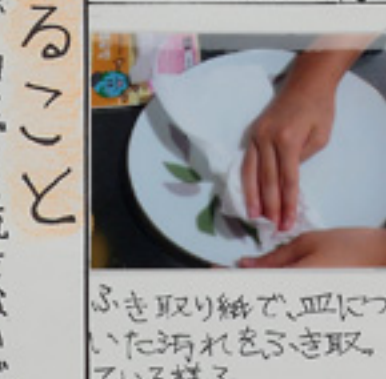
油やフライパンを使わない料理は難しいと思っただけで、意外と簡単に作れた。こんなに身近に下水道管を詰まらせないための工夫ができることが分かった。このような心がけをすることによって、下水道管も詰まらな

い。下水の汚れも少しは改善されると思う。これが、環境記りにつながると思った。

料理をする際に気を付けたこと

油を使わない。使う調理器具はなるべく最少限にする。電子レンジを活用。食べ物のかすを流さないように、使った調理器具は、ヘラできれいに拭く。

食後の食器は、ふき取り紙でふいてから洗う。食器洗剤は、最少限で使う。お米のゆき汁は、植物にあげる。食べれる量だけ作り、作ったものは残さない。



私達に出来ること

料理の後片付けの時、油などを流さないでふき取り紙などで汚れを取ってから洗う。雨水ますなどにゴミを入れない。下水道管は熱に弱い。ため、熱湯は冷ましてから流す。水にとけないものは流さない。ふき取り紙で、皿についた汚れをふき取っている様子