● 台所からの排水はこんなにも汚れている

家庭雑排水の中でも一番汚れているのは、台所からのものです。

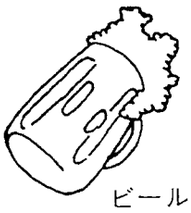
「台所からの水なら食べ物を洗ったり、食器を洗ったりしたものだから、そうも汚なくないのでは」と思われる方も多いと思われます。

しかし、台所排水は栄養分を豊富に含んでおり、そのため雑菌も繁殖し水を汚染するのです。

例えば

○ビールコップ１杯（180mℓ）を流した場合きれいな水に薄めるには水7300ℓが必要とされます。

○天ぷら油(180mℓ)を流した場合135000ℓの水で薄めなければきれいな水に戻ることはできません。



ビール
0.18 ℓ

⇒ 36 杯
×
風呂おけ　200 ℓ

天ぷら油
0.18 ℓ

⇒ 675杯
×
風呂おけ　200 ℓ

● 各家庭でできる汚染防止対策

台所での対策

○流し台に三角コーナーを取り付けたり、排水口に目の細かい網などを取り付けて食べ残しなどを流れないようにする。

○使いふるしの天ぷら油は、新聞紙に吸い込ませゴミとして出す。

○食器などに付いた油なども拭きとってから洗う。

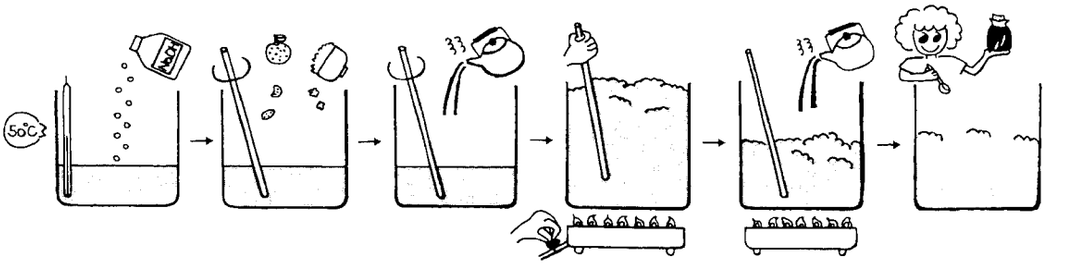
○洗剤は適量ですませる。

●●●●●●●●●●●●　食用廃油を利用した手作り石けん　●●●●●●●●●●

★★用意するもの★★

道具①18ℓ 入り油の空缶(20ℓの醤油缶はなお使いやすい)
②100℃の温度計
③かきまぜる木の棒（幅広で長さ100cmくらい。竹はダメ）
④軍手

材料①廃油(使用ずみ食用油)……2.7ℓ(１升５合)
②カセイソーダ（フレーク状）……450g
③熱湯（沸かしておく）……2ℓ×６回分
④ごはん…… 400g
⑤みかんの皮…… 400g
（柑橘類なら何でもよいが、内側の白い部分の多いのは不向き。生が良いが、乾燥したものは水に戻して使う）



①18ℓ 缶に廃油を入れ、50℃に温める。
②カセイソーダを入れ、かきまぜる。

③みかんの皮をちぎって入れる。
（きざんで入れると隅にかたまりやすい。）
④ごはんを入れて，とけるくらいまでよくかきまぜる。
（底をこするように隅にかたまらないようにまぜる）

⑤熱湯２ℓ を注ぎながらかきまぜる。50℃～80℃の間に保つよう火にかける。

⑥缶からふきこぼれそうになるので早目に火を止め、かきまぜ続ける。
（とびはねることがあるので注意）
⑦落ち着いたら火をつけ、底から充分かきまぜる。

⑧ブツブツ沸いていたものが缶の半分ぐらいになったら、次の２ℓ の熱湯を入れる。
（ここまで、アルカリが強いので特に注意すること）
⑨あと４回、ふきこぼれに注意し火をつけたり消したりしてかきまぜながら熱湯を入れる。

⑩６回めの熱湯を入れ終わってブツブツ沸いてきたら火を止め10分くらいかきまぜる。
⑪作り始めて約１時間（冬季は１時間半程）でドロっとする。
⑫上部の泡を取る。
（泡はアルカリが強いので直接皮膚に触れないこと）
⑬さめて茶色のゼリー状になったら、ビンに移して保存する。
（アルミニウム・アルマイトのおたまや容器は腐食するので使わないこと!!）

※カセイソーダの取扱いには注意してください。