

汚(よご)れを出さない 家庭での工夫

生活雑排水(ごつはいすい)の汚(よご)れの内訳(うちわけ)は、台所57%、風呂30%、洗(せん)たく13%となっています。汚(よご)れを出さない工夫は……。

台所では

生ゴミは

三角コーナーや生ゴミ受けに水切りぶくろをつけましょう。



水切りぶくろをつけると、つけない場合に比べてゴミが45%も多くとれます。

たまったゴミは、まめに取り除(のぞ)きましょう。また、おかずの食べ残(のこ)りを捨(す)てるのはやめましょう。汚(よご)れがとけ出(で)してしまいます。



食器やなべ・フライパンなどのひどい汚(よご)れ・油は

焼肉、ハンバーグ、ギョウザ、肉の脂(あぶら)……



紙でふき取(ぬ)ってから洗(あら)いましょう。ヘラや紙で汚(よご)れをとってから洗(あら)いましょう。

ソース、マヨネーズ、しょう油、ドレッシングなどの残(のこ)りも……



紙でふき取(ぬ)ってから洗(あら)いましょう。

カレー、シチューなどの残(のこ)りは……



ヘラでかき取(ぬ)ってから洗(あら)いましょう。

これだけでBODを90%もカットすることができます。



米のとぎじるは



こいものは庭の植木に……。でも、少しはなしてまきましょう。



栄養あるよ。

みそしるは



みんなが飲むだけ作(つく)って残(のこ)さないようにしましょ。 (塩分が多いので肥料(ひりょう)には不向きです。)

ダメッ!

洗(せん)たくでは

石けんや無リン洗剤(せんざい)をはかって使(つか)いましょう

●見当(みあた)り入れると2割(わり)以上も多(おほ)くなります。

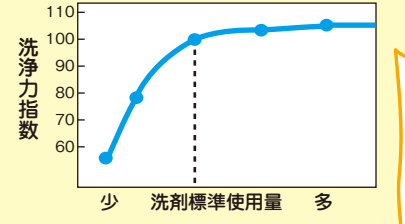


洗(せん)たくものは入れすぎないでください。

洗(せん)たく液(えき)は3回までくり返し使(つか)えます。でも洗たく液をそのまま使(つか)うと洗浄力(せんじょうりょく)が落ちるので2回目の洗たくでは洗剤(せんざい)を標準(ひょうじょう)使用量(しようりょう)の約1/8を、3回目には約1/4を補給(ほきゅう)してください。



洗剤使用量と洗浄力の関係(環境省)



洗剤を入れすぎても汚(よご)れのおちに変わりありません。かえってすすぎが大変になるだけです。



朝シャンも汚(よご)れを増(ふ)やします。朝シャンを半月続(つ)けると1人が1日に出す汚(よご)れの量(りょう)に匹敵(ひつてき)します。

天ぷらなどに使(つか)った油は

牛乳(ぎゅうにゅう)パックに紙(かみ)を入れ油(あぶら)をしみこませ、ゴミとして捨(す)てる。



いためものに利用(りよう)し、できるだけ使(つか)いきる。



油処理剤(しよりにがい)を使うのはやめましょ。

水(みづ)に流(なが)すとふろあけ330ぱい分(ぶん)ダヨ!



※土(つち)にうめるのは分解(ぶんかい)しにくく、おすすめできません。

台所の洗剤(せんざい)は十分(じゅうぶん)すすめて使(つか)いましょう

10倍(じゅうばい)にうすめた液(えき)を1週間(いっしゅうかん)作(つく)っておくと便利(べんり)。



石けんとして再(さい)利用(りよう)する。