

下水道 地球を守る リサイクル

～私たちの生活は「水の循環」の一部～

水は限りある資源です。

川や地下からくみあげた水は、浄化され、水道水として私たちの生活で使われています。

使って汚れた水は、下水処理場に行き、きれいによみがえり、再び川や海に放流されます。

このように下水道は、「水を自然に返す」という重要な役割を果たしています。(水の循環)



東京湾・大阪湾・伊勢湾は、太平洋の海水と入れ替わりにくい水域(閉鎖性水域)です。
伊勢湾の中に位置する三河湾は、渥美半島と知多半島に囲まれ、約1年かけて海水が入れ替わります。
そのため、汚れた物質が湾の中で回流し蓄積することで、赤潮・にが潮が発生しやすい特性をもっています。

私たちの三河湾をよみがえらせるため、水質浄化について考えてみましょう。

※出典元 伊勢湾環境データベース

流せば終わりですか?

流さないための工夫

私たちの暮らしの中で、ごみの分別はおおむね定着していますが、水は使用して流した後には、分別することはできません。

米のとぎ汁、天ぷら油などの生活排水をそのまま流すことは、下水道に多くの負荷がかかるので、今日からできることを実践しましょう。

流していませんか?	米のとぎ汁 (1回目) 500ml	使用済み 天ぷら油 20ml	食器に残った 中濃ソース 15ml	過量の 台所用洗剤 4.5ml	過量の シャンプー 4.5ml
	魚の住める水質にするには				
	2,400倍 (1,200ℓ)	300,000倍 (6,000ℓ)	26,000倍 (390ℓ)	45,000倍 (200ℓ)	45,000倍 (200ℓ)
工夫	●肥料として植物の水やり	●リサイクルステーションへ ●ふき取ってもやすごみ	●ふき取ってもやすごみ	●適量使用	●適量使用

汚水を魚の住める水質(BODが5mg/ℓ以下)にするのに必要な水のおおよその倍率です。

Let's cooking 豊橋発 ええじゃないか料理 豊橋産食材を使い、油を控え、からだにやさしく、下水道への負担も減らした料理を作ってみましょう。

うずら卵の竜眼揚げ

材料 4人前 1人分のエネルギー ● 475 kcal

うずら卵	10個	A
豚のひき肉 (鶏肉・牛肉、あい挽でも可)	400g	
濃口しょう油	40ml	
砂糖	40g	
鶏卵	1/2個	
片栗粉	適量	
米粉	適量	
付け野菜はお好みで (サニーレタス・ミニトマト・さつまいも・オクラ)		

作り方

- うずら卵を5分程度ゆでる。
- 豚のひき肉をあたり鉢で肉が白くなるまでよくすり、Aを入れ混ぜ合わせる。
- 10個に分けた肉の中心に片栗粉をつけたうずらむき卵をさし込み、表面の肉をかためる。
- ラップに1つずつ包み、輪ゴムでしばり、15分程度ゆでる。
- ゆであがった肉団子の表面をふき、米粉をまぶす。米粉を使うため、もちり感が出て一味違います。
- 肉団子にサラダオイルを霧吹きし、オーブントースターで8分程度焼いて、表面が薄く焦げればできあがり。

8min ノンフライ

【監修】豊橋調理製菓専門学校