

## 4. 使った水はどうするの？ — 川の水をよごさないように

### (1) 出た廃水(はいすい)※5を川に流すために

特に、ジャガイモをすりおろしたあと分けられるイモの汁(じゅう)には、いろいろイモの成分が入っています。

イモの成分なら問題ないようなものですが、多すぎる栄養は、自然の川にとって「よごれ」となります。

いやなにおいのもとになったり、魚がすめない水にしてしまうこともあります。

そこで水を流す前に、水の中にある「よごれ」を少なくします。



すりおろしたジャガイモを、水にひたしてしぼった汁(じゅう) (→ p110)。

川で行われた大きな工事

川につながる  
ふだんの暮らし

川につながる農業

川につながる漁業や工業



微生物(びせいぶつ)によって排水(はいすい)をきれいにする池。右下は、微生物(びせいぶつ)のために空気を水に送りこんでいる(ばっ気=エアレーションという)ところ。

### (2) 微生物(びせいぶつ)※6に食べてもらう※2

まず、しずむものは沈(ちん)でんさせるのですが、多くのよごれはしずんでくれません。

そこで、一度微生物(びせいぶつ)に食べてもらうことで、よごれを微生物(びせいぶつ)の体に変え、水にしずみやすい固(か)まりにします。

微生物(びせいぶつ)が活動するには水の中に酸素(さんそ)があるので、水をはげしくかき混ぜることで、酸素(さんそ)を送りこみます。(→ 下水処理場 p41)

**注意!!**…排水処理(はいすいしゆり)をする池は、大変危険です。勝手に近づかないこと。見学などを希望する場合は、事前に相談してからにしましょう。

### (3) 微生物(びせいぶつ)の固(か)まりをしずめる

微生物(びせいぶつ)がよごれをしずみやすい固(か)まりにしたあと、静(しず)かにおいて沈(ちん)でんさせます。

こうして、多くのよごれをしずめたあとの上(う)ずみを、消毒(しょうどく)して川に流(なが)します。



流し出す前に消毒(しょうどく)する池。



微生物(びせいぶつ)がしずみやすい固(か)まりとしたよごれを、沈(ちん)でんさせる池。

協力・問い合わせ

※土幌町農業協同組合(どむら町農業協同組合) 澱粉(でんぷん)工場 01564-5-2313

付録

んぶんができるよう、複数の農協が集まって、1つのでんぶん工場を運営している、その集まり。

※5 廃水(はいすい)：使った後の捨てる水。

※6 微生物(びせいぶつ)が食べるよごれ：有機物を指す。有機物とは生き物の体を構成・組織する、炭素を主な成分とする物質。