

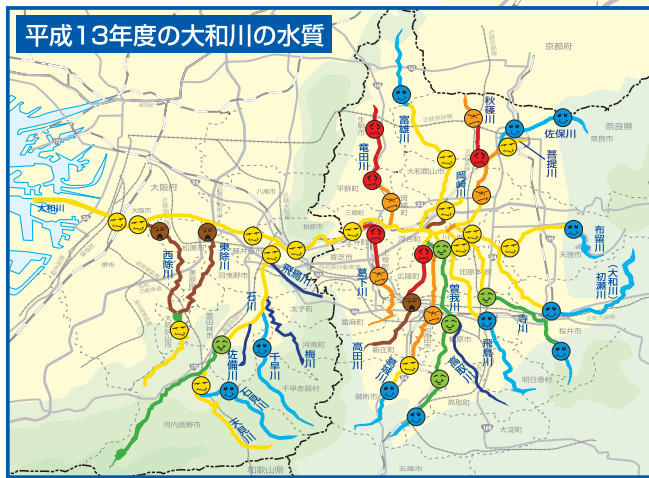
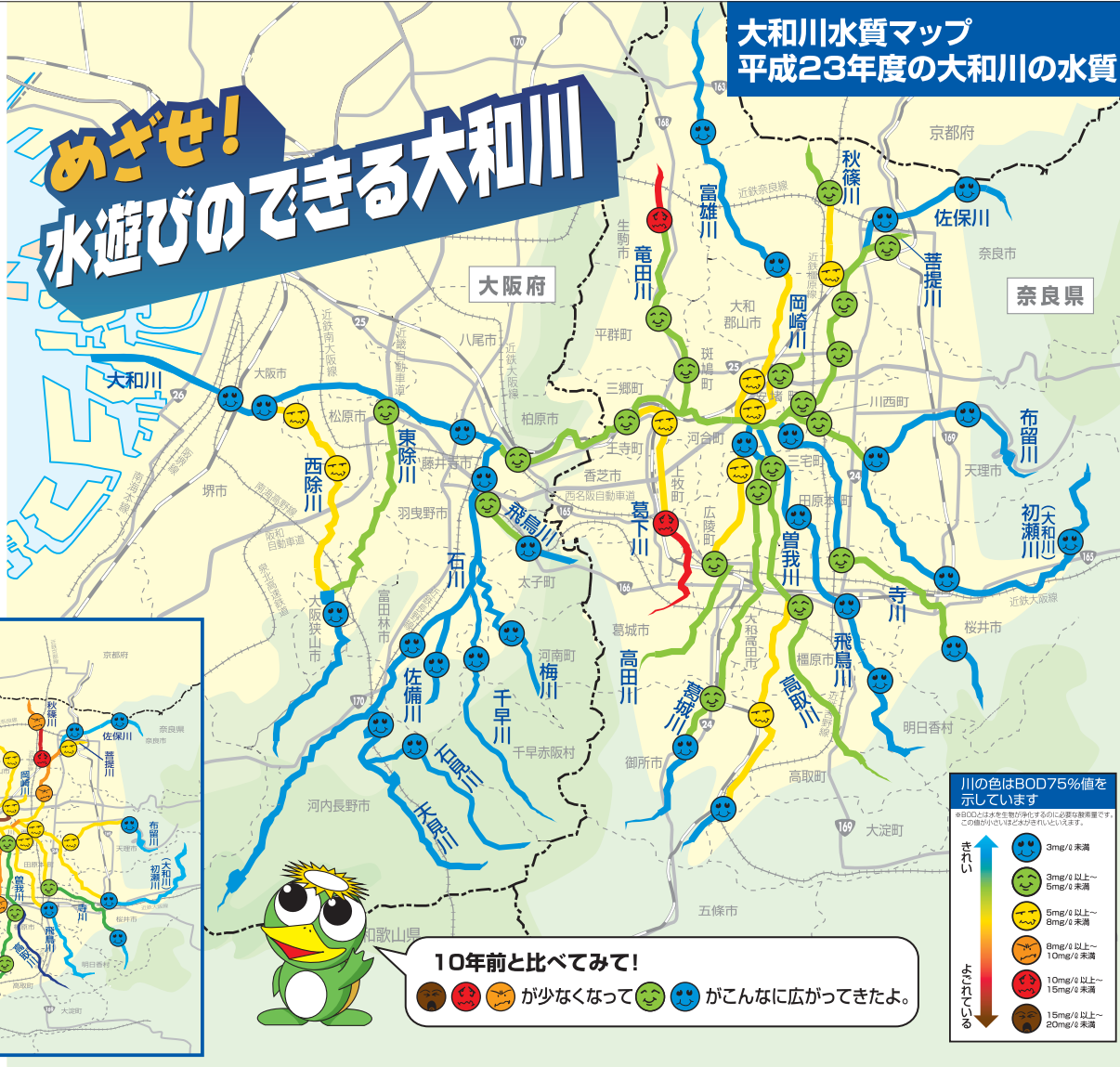
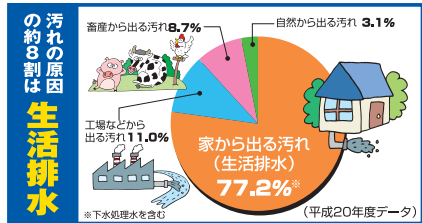
子どもたちが、いきいきと水しぶきをあげて遊べる川をめざして。

平成23年の大和川の水は、**3.6mg/ℓ**(BOD75%値)となり、**4年連続**で環境基準レベル(5mg/ℓ以下)を維持しています。

昭和45年には31.6mg/ℓ(BOD75%値)と劣悪な状況にあった大和川ですが、当時と比べ約1/10まで改善されています。しかし、流域全体では環境基準を上回る地点もみられ、水遊びのできる大和川になるにはまだ不十分です。

大和川をもっときれいにするために、できることから始めましょう。

※上記の数値は本川8地点の平均値です。



一人ひとりの工夫が大きな力に！ 今日からは始める「大和川をきれいにする小さな工夫」

まずは、できることから
続けていきましょう。

大和川の水質改善のために、わたしたちが
日常生活でできることをチェックリストにしました。
ご家庭で行ったことの欄に をしてみてください。

大和川の水を良くするために、わたしたちが日常生活でできること、
まずは、「残さない」「ふき取る」「流さない」。
できることから始めて、毎日の習慣にしていきましょう！

流し台では・・・

- 食べ残しや残りクズは排水口に流さず、ゴミとして出しましょう。
- 三角コーナーや流しにカゴを設置し、水切り袋等をつけましょう。
- 食器やフライパンの汚れはふき取ってから、洗いましょう。
- 食器洗いの洗剤の使用は適量にしましょう。
- 食器洗いは洗剤が少なくてもすすぐアクリルタワシを使いましょう。
- 食器用洗剤は環境への負荷が少ない洗剤（重曹等）を使いましょう。
- 無洗米などを利用し、とぎ汁を少なくしましょう。
- 煮物の汁や、食用油などは新聞紙や布にしみこませゴミとして捨てましょう。
- 使用済み油は固形化するか、役場等で回収してもらいましょう。



〔食用油回収・リサイクル事業〕を実施している市町村では、回収にご協力ください。

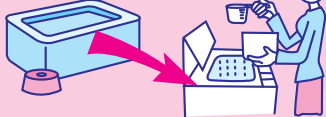
食事づくりでは・・・

- 食事は食べられる量だけ作って、残さずに食べるようにしましょう。
- みそ汁やスープなどは適量を食器にいれ残さないようにしましょう。
- たれ、つけ汁、マヨネーズ、ドレッシングソース、しょう油などは適量を使い、残さないようにしましょう。
- ジュースやコーヒー、牛乳、お茶などは飲む分量だけにして残さないようにしましょう。
- ビールやお酒などは飲む分量だけにして残さないようにしましょう。



洗濯するときは・・・

- 洗剤は量を計って、必要な量だけを使うようにしましょう。
- 節水と洗浄力アップのためお風呂の残った湯を使いましょう。



- 洗濯機には、細かいゴミを流さないよう、くす取りネットをつけましょう。
- 洗剤は自然にかえりやすいものを使いましょう。

残さない

- ① 食事は食べる分量だけ作り、残らないようにしましょう！



ふき取る

- ② 食器やフライパンなどの汚れはふき取ってから洗いましょう！



流さない

- ③ 食べ残しや残りクズを直接流さないようにしましょう！



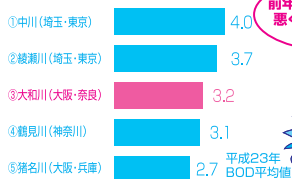
たとえば、こんな工夫で生活排水の汚れを減らすことができます。

・・・その他・・・

- 浄化槽を設置されている方は、定期的な点検や清掃を実施しましょう。
- 下水道が整備されている地域では、早期接続にご協力ください。

大和川水質データ 豆知識

全国の一級河川のワースト5

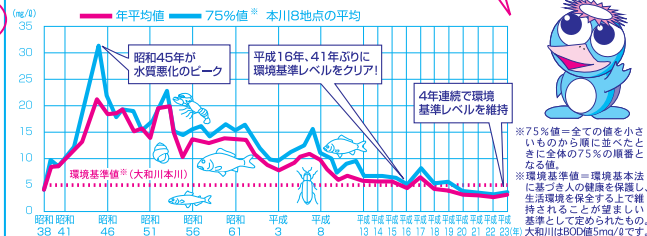


前年より順位がひとつ悪くなりました！がんばろう！



大和川の水質の変遷

(昭和38年～平成23年)



平成22年に比べて悪くなってきました。油断できないぞ！



台所に直接流さない努力を！

私たちが毎日家庭から流す生活排水。BOD値5mg/lにするためにはこんなにたくさんの水が必要です。

お風呂で計算すると・・・

