

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25年の大和川の水は、**2.7mg/l**(BOD75%値)となり、**6年連続**で環境基準レベル(5.0mg/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1/12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。

下流ではアユの産卵と遡上が確認されています。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。

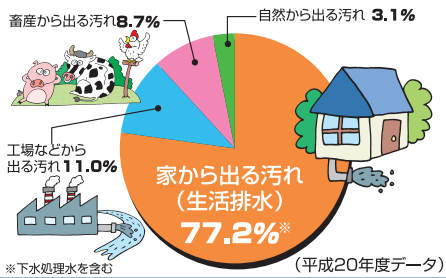
※上記の数値は本川8地点の平均値です。

山から海まで笑顔がつながる大和川

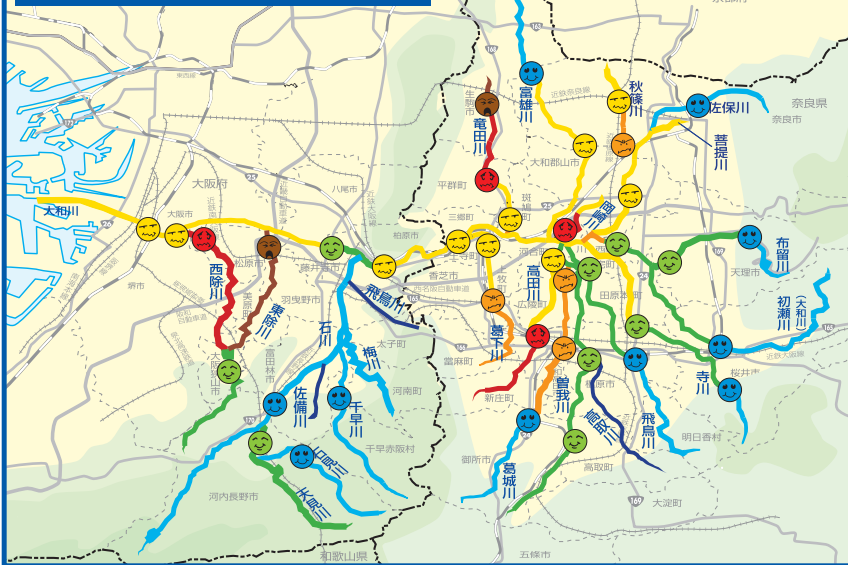
大和川水質マップ 平成25年度の大和川の水質



汚れの原因の約8割は生活排水



平成15年度の大和川の水質

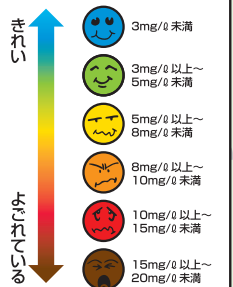


10年前と比べてみて!

汚れた笑顔が少なくなって、きれいな笑顔がこんなに広がってきたよ。

川の色はBOD75%値を示しています

*BODとは水を生物が浄化するために必要な酸素量です。この値が小さいほど水がきれいといえます。



一人ひとりの工夫が大きな力に! 今日からはじめる「大和川をきれいにするエコな工夫」

節約で、おさいふにもやさしい取り組み

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」。川にも家計にもやさしい工夫、毎日の習慣にしていきましょう!

日常生活でできることをチェックリストにしました。ご家庭ではどうか をしてみてください。

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。

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!

食事づくり、食事では...

- 食事は食べる分量だけ作り残らないようにしましょう
- 三角コーナーや排水口には水切りネットをつけ食べ残しが流れるのを防ぎましょう
- 無洗米などを利用しとぎ汁を少なくしましょう
- 調味料類は食器に残らないようかける量を考えましょう
- 飲み物の飲み残しをしないようにしましょう

流し台、食事の片付けでは...

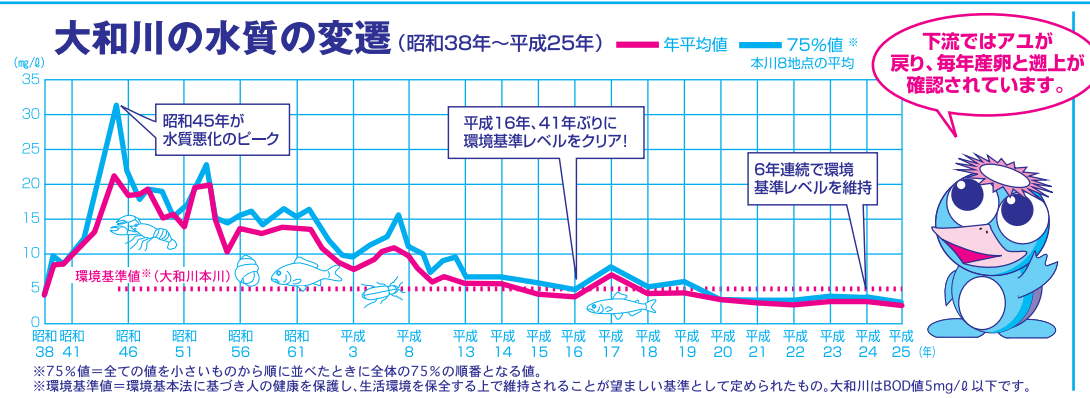
- 食器やフライパン等の汚れは古新聞や古着などでふき取ってから洗いましょう
- 煮物の汁等は新聞紙等にしみこませゴミとして出しましょう
- 使用済み油は固形化するか役場等で回収してもらいましょう
(「廃食用油回収リサイクル事業」を実施している市町村では、回収にご協力ください)
- 食器洗いにアクリルタワシを使うなど洗剤使用量を減らしましょう
- 食器用洗剤は自然にかえりやすい洗剤を使いましょう

洗濯・お風呂のときは...

- 洗剤表示の標準使用量を守りましょう
- お風呂の残り湯を洗濯に使い洗剤使用量を減らしましょう
- 石けんやシャンプーを使いすぎないようにしましょう
- 洗濯用洗剤は自然にかえりやすい洗剤を使いましょう

【その他】 ●単独処理浄化槽やくみ取りトイレをご使用の方は、合併処理浄化槽に切り替えましょう。
●浄化槽を設置されている方は、定期的に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



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。

ビール(コップ1杯)	× 8杯	牛乳(コップ1杯)	× 9杯
日本酒(おちょこ1杯)	× 2.5杯	使用済天ぷら油(なべ1杯)	× 330杯
しょう油(大さじ1杯)	× 1.5杯	ラーメンの汁(おわん1杯)	× 3.5杯

お風呂の水は 300ℓとして計算