

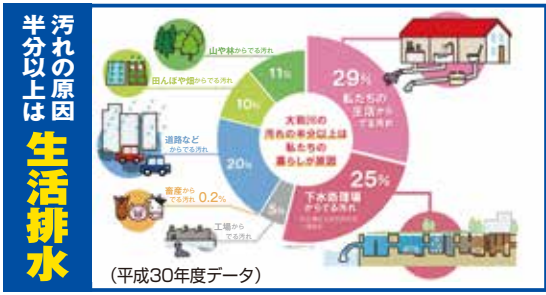
「遊べる大和川」
 「生きものにやさしい大和川」
 「地域で育む大和川」をめざして

大和川の水質は流域全体の取り組みによって年々改善されてきており、今ではアユの産卵や遡上が継続的に確認されています。

一方、流域の中には水質指標であるBOD75%値5.0mg/ℓを上回るような汚れた水と判定される地点もみられます。

水が汚れる原因の半分以上は生活排水です。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てみませんか？

大和川をきれいにするエコな工夫は裏面へ！



10年前と比べてみて！
 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。

きれい	3mg/ℓ未満
	3mg/ℓ以上～5mg/ℓ未満
	5mg/ℓ以上～8mg/ℓ未満
	8mg/ℓ以上～10mg/ℓ未満
	10mg/ℓ以上～15mg/ℓ未満
よごれてる	15mg/ℓ以上～20mg/ℓ未満

令和4年(2022)年4月～令和5年(2023)年3月までの測定結果をまとめています。

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



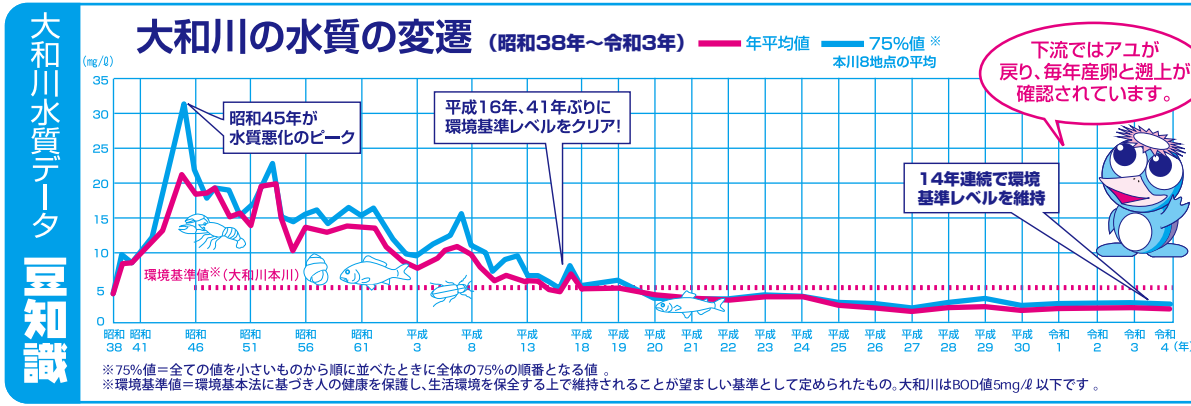
洗濯・お風呂のときは…

- 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。



台所に直接流さない努力を！ お風呂で計算すると…

私たちが毎日家庭から流す生活排水。魚がすめる程度の水質 (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