不思議なくらい悪臭が減り排水管の中もきれい！

EM（有効微生物）発酵液を活用

何気なく捨てている生活排水が川や海を汚しています。EM菌は、有毒ガスやヘドロをご飯がわりに食べています。

だからEMを流すと水路がきれいになり川や海をきれいにすることにもなるのです。

●城島町は先駆けてEM菌（ぼかし）による「生ごみ堆肥化」に取り組んで来ました。

又、平成19年度より活動している「農地・水・環境向上活動」では、水路の補修、草刈り、泥土浚渫等水路の浄化に取り組みをして来ましたが、新たに「米のとぎ汁発酵液」を活用することは、極めて有効な水質浄化の手段です。

当協議会は平成23年度迄EMの培養を行いこの期間は「EM城島培養液」を無償で提供します。

皆様のEM菌利用について

① EM発酵液の作り方、使い方講習会を開催します。（集会が開催される時連絡待ってます！）

●「米のとぎ汁発酵液の作り方」の原液（EM1）として使用できます。

●米のとぎ汁発酵液を作るのが大変な方は毎日流す米のとぎ汁に「EM城島培養液10ccと砂糖一つまみ」入れて一晩置き翌日水廻りに流す。又は、風呂の残り湯にその日のとぎ汁と「EM城島培養液」投入翌朝流すだけで清々しくなります。

●その他にも、いろいろと使い道があります！（裏面を参照）

② 「EM城島培養液」を無償で配布します。使ってみませんか？

●当初サンプルとして「EM城島培養液（500ccペットボトル）」を提供します。

●当協議会では、5月より、「EM城島培養液」をペットボトルに詰め窓口にて町民の方へ無償で提供し残りを活動区域内の水路に放流します。

「EM城島培養液」をご希望の方は、2ℓペットボトルを御持参のうえ、窓口までお越し下さい。

EM城島培養液　配布窓口

✦城島町資源保全協議会（城島総合支所2階土地改良区内）

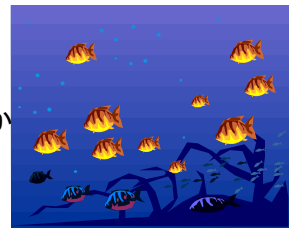
窓口になられる方を募集しています

▲EM研究機構　http://www.emro.co.jp/　有用微生物の培養、効果、使用事例等が紹介されています。

☹水を汚しているのは生活排水です

◆水質汚濁の原因とは

川や海の**汚染の約70%が家庭からの生活排水**が原因だと言われています。その中でも、**台所からの汚染が約40%**を占めます。生活排水は下水道で処理されたとしても、元のきれいな水に戻るには、すごく時間がかかるのです。ほんの1ccの油を魚の住める水質までに戻すには、約200リットルもの水が必要だと言われています。人口の増加に伴って、水の汚染と利用量 の増加は避けることができないことです。だからこそ、私たちの手で守っていかなければならないことがあるのではないでしょうか。



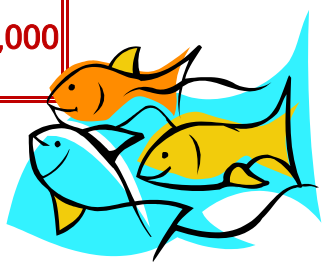
ここで、私たちが台所から流している家庭排水の実態について調べてみました。

通常、排水の汚れ具合の目安として「魚が棲めるようになるには、何倍の水で薄めればいいか**希釈度**で表します。

魚（コイ・フナ）が棲める水に戻すためには、どのくらいの水量が必要か？

流すもの	水の？倍
米のとぎ汁	600
コーヒー	1,000
ラーメンの汁	5,000
味噌汁	7,000
おでんの汁	15,000
牛乳	15,000
生ジュース	15,000
麦酒	16,000
コーンスープ	25,000
醤油	30,000
てんぷら油	200,000
マヨネーズ	240,000

表は、ふだん私たちが台所から捨てているものがいかに環境に悪影響を与えるかを示しています。
たとえば、**米のとぎ汁を1ℓ**流したとき、**600ℓ（600倍）**の水で薄めないと魚が棲める水質にはなりません。牛乳は1万5千倍、**てんぷら油は20万倍**です。マヨネーズにいたっては、何と24万倍の水が必要です。
ただし、これらは比較的汚染に強いといわれるコイやフナに対する数値であって、アユやヤマメなど清流に棲む魚が生きていけるには表の何倍もの水量が必要なのです。
このように私たちも水を汚しています。このほかにも歯磨き、シャンプー、洗濯洗剤、化粧品、日焼け止め・紫外線防止ローションなどを水を使って大量に洗い流しています。
その結果、水が汚れて生態系を破壊し、食物連鎖や生物濃縮によってやがて自分自身に影響を与えることになるのです。このことに気づいた私たちは、家庭から出ていく汚れをできるだけ少なくしなければなりません。**「元から断たなきゃダメ」**なのです。
ところで私たちは、そんなに汚いものを捨てる直前まで食べたり飲んだりしていたのでしょうか。テーブルの上にあるときは料理といわれるのに、なぜ食後にそれらは生ゴミといわれるのでしょうか。
いうまでもなく、マヨネーズも牛乳も汚いものではなく栄養そのものです。食べ物が水の中に排出されると、この栄養を求めて微生物が集まってきます。そして微生物が栄養物を食べるとき、酸素を消費するのです。水中に溶けることのできる酸素の量は、多くても10ppm（ppmは百万分の1）くらいしかありません。水中に栄養分が多くなると、それだけたくさんの**微生物が集まってきて、あっという間に酸素を使い尽くしてしまいます。**
その結果、魚介類が酸欠で死んでしまうのです。また、水中が嫌気性といわれる状態になり、メタンガスや硫化水素などが発生します。いわゆる死の川、死の海の出現です。このように、私たちが台所から捨てているのは明らかに栄養なのですが、その栄養も自然の許容量を超えてしまうと**環境をダメ**にしてしまうのです。



【申込・問合せ先】

城島町資源保全協議会

☎ 0942-62-2100

ホームページ http://www2.ktarn.or.jp/~m-jojima/