

広報部門

台所から学ぶ下水道

公益財団法人愛知水と緑の公社



親子料理教室(下水道講義)



親子料理教室(調理風景)



大学生への下水道特別講義

ふき取り洗いをしよう!!

あと片づけ時に、汚れのひどい食器や油の多いものは、食器を布や新聞紙でふき取ってから食器を洗うと、水汚れを減らせます。

たとえば・・・冷やし中華で、通常洗いとふき取り洗いの水汚れについて比較しました。

通常洗いの排水

水汚れ (BOD 負荷量)

3,500mg/人

14mg/人

99.6%削減

ふき取り洗いの排水

エコレシピを作ろう!!

公社では、名古屋文理大学の協力の元、海や川にやさしいエコレシピを作りました。エコレシピを活用することで水汚れや水使用量を減らすことができ、海や川を守ることができます。

たとえば・・・エコレシピ:ふりふり手羽先の場合

水汚れ (BOD 負荷量)

水の使用量

洗剤使用量

95%削減

21%削減

52%削減

油で揚げると排水

エコレシピから揚げ

排水

排水

オープンで焼く

普及啓発チラシ

PRポイント!

川や海の汚れの一番の原因は生活排水で、そのうち台所排水がその多くを占めていることに着目し、大人（特に主婦）をターゲットにした下水道の啓発活動を行うことと、広報の場を広げることを目的とし、大学と連携して活動を行っています。

油や水の使用量を抑えたエコレシピを25種開発し、それを活用して親子料理教室を実施しています。内容は下水道講義、調理、皿の洗い方教室です。また将来管理栄養士として働く大学生には、厨房からの排水や下水道についての講義および皿の拭き取り洗いの実習を行っています。さらに、拭き取り洗いの効果とエコレシピ効果の検証を行い、その結果を啓発チラシにまとめています。チラシは写真と数値で具体的に示しています。

イベントやチラシを通して、排水について見直し、下水道について考えてもらう機会となっています。

Key Person



下水道部
鬼頭 林

大学と連携することで、大学が拭き取り洗いの効果について日本栄養改善学会で発表したり、大学の出前講座で下水道の説明やエコレシピの調理を行ってもらうことで、他分野で下水道広報ができ、広報活動の広がりを感じました。

親子料理教室では皿の洗い方の実践、大学での特別講義では排水負荷量調査の実習、新しい啓発チラシの作成及び配布により、回を重ねるごとにレベルアップしています。今後も分かりやすく身近な下水道広報を目指していきたいと思っています。