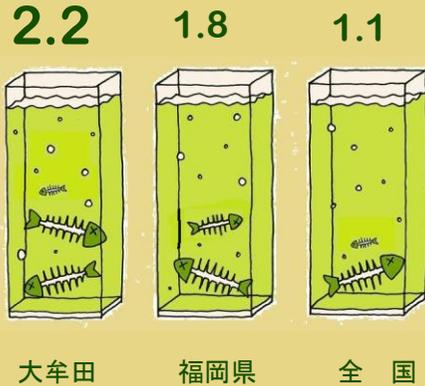


Q1 大牟田の川は汚れている？

川の汚れ具合は「^{ビーオーデー}BOD」という指標で表す。BODの値が大きいほどその川は汚れている。平成28年度の市内河川の平均BODは2.2で、全国平均の約2倍。

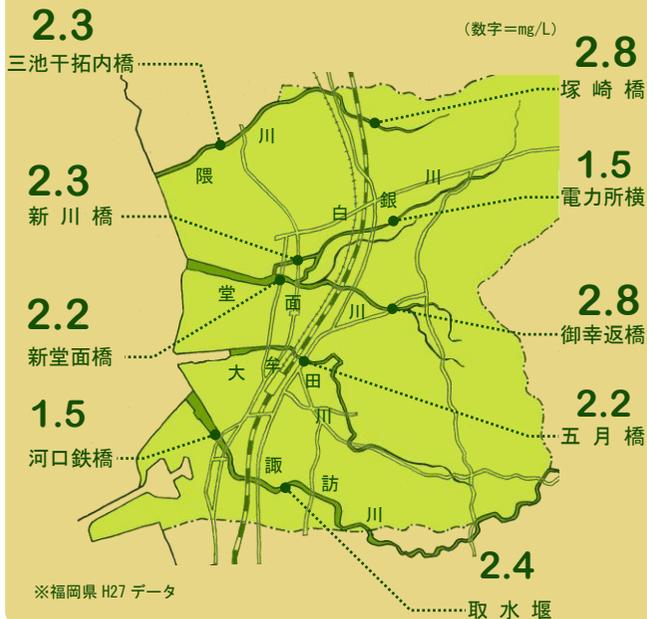
(数字=mg/L)



※環境省・福岡県 H28 データ

Q2 汚れているのはどこ？

市内河川の9地点で比較すると、生活排水が多く流れ込む地点でBODの値が大きい。



※福岡県 H27 データ

これからの大牟田の環境を考える

川エコのススメ

[飲食店編]

生活排水による河川の汚れを改善し、自然豊かで、きれいな川を守るためには、みなさんの協力が必要です。

飲食店のみなさん
ご協力よろしく申し上げます



発行：大牟田市環境部環境保全課

TEL 0944-41-2721 (直通)

FAX 0944-41-2722

<http://www.city.omuta.lg.jp/>

発行日：2018年1月

守るべき環境はそこにある！

最近、何かと話題の「エコ」。

中でも地球温暖化が一番のブームですが、もっと身近な環境にも目を向けてみませんか？

川の環境を守る活動「川エコ」。

エコ飲食店のカリスマが、

正しい飲食店排水のあり方を紹介します。

川エコの心得7カ条 [飲食店編]

【エコックさん】
エコに目覚めた飲食店オーナー。
料理ではなくエコのカリスマ。

大牟田の川が汚れている…

なんと汚れる原因の7割は生活排水だ。

生活排水とは、台所やトイレ、洗濯など日常生活から出る排水のこと。

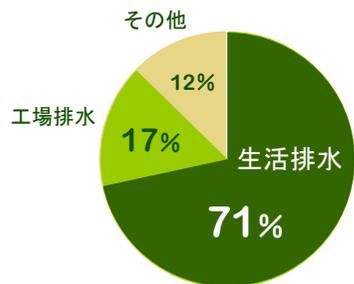
つまり、私たちの日常生活が川を汚しているというわけだ。

とくに飲食店の排水は、一般家庭よりも汚れているし量も多いから、川に与える影響が大きい。

きれいな川を次の世代に残すには、私たちはどうすればよいのか？

排水処理の方法から厨房での心掛けまでをまとめた「川エコの心得7ヶ条」。

私の奮闘のようすとあわせてご覧あれ。



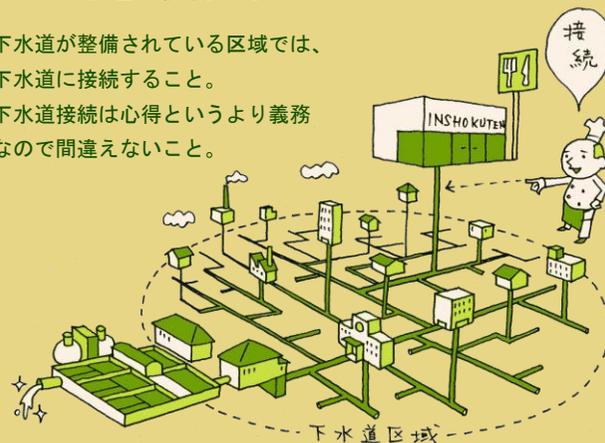
市内河川の汚濁発生源の割合



【見習いくん】
エコックさんの店で働く見習い。
エコに関してはまだまだ半人前。

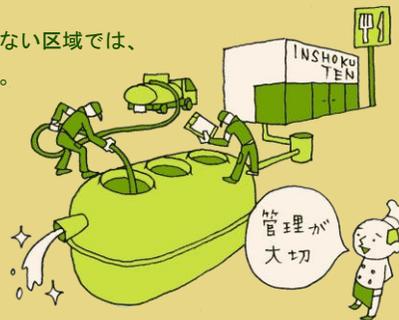
第1条 下水道に接続する

下水道が整備されている区域では、下水道に接続すること。下水道接続は心得というより義務なので間違えないこと。



第2条 浄化槽を設置する

下水道が整備されていない区域では、浄化槽を設置すること。設置したら適正に管理すること。



第3条 グリーストラップを設置する

下水道や浄化槽に油が入らないよう、グリーストラップ（油阻集器）を設置すること。設置したら定期的に清掃すること。



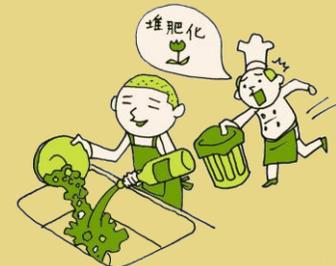
第4条 油を流さない

廃棄物として適正に処理すること。



第5条 調理くず、食べ残しを流さない

食器やなべの汚れは紙などで拭き取ったり、へらでかき取ってから洗うこと。



第6条 洗剤は適量で

大量に使っても汚れ落ちは変わりません。



第7条 排水に気を配る

自分の店の排水を自分の目で確認すること。

