

# 快適な暮らしを支える下水道

下水道は、汚水・雑排水の処理で川や海の水質浄化に効果を発揮しているほか、降った雨を流して宅地への浸水を防ぐ役目も担っており、24時間365日、皆さんの生活を支えています。また、下水処理の過程で生

じる下水汚泥は、肥料やセメントなどの資源として再利用しています。これらを継続するためには、下水道に油や野菜くずなどを流さず、適切に利用することが重要です。一人一人が、大切に使うようにしましょう。

## 下水汚泥の資源化

資源化されるまで

### 家庭や工場で排出



排出された下水が地中にある下水管に流れ込みます。

### アクアクリーンセンター（伊勢原終末処理場）で処理



汚水を適切に処理して、きれいにした水は川に放流します。処理の際には、下水汚泥が発生します。

浄化槽からくみ取った汚泥もアクアクリーンセンターで処理をしています。

### 汚泥を搬出



毎日約16トンの下水汚泥を搬出しています。下水汚泥は水分を含んでいるため、濃縮・脱水してから搬出します。

### 工場で処理



運ばれた下水汚泥は、工場でさまざまな原材料に生まれ変わります。

### 資源化



資源化された下水汚泥は、肥料やセメント、道路舗装のための原材料として活用されます。

## 下水道を適切に利用しましょう

下水道は、何でも流せるごみ箱ではありません。流してはいけないものが下水道管を流れると、詰まりや悪臭の原因になるほか、アクアクリーンセンターの機能低下を引き起こす恐れがあります。適切な下水処理ができるようご協力をお願いします。

### 流してはいけないもの(例)



### 油を流してしまうと

油は下水道管の中で冷えて固まり、岩のような状態(オイルボール)になり、下水道管の詰まりや悪臭の原因になります。

大きさ約30センチ



アクアクリーンセンターに流れてきたオイルボール

### 薬品や石油などを流してしまうと

アクアクリーンセンターで適切に汚水処理ができなくなり、川の水質が汚染されるほか、家庭内やマンホールで爆発を起こす原因にもなります。



下水道経営課 ☎92-3031

## 公民館まつりを開催します

公民館で活動している団体の皆さんが日ごろの成果を発表します。模擬店や大山こま大会、お茶席体験、リアル謎解きゲームなど、さまざまな催しを行います。詳しくは、各公民館にお問い合わせください。



撮影/小林厚美さん(市民広報カメラマン)

### 各公民館の開催日程

|         |          |                                               |
|---------|----------|-----------------------------------------------|
| 中央公民館   | ☎93-7500 | 2月7日(金)～9日(日)の午前9時～午後5時(7日は午前10時から、9日は午後4時まで) |
| 大山公民館   | ☎93-5708 | 2月8日(土)・9日(日)の午前10時～午後3時                      |
| 大田公民館   | ☎95-4375 | 2月8日(土)・9日(日)の午前10時～午後4時(9日は午後3時まで)           |
| 高部屋公民館  | ☎94-3857 | 2月15日(土)・16日(日)の午前10時～午後4時(16日は午後3時まで)        |
| 比々多公民館  | ☎92-6961 |                                               |
| 成瀬公民館   | ☎95-1096 |                                               |
| 伊勢原南公民館 | ☎92-1210 |                                               |

☎社会教育課(中央公民館内) ☎93-7500

### 同時開催 考古資料展

今年度に発掘された遺跡から出土した資料を、職員の解説と写真パネルで紹介します。

とき 2月7日(金)～9日(日)の午前9時～午後5時(7日は午前9時から、9日は午後4時まで)

ところ 中央公民館

☎教育総務課 ☎74-5109



撮影/小林厚美さん(市民広報カメラマン)

## 食育料理コンテストの審査結果

地場産食材を使ったメニューを考えることで、若い世代に食への興味を深めてもらおうと、夏休みの課題として行っている料理コンテストです。

小学生、中学生、高校生の3部門実施し、今年度は合計で1764点の応募がありました。それぞれ書類による審査を経て12点が入賞しました。入賞作品はレシピ集を作成し、担当で配布するほか、市ホームページに掲載しています。



食育料理コンテスト

### 入賞メニューと受賞者 ※市長賞のみ掲載



小学生の部  
(野菜を使った朝食にふさわしい一品料理)  
「いそどり野菜のパングラタン」

たくさんの色の野菜を入れるようにしました。

なかはら ゆりあ  
中原 友莉愛さん(成瀬小5年)



中学生の部(栄養バランスを考えたお弁当)  
「彩りが良く  
気分がハッピーになるお弁当」

お弁当の詰め方によっておいしそうに見える見え方を検証してみました。

まつお みずき  
松尾 瑞季さん(成瀬中2年)



高校生の部(栄養バランスを考えたお弁当)  
「夏野菜たっぷり夏バテ防止弁当」

色とりどりに栄養を考えてバランスをとるのが難しかったです。

くわはら なつき  
栗原 菜月さん(伊志田高2年)

☎健康づくり課 ☎94-4609