

洗剤を使いすぎていませんか

毎日の洗い物、大変です。でも、油が付いたお鍋や食器など、直接洗剤を振りかけて使っていませんか。それはまちがいで洗剤の使い過ぎです。洗剤に含まれている、化学物質は、自然の中では有害で、みんなで協力して、減らす努力が必要です。環境ばかりか、人間の体にも害があるといわれています。



どうしたら良いのでしょうか？ 洗い方を考えてみましょう。

油の付いたお鍋や食器は、ヘラやキッチンペーパー等を使って、先に油をとりましょう。

洗う順番も大事です。水をかけて落ちてしまうようなものは洗剤を使わなくても大丈夫です。気になる方は、熱湯消毒がおすすめです。洗い物は汚れている順番に進め、洗剤はスポンジに含ませて使いましょう。洗剤の洗浄能力は泡が消えても大丈夫です。洗剤より問題なのは、油や牛乳を排水口から流すことです。油、牛乳、みりんなどは処理するために、大量の水が必要になるからです。水は大切な生命のみなもとであることを忘れてはいけません。



スポンジにプシュー

泡が消えても
まだまだ洗える

水は循環しています

水は汚しても、下水処理場できれいにしてから、川や海に流すので問題ないとお考えですか。残念ながら、今の技術では完全にもとに戻すことは出来ません。

処理出来なかった物質は、川から海へ流れ、海にいる微生物から大きな生物に連鎖して行く過程で、浄化さるのです。つまり、それを食べる人間が、すべてを引受けることになります。これ以上汚さないことが、私達にできる、最善の方法です。

