

雁木

G A N G I

北栄建設株式会社
〒950-8629
新潟市美咲町
1丁目23番51号
Tel 025-285-2171

土壌中の微生物を有効活用した下水処理技術

現在の下水処理は、標準活性汚泥法・回転円盤法・生物膜法・オキシデーションデッチ法等、多くの処理法が開発され活用されています。今回は、『**土壌被覆型礫間接触工法**』について記述します。

この処理法は、処理フロー図に示すように接触材に礫を使用するとともに処理日数が2日間と負荷を低く設定しています。また、臭気等を防止し地域環境保全を図る目的から、図-1に示すように処理施設上部に通気性のよい土を覆土し、その土壌中の微生物で処理をおこないます。

この処理方法の特徴を「廃水処理」と「脱臭処理」に分けて以下に説明します。

廃水処理方法

廃水処理の安定性を確保するためには、BOD容積負荷を可能な限り低く設定することが重要です。この処理方法は、汚水が処理施設に入ってから、処理を完了して出るまで2日間と非常に長く設定しています。これより、施設構造物の容量が大きくなりますが、下記の点に優れており、総合的に比較検討を行なった場合有利であると判断できます。

- ・ BOD容積負荷を低く設定しているため、負荷変動に対して吸収力を有しています。また、余剰汚泥の発生量が少なく別途処理方法について選択が可能になります。
- ・ 沈殿分離槽が一次処理装置となっているため維持管理が容易で、複雑な運転操作が不要になります。
- ・ 無人運転が可能であり、礫に付着したたくさんの生物に接触するため、きれいで安定した処理水が得られます。

脱臭処理方法

土壌被覆することにより、脱臭装置が不要になり、下記の点で有利になります。

- ・ 悪臭、病原菌の飛散等の二次公害防止と環境保全が図られます。
- ・ 脱臭装置等、処理機器が不要となり、故障等がなくなり安定した処理・維持管理費の低減が図られます。
- ・ 処理施設上部を公園等に有効活用ができます。

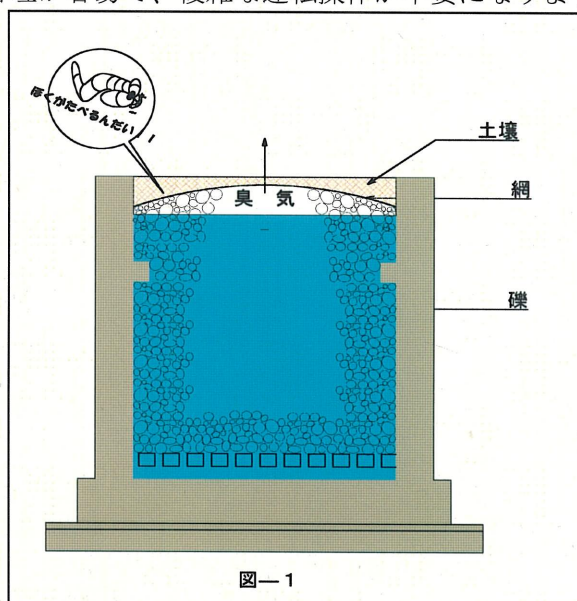
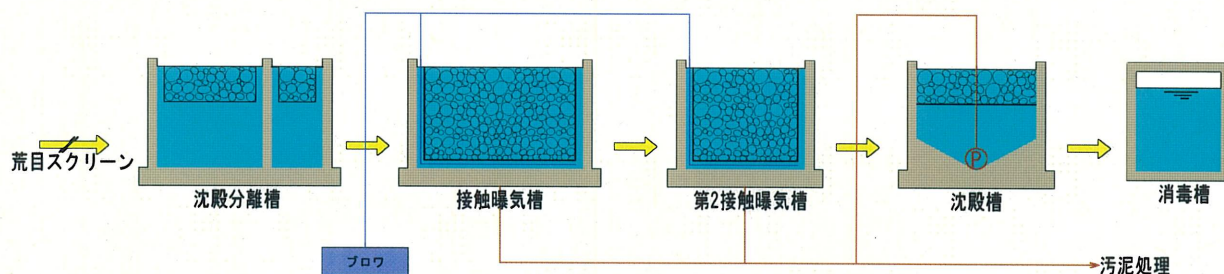


図-1

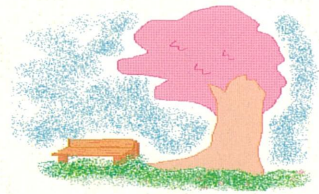


処理フロー図

ちょっと
コノ街

“新潟市”

BIG SWAN



いよいよ待ちに待ったワールドカップ！

私たちのまち『新潟』も開催会場のひとつに選ばれました。今年、プレ大会のコンフェデレーションカップが下記の日程で開催されます。

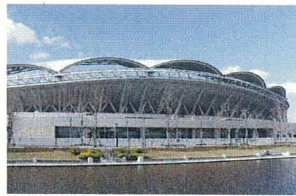
街の郊外に完成したスタジアム、その名は『ビッグスワン』冬の使者 白鳥 をイメージしたものです。高速道路で新潟へ近づくとすぐに目にはいります。そのスタジアムの周りは公園や多目的運動場になっていてこれからの季節にはぴったりです。

ワールドカップを機に！

2002年『ビッグスワン』は、日本・韓国・そしてアジアの夢をのせて世界へはばたきます！！

コンフェデレーションカップ IN新潟

5/31	日本 v s カナダ
6/2	日本 v s カメルーン
6/4	カメルーン v s カナダ

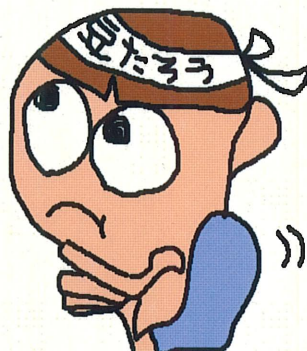


日本の下水道は、明治5年に東京銀座で大火があり、その復興工事で道路の両側の溝に造りかえられたことでした。その後、明治12年にコレラ大流行により、排水設備の不衛生さが問題となり神田でれんがや陶管を使った下水道が造られました。本格的に下水道事業は、東京では明治40年に、計画人口300万人・排水面積5,670ha・全市を3区分けて合流式で排除する方法でした。

大阪では明治19年と23年のコレラ大流行に端を発して、明治27年から下水道事業に着手し、明治32年には市街地のほとんどを完成させました。両市とも本格的な下水道工事は大正12年になってから完成を見ました。

工事 豆太郎
です。

『工事の起源』
教えます。



～編集局から一言～

題名の「雁木」について説明をさせていただきます。

軒から長いひさしが出ている通りで、今流で言えばアーケードのようなものです。この雁木は、雪国の人々を雨や雪から守るとともに市場等のコミュニケーションの場でした。この新聞「雁木」を通じて、皆様方と北栄建設㈱にコミュニケーションが出来ることを願って付けた名前です。

今後とも皆様方に期待される紙面を目指して編集委員全員が頑張りますので、下記のアドレスまで、ご意見・ご感想をお寄せ下さいますようよろしくお願い致します！！

E-Mail : gangi@hokuei-k.co.jp

URL : <http://www.hokuei-k.co.jp>

酒のさかな



今月は・・・春の味！

「ほたるいかとわかめのめた」

材料(二人前程度)

- ほたるいか(ボイルしてあるもの) 適量
- わかめ 適量
- みそ 大さじ4
- 砂糖 大さじ4
- ごま(できれば白ごま) 小さじ2
- 酢又はレモン汁 小さじ2
- 卵黄 1個分

作り方

- ① ごまをすり鉢で軽くすりおろす。
- ② ①に、みそを入れて更にする。
- ③ ②に砂糖と酢を入れて更にする。
- ④ 食べる直前に③と卵黄を混ぜて、わかめとほたるいかを盛り付けた所へかけて出来上がり。

* 具材は好みに合わせて、軽くゆがいた「あさづき」や「ねぎ」、「貝類」や「鯛などの青身の魚」など、いろいろ試してみてもは！