

# 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2番51号  
Tel 025-285-2171

## 水の話 NO.8

# 浄水処理-3

浄水施設は水道施設の中枢をなすもので、その機能が水道システム全般に直接的な影響を及ぼします。

浄水施設の機能は、浄水処理によって所要の水質の水を必要量、安定して得ることが基本となります。さらに、水道に対する社会的ニーズを反映して下記のように、従来よりも一段高い水準の機能を持つような施設整備が求められています。

「より安全で良質な水の供給」

「災害、事故等への対応を含むより安定した水供給」

「環境への負荷の低減」等

日本の水道は、濁質成分を除去することを前提に浄水処理方式が決定されてきました。しかし、社会・経済活動の進展等の影響を受け、有害物質による汚染が広がり従来の処理方式では対応ができなくなり、次のように従来の処理方式に各種の処理方式が付加されるようになりました。

現在の浄水方式には、消毒のみの方式・緩速ろ過方式・急速ろ過方式・膜ろ過方式（海水の淡水化も含む）さらに、高度浄水処理（オゾン処理・生物処理・活性炭処理）及びその他の処理（pH値の調整・フッ素の除去・ヒ素の除去・異臭味の除去・トリハロメタン対策等）を付加したものがああります。

この選定にあたっては、原水水質に対して浄水水質の管理目標を満足することをはじめ、浄水施設の規模や運転制御及び維持管理技術の管理水準を考慮して決定する必要があります。

さらに、最近の水道界の動向は大きく変化をしており、平成12年4月から「施設基準」が新たに施行され、平成14年4月に「改正水道法」が施行されました。

この内容は、水道整備にあたっては、各水道事業者が画一的に実施するのではなく、住民との対話と水道事業者が自らの意志と努力により、地域のもっともフィットした個性ある水道を目指すことが求められています。このためには、民間の技術力を有効活用することも認められました。

以上より、浄水処理方式の選択肢がさらに広がっていくことは確実となっております。次回からは、従来からある処理技術・新たに付加されている処理技術について述べていきたいと考えています。

# きかめのお話し

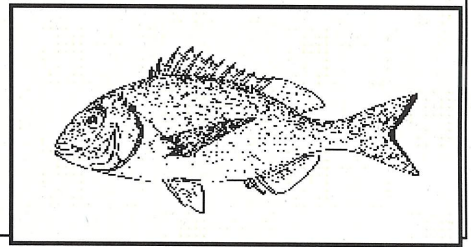
## 魚の名前について

日本の沿岸にいるほとんど総ての魚には、当然のことですが名前があります。この名前には学名（全世界共通）、標準和名（国内共通）、地方名（使われている地方のみ）があります。普段我々が接しているのは、標準和名あるいは地方名で、一番多いのは〇〇〇ダイとマダイとは全く縁もゆかりもないのに体の色が赤いとか、体型が似ているとかで付けられている魚が 400 種以上います。例えば、ネンブツダイ、スズメダイ、タカノハダイ等と数え始めたら幾らでも出てくる感じです。

本当の標準和名マダイは、新潟県下ではタイ、ホンタイ、オオタイと呼ばれているようで、学名を Pagrus major (Temminck et Schlegel) と付けられています。

また海は繋がっているので色々な国の海にマダイと、それに類似した魚がいるので様々な言葉で名前があり呼ばれています。ここで少し難しい話をするので、学名はラテン語で二名法という表記で、最初に属名、種小名、命名者で書かれています。従ってマダイの学名では属名が Pagrus、種小名 major、命名者 Temminck et Schlegel です。このラテン語を話す民族はいませんが、言語体型としては完全なものがあり、使われていないので言語が変化をしないので、学名に使われているようです。また学名は総ての動物、植物にも同様に付けられています。

今後しばらく、このコーナーの担当をしますが、魚の名前は標準和名と地方名で表し、学名は使いません。



万能グリルで ⇒⇒

## 旬野菜の焼きマリネ

材料<2人>

かぼちゃ 50g  
赤ピーマン 1コ  
しめじ 半パック

♪マリネ液♪

にんにく[すりおろし]  
塩 小さじ1/3  
こしょう 少々  
ワインビネガー・オリーブオイル  
大さじ1

1. かぼちゃは薄切り、ピーマンは縦半分に切る。

しめじは大きめに分けて、石付きを切り落とす。

2. ①にオリーブオイルをからめ、万能グリルに入れる。

3. グリルで 片面焼きなら5分づつ  
両面焼きなら8分  
(焼き色をみながら)

3. 焼き上がったら、ピーマンを食べやすい棒状に切る。

5. ♪マリネ液♪に野菜をつけて、冷蔵庫で冷やして出来上がり！！

最近、ガーデニングでハーブなど流行っていますが、自家製ハーブ・かいわれ・トマトを飾るとより一層、オシャレな出来上がりになります！

万能グリルで焼くと、少量の油ですむため野菜の栄養を逃しません！

カリッと焼き焦げが付き、かぼちゃは香ばしく食感も最高。

