

# 雁 木

G A N G I

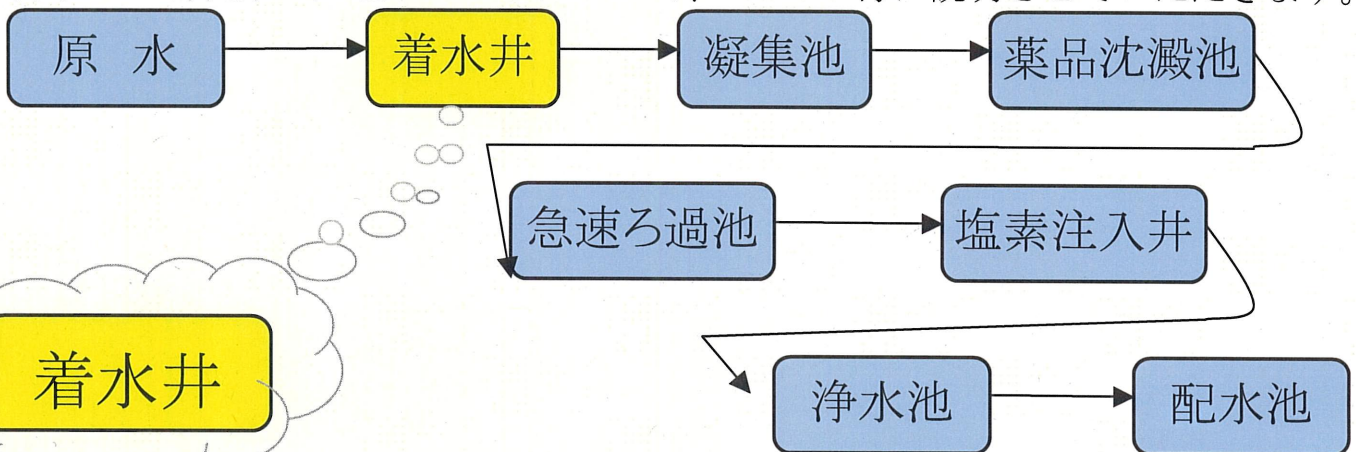
北栄建設株式会社  
〒950-8629  
新潟市美咲町  
1丁目23番51号  
Tel 025-285-2171

## 浄水処理 → ④

### 水の話 NO.9

浄水処理システムは、原水水質と目標処理水質によって各プロセスが選択され、これらを組合せて決定されます。

今回からは、従来の処理システムについて、プロセス毎に説明させていただきます。



#### 目 的

着水井は、原水の圧力変化を抑え、原水量を測定し、後段の薬品注入、沈殿、ろ過等の一連の水処理が正確・容易に行なえることを目的に設置されます。さらに、原水水質異常時の粉末活性炭の注入、高濁度時などのアルカリ剤・凝集補助剤の注入、複数系統からの原水の混合、原水の処理系統への配分、洗浄排水などの返送水受水などの機能も合わせてもっています。

#### 構造及び容量

1. 着水井は、付帯設備の修理・清掃等を考慮して二つ以上に分割するか、バイパス管を設けることを原則としています。
2. 着水井は、水量の急変に対処できるように越流管又は越流堰を設け、管径や越流堰の幅は、流入水の1/5を排水できるものとします。
3. 原水に塵芥等を多く含む場合は、後段の浄水処理に悪影響を及ぼすため、スクリーンを設ける必要があります。
4. 着水井は、経済性を考慮し、あまり大きくしないのが普通であり、滞留時間を1.5分以上とし、水位の変動等から水深は3.0~5.0m程度とする必要があります。

今回は、**凝集池** について述べていきたいと考えております。



# さかきのお話

ご意見・ご感想を下記アドレスまたは弊社営業担当者までお寄せください。

北栄建設株式会社：雁木編集部

[gangi@hokuei-k.co.jp](mailto:gangi@hokuei-k.co.jp)

## 魚の性別(性転換の話)

通常、魚は我々人間と同様雌雄異体である。どこの世界にもへそ曲がりはいるもので、ベラの仲間の「キュウセン」は全長 20 cm以下はすべて雄、全長 20 cm以上になると雄になる権利が生じる。こう書いたのは、このキュウセンは大きな雄を中心にハーレムを形成し、一つのハーレムは1尾の雄と10尾程度の雌となっている。強くたくましい雄は9本の縦じまのはいる雌とは、やや体の模様が違い中央部に目立つ斑紋がある。ところが海に潜っていると、この雄と雌の中間の模様の個体に遭うことがあります。これはハーレムの雄が何かの事情、例えば人間に釣られてしまっていたためです。反対に、マダイの仲間のクロダイは小さいうちは雄、年齢2〜3歳に成長すると雌になります。マダイはこの中間で、精巣と卵巣が混在していて、精巣の占める割合が多ければ雄、少なければ雌という具合です。卵を対外に放出する種類は色々な生き残り戦略上、このような性転換をするものと思われまます。ところが訳の判らない女性上位?の魚がいるのです。雄が口の中で卵を孵す「ネンブツダイ」、雄のお腹の中に雌が卵を産み、これを孵す妊婦ならぬ妊夫の「タツノオトシゴ」となるなど全くどうなっているのやら皆目判りません。

先程書きました「キュウセン」は、瀬戸内海では高級魚で時季によってはマダイより遥かに高価な値段で取引されます。特に雄のキュウセンは広島県下では「ギザミ」と呼ばれ別扱いになっています。新潟ではキュウセンはキス釣りの外道として掛り多分邪魔者扱いだと思います。以前、佐渡の魚屋さんの軒先に、このキュウセンを素焼きにして吊るしてあったので、何に使うのかと訊ねたところ、ダシに使うのだとのことでした。

## たまに行くならこんなところ!

山々が多彩に色づくこの季節に是非お勧めしたいのが、新潟県東頸城郡松之山町にあります、その名も「美人林」! 樹齢約70年、計3,000本程のブナ林が一面に美しく広がり、土地の人々はその姿を見て、美人林と名付けた気持ちが良いわかります。紅葉の見頃は、10月下旬から11月上旬です。紅葉の時季を過ぎて、落ち葉が地面を埋め尽くし、ふかふかの絨毯を敷き詰めた様になります。近くには、日本三大薬湯で有名な松之山温泉がありますので、美人林を見た後に温泉につかって、心身共にリフレッシュ出来る事間違い無しです。

## 「紅葉」とは?

秋になると、葉の根元と枝の間に、「離層」という組織ができ、そこが次第に「コルク状」に固くなってきます。そうすると、葉で作られる栄養が枝にいかなくなったり、葉に水分がいかなくなると、紅葉が始まります。あまり知られていませんが、いつも色が変わらない常緑樹も、春の終わりの新葉と交替するときに、黄葉しています。

万能グリルで⇒

## § 牛フィレ肉の旨味包み §

牛フィレ肉⇒200g

A { 砂糖、醤油、オイスターソース…各小さじ4  
酒…小さじ2  
ごま(白)…小さじ2

エノキ⇒1束

赤ピーマン⇒1個

にんにくの芽⇒60g



- i 牛肉はひと口大のそぎ切りにし[A]に約15分間程漬けておく。
- ii にんにくの芽は3cm幅に切り、ゆでる。
- iii エノキは石づきを取り半分に、ピーマンはせん切りにゴマ油をからめる。
- iv アルミホイルに材料をのせて包み焼く。

《肉の水分がとばず、やわらかあ〜&ヘルシーな仕上げっ!! ワインと合わせてちょっとリッチな気分になっ♪  
手間いらずだよ☆お試しあれええええ〜