

# 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

## ロボットダイバーによる不断水配水池清掃工法

耳寄りな話...

配水池の内部、見たことがありますか？きれいですか？

- ① うちの水は非常にきれいで清掃なんてしなくてもいいと思っている。
- ② 1槽式の配水池なので、どの道清掃なんてできない。
- ③ ちゃんと凝集沈殿十ろ過処理を行っているので中はきれいなはずだ。
- ④ そういえば、15年位前にやった記録がある。
- ⑤ 築造したばかりである

もし、こんな状態の事業体の管理担当の方に耳寄りな話があります。

1度、水中カメラで配水池の中を確認しませんか？

そして確認後、必要ならば最適な清掃方法で配水池を綺麗にしましょう！



### 配水池の堆積物と清掃方法

・配水池の堆積物で何？

- (1) 泥や砂（黒色状（マンガン）、赤色状（鉄）、白色状（PAC））
- (2) コンクリートの塊、防水樹脂の破片、金属片や棒（内部梯子？）
- (3) 生物の死骸、木片（型枠の破片？）

以上のような堆積物で、びっくりするぐらい汚れている場合が多いようです。

・配水池の清掃方法で何があるの？

- (1) 断水清掃（今までのやり方）

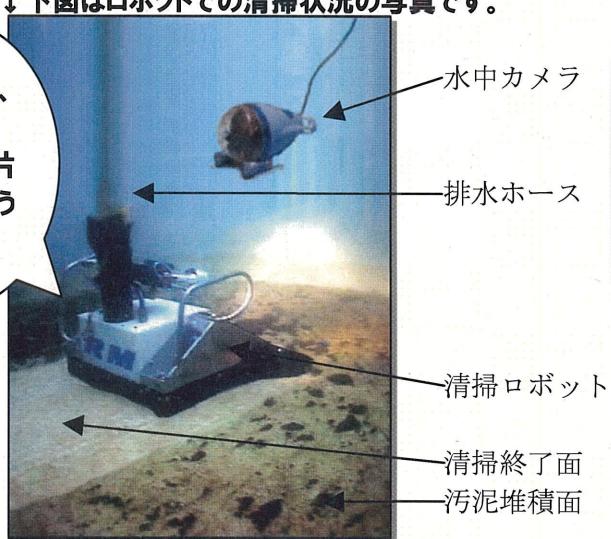
配水池の水を全て抜き、空にして高压洗浄で側壁面の清掃を行い、ブラシ等で、床面を清掃する。流入・流出のバルブを開閉させる必要があるため場合によっては、濁りの発生がある。

- (2) 不断水清掃（最近の流行）

配水池の水を抜くことなく、完全防護したダイバーやロボットを入れて床面の清掃を行う。流入・流出のバルブの開閉は必要ないため濁りの発生は生じない。

↓下図はロボットでの清掃状況の写真です。

堆積物は、  
ボクが  
ぜんぶ片  
付ちゃう  
ゾ！



#### 不断水清掃の利点

- ・配水池を停める必要がない
- ・濁りの発生がない
- ・1層式の配水池でも清掃可能
- ・節水可能（水を捨てない）
- ・職員の負担がない



#### 断水清掃の利点

- ・一般的に作業単価が安価
- ・側壁の清掃が可能

以上のように簡単に清掃方法を紹介しましたが、ご質問があれば、弊社営業マンまでご質問ください。詳細な説明をさせて頂きます。

ちょっと  
コノ街

# 佐渡



佐渡と言えば、何を連想しますか??

やっぱり、海!! 海!! ですよね。海水浴にバーベキュー・キャンプ・・・おすすめは、ニツ亀(藻浦)!!

ここは、沖の島・磯の島とよばれていて、なんと! 潮の干満で、つながっている島が離れ島になったりする、とっても不思議なところなのです。ここには、ニツ亀を眼下に望むことのできるキャンプ設備も揃っていますし、ニツ亀周辺の賽の河原は遊歩道になつて、今の時期だとハマナス・イワユリなどたくさんの花が咲き、子供づれでも十分散策を楽しめちゃいます。また、魚釣りとしては最もよい穴場なんですって。お父さん、お子さんにも喜ばれること間違いないですよね!

佐渡は、海流の関係から北方と南方の植物が分布する珍しい島なのです。四季折々の花が咲き乱れ、今春はトレンチングブームとやらもあり、リュックを背負った観光客が目に付きます。

今、旬といえば佐渡外海府地域約50キロメートルの海岸線を黄色に彩って咲き乱れる**黄花カンゾウの大群生**ですね。特に佐渡最北端の海に突き出した大野亀一帯に咲く**黄色いジューク**は、すばらしく見事です。また、夕日に染まった黄花カンゾウなんて本当にキレイで、これは一見の価値がありますね!

この花が咲く頃になると、磯に卵をはらんだ魚が産卵にやってくるといわれているそうです。季節を自然の中から見つけるなんて、なんだか素敵ですよね。

この夏は佐渡!と思った方、そろそろ準備をはじめてみてはいかがですか?!

古代の下水道で歴史上特に有名なのがローマ帝国の時代です。この当時の下水道は陶管やモルタルなどで作られ、公共の建物にも個人の住宅にも繋がっていました。共同住宅には便所がほとんど無く、替わりに公共広場に共同便所があり、これも下水道に繋がっていました。下水は大きな下水管を通り、城の外に排除されました。ローマ帝国の市民生活にとって、下水道は欠かす事の出来ない施設であると考えていました。しかし、ローマ帝国の滅亡とともに、このような思想も消え去りました。

工事 豆太郎  
です。

『工事の起源』  
教えます。



## 酒のさかな



### 『ふきとシーチキンの わさび醤油和え』

材料 (2人前程度)

- ふき 適量 (2. 3本)
- シーチキンの缶詰 一缶
- 醤油 適量 ○ わさび 適量
- しょうが 少々

作り方

- ① ふきをそのまま熱湯にさっとぐらせ、すぐに水にさらして皮をむく。
- ② 皮をむいたふきを5cm程の長さに切り、更に縦に手で3本に裂く。
- ③ 油抜きしたシーチキンをふきと和えて、わさび醤油をかけ、千切りしたしょうがを載せて出来上がり。

※シーチキンの代わりにさばの水煮でもとってもおいしく出来ますよ!

## ～編集局から一言～

季節の流れは早いもので、もうすぐ夏本番を迎えようとしています。

この紙面の題名であります『雁木』も、冬とはその役割を変えて夏の暑い日差しから行き交う人々を守り、涼める場所としてコミュニケーションの場となります。

私たち編集部スタッフも皆様方とのコミュニケーション創りにお役に立てますように頑張っておりますので、皆様方からのご意見ご感想等ございましたらどんな事でも結構ですので、下記アドレス又は当社営業マンまでお気軽にお寄せください。

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

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