

かき貝殻による水質改善方法について

捨てないでっ！使って使って！

海のミルクが水質調整剤に！？！？

かきは、“海のミルク”と呼ばれるくらい栄養価の高い食材で、その身が私達の健康増進に一役買っていることは、ご存知の通りです。

かき身の重量を1とすると、かき殻の重量は9有り、以前まではそのほとんどが産業廃棄物として処理されていました。しかしながら、かき殻の成分を調べてみると炭酸カルシウムを主成分とするため、様々な用途に利用が可能なことが判り、現在では多くの分野で再利用されています。今回は、水道水のpH調整剤としての利用について簡単に説明いたします。

水道原水のpH調整とは？？？

私たちじゃ
ないわよ！



わが国の水道原水(特に井戸水)は弱酸性の場合が多く、炭酸ガス(ビールやコーラの泡成分)が含まれている場合が多いようです。

このような状態で、給水を続けるとコンクリートの劣化や鉄の酸化を促進させ、水道施設の寿命が短くなるほか、“給水栓から赤水”ができる場合もあります。

この状態を緩和する方法としては、pH値の極端に高い溶液(苛性ソーダや消石灰)を原水に少量注入し原水中の炭酸ガスと中和させてpH値を上昇させる方式が一般的でした。原水量に比べて注入する量が少量であるため、水質変動や、流量変動があるとその注入量を調整することが難しく、しばしば過剰注入でpH値が高くなりすぎる事故が起こりました。一方かき殻の主成分である炭酸カルシウムは酸成分の炭酸ガスがなくなるとその中和反応が終了するため、一定のpH値上昇しか行なわないため、制御機器や、計測機器が不要となるメリットがあります。

実機のプラントでは、かき殻は粉碎・洗浄・選別したもの(商品名シェルビーズ)を写真のような塔に充填し使用します。原水を充填塔の下部から導入しシェルビーズと接触反応させpH調整します。

(ものすごく簡単な原理のため維持管理に人手が掛かりません！)



シェルビーズ充填塔



カキ殻の原型

以上のように簡単に利用方法を紹介いたしましたが、ご理解いただけたでしょうか？
ご質問がありましたら、お気軽に弊社営業担当者まで！！

ちょっと
この街

〇〇。
新潟県小千谷市



各地で華やかな祭りが続いた8月が過ぎ、なんとなくふっと寂しさが漂うこの時季ですが、
今回紹介します片貝町はこれからが祭りの季節！

9月9・10日に行われる『片貝まつり』の一番の呼び物はなんと言っても **花火**！それも・・・



の四尺玉花火』花火が開いた時の直径はなんと！800mという、**超特大** 花火！
これが一日一発の計二発に三尺玉が二日間で九発も上がるというからその迫力には満足すること間違ひありませんね。また、この花火祭りの特色として、町民の方々が個々に初孫誕生や結婚・新築などそれぞれの思いを込めて花火を打ち上げる、まさに町民主体の花火祭りなのです。町民の方々に対する情熱によって多くの観覧客が集まり、毎年大盛況の内に行われています。

今年、最後の夏を こ～んな **あつあかわいい** お祭りで締めくくるなんていいかも・・・♪



日本 近代水道の始まり 【前編】

日本の近代水道は、
横浜が始まりなんです。知ってました？？

横浜にはすでに1873年に木樋による民営水道(横浜上水)が敷設されていましたが、明治10年代のコレラ流行時に下水とともに衛生上の不備が指摘され、1882年の神奈川県地方衛生会において木樋水道の全面改築が建議されました。これを受け伊ギリス陸軍工兵将校パーマの設計に基づき、イギリス人技術者と日本人技術者の協力により、1885年(明治18年)に着工し、1887年10月17日

から市内配水が開始されました。
その時の工事の内容は…
次回お楽しみに♪



北栄建設編集部より一言



今年の夏はとくに暑い日が続き、海水浴場など夏のレジャーは賑わいを見せましたが、暑さと少雨のため、早々から水不足に悩んだ地域もありました。秋とは名のみ、夏の名残の日差しがまだ強いこのごろです。皆様方お体に気をつけ、あと少しの夏を乗り切って下さい。

私達も楽しく、分かりやすい新聞作りにがんばりますので皆様ご協力宜しくお願ひします。
ご感想、ご意見がありましたら、お気軽に下記アドレス又は弊社営業担当者にお申し出下さい。お待ちしております。

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

~夏のデザート~

ΨタイデザートΨ

「ア行仙・マムアン」(マンゴアイスクリーム)

†材料†

冷凍マンゴ	400g
砂糖	1/2カップ
マンゴのネクター	1/4カップ
生クリーム	300ml

- ① 押しつぶせる位まで溶かした冷凍マンゴをボウルに入れ、砂糖・ネクターを加えよく混ぜ合わせる。
- ② 軽くホイップした生クリームと①を丁寧に混ぜ合わせ、トレイにうつしカバーをして半冷凍になるまで冷凍する。
- ③ ②をすばやくミキサーにかけ、滑らかな状態にする。(約30秒)
- ④ ③を再びトレイに移し変えてカバーをし、完全冷凍する。

§ スライスしたマンゴを添えたり、ミントの葉を飾って♪

