

環境にやさしい油の捨て方

私たちが天ぷらなどに消費する食用油は、年間で約200万トンともいわれます。そのうち廃棄される食用油は約40万トンです。

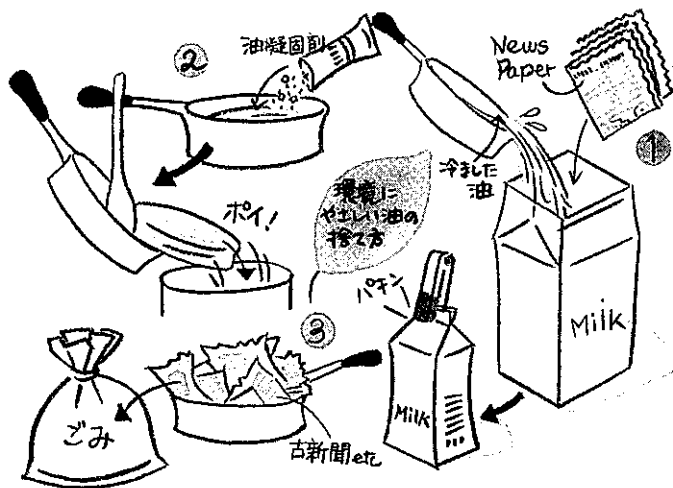
飲食店などから出る廃食用油は、回収されて飼料・肥料・石けん・塗料などに再生されていますが、家庭から出る廃食用油の約20万トンは、ほとんどが生活排水に流されてしまっています。

流しに捨てた大きじ1杯の廃食用油を、魚が住めるまでの濃度にうすめるには、風呂おけ10杯ものきれいな水が必要だそうです。

水質汚濁で環境を破壊しないためにも、使い古した油を流しにそのまま捨てるのは禁物です。

次に紹介するような方法で捨てるか、各自治体の指導にしたがって処理するようにしてください。

- ① 飲料パックの空箱に新聞紙など吸油性のよい紙をつめ、冷ました油を入れる。あと



は、ホチキスなどで口をとめ、生ゴミといっしょに捨てる。

② 油凝固剤を利用して、生ゴミといっしょに捨てる。

③ 古新聞紙や油吸収パッドに、冷ました油をしみこませ、生ゴミといっしょに捨てる。

最近では、廃食用油をリサイクルして、石けんをつくる人が増えているようですが、石けんはつくる過程でpH値が「強アルカリ」となることがあります。

強アルカリは人体に危険がありますので、あまりおすすめできません。