

輝水だより

平成10年9月発行

[問合せ先] 島根県環境生活部環境政策課

課長補佐 安田 22-5562

平成10年8月の宍道湖・中海の水質状況について、島根県が実施した調査結果をお知らせします。

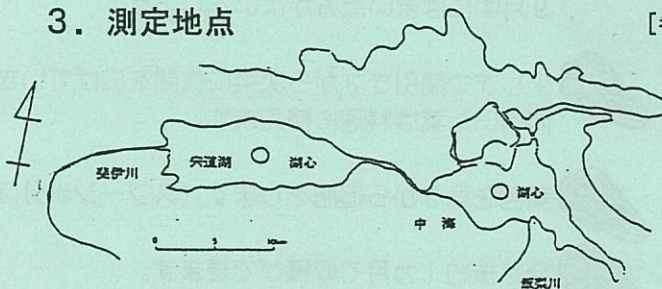
1. 概況

- (1) 宍道湖ではアオコが散見され、先月と比べると特に全りん・全窒素が悪くなりました。また、平成8年度の年平均値と比べると、CODと全りんについては悪くなりました。
- (2) 中海では、赤潮は見られず、先月と比べると全りん・全窒素が悪くなりましたが、平成8年度の年平均値と比べるとCOD・全窒素は良好でした。

2. 測定結果

項目	単位	環境基準 (湖沼A・III類型)	宍道湖 (湖心)			中海 (湖心)			[参考] 平成8年度年平均	
			6月	7月	8月	6月	7月	8月	宍道湖	中海
水温	℃	—	24.1	26.2	28.4	23.1	25.8	28.5	—	—
pH		6.5~8.5	8.9	8.3	8.4	8.3	8.4	8.4	—	—
COD	mg/l	3以下	5.4	4.7	5.0	4.2	4.2	4.3	4.2	4.9
SS	mg/l	5以下	6	5	5	3	4	4	6	8
DO	mg/l	7.5(上層)	10	8.6	8.5	7.4	7.9	8.3	10	9.9
		以上(下層)	8.9	4.6	7.5	0.9	3.2	<0.5	8.0	4.2
全窒素	mg/l	0.4以下	0.41	0.37	0.47	0.31	0.37	0.49	0.50	0.54
全りん	mg/l	0.03以下	0.053	0.055	0.088	0.040	0.051	0.097	0.037	0.056
クロロフィルa	μg/l	—	11	16	16	7.1	8.1	13	15	19

3. 測定地点



[参考] 水質は、上層と下層で測定しており、CODは上層と下層の平均値、DOは上層及び下層の値、その他の項目については上層の値です。

[宍道湖・中海測定地点図]

[水質の用語]

- ◆ pH : 水の酸性、アルカリ性を示します。pH7のときは中性、これより数値が高い場合はアルカリ性、低い場合は酸性です。海水は8.2、河川水は7前後です。また、プランクトンが大量に発生すると上昇します。
- ◆ COD : 湖の水の中の有機物による汚れを示す指標です。数値が大きいほど有機物による汚れが大きいことを示します。
- ◆ SS : 水中に漂っている小さなゴミやプランクトンの量を示します。
- ◆ DO : 水に溶けている酸素の量を示します。水に溶け込むことのできる量は温度によって異なり、温度が低いほどよく溶けます。
- ◆ 全窒素 : 水の中の窒素の量を示します。全りんと同様、プランクトンの発生要因で、富栄養化の指標となります。
- ◆ 全りん : 水の中のりんの量を示します。
- ◆ クロロフィルa : 植物プランクトンに含まれる葉緑素(クロロフィルa)の量を示します。この量が多いほど、植物プランクトンが多いことを示します。

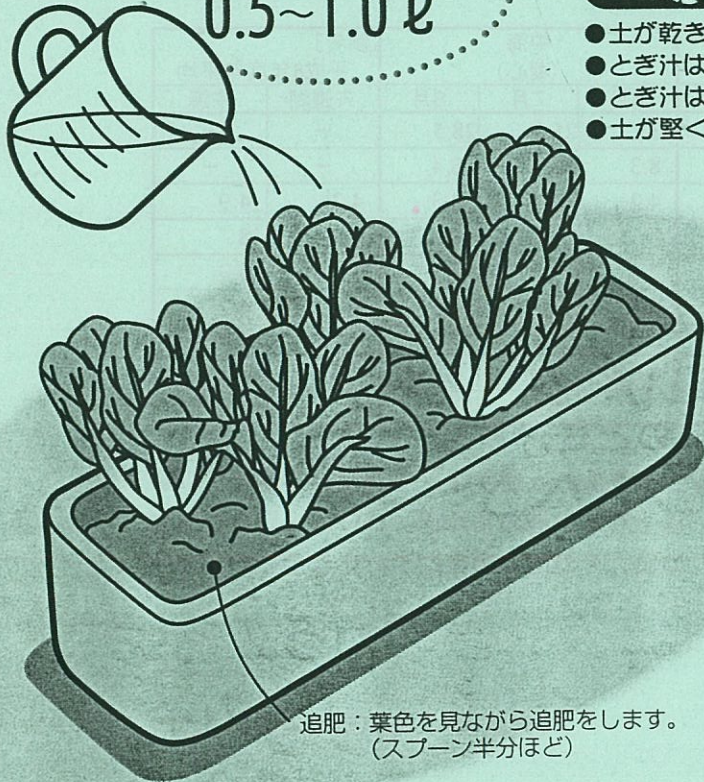
取り組もう、身近な環境保全！

米のとぎ汁で 作物や花を 栽培しよう

庭のある方はわずかなスペースで、
庭のない方はプランターで！

こまつなの種子パッケージを
付けた米のとぎ汁パンフレット
を船江・木次・出雲健康福祉セ
ンター窓口にあります。
数には限りがありますので、
お早めにお試しください。

とぎ汁は、1回に
0.5~1.0ℓ



追肥：葉色を見ながら追肥をします。
(スプーン半分ほど)

水の代わりにとぎ汁をやります

- 土が乾き始めたら、最初のとぎ汁をやってください。
- とぎ汁は、プランターの下から出始めるくらいまでやってください。
- とぎ汁は、プランター1ケースにつき、1回に0.5~1ℓが適当です。
- 土が堅くなったら、ほくしてください。

こまつなの巻



2条のスジまきにします。

まく期日を少しずつへらせば、長く収穫を楽しめます。
しかし、あまり遅くなると気温が下がって発芽が遅れ、
収穫量が落ちますので、
9月中にはまいた方がよいでしょう。



少しずつ間引きながら次第に株間を広げていきます。
間引いた葉は料理に使えます。



葉色を見ながら追肥をします。(スプーン半分ほど)



発芽後約1カ月で収穫ができます。

こまつなで カンタンクッキング 一夜漬

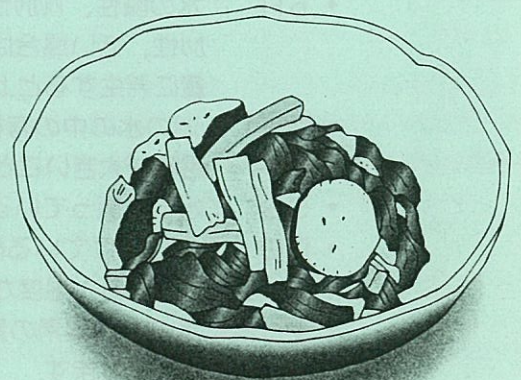
材料(4人分見当)

菜 350g ニンジン1/3本(約50g) キュウリ1本(約100g)
塩 小さじ2(10g:材料の2%重量) 砂糖・酢各々かくし味程度 好みでうまみ調味料少量

作り方

- ①ニンジンは4cm長さに細切りにして熱湯にくぐらせ、すぐ冷まします。
- ②キュウリは浅く蛇腹に切り目を入れてから一口大に、葉は4cmくらいに切ります。
- ③ネジ式の漬物器に全材料を入れて混ぜ、圧します。半日~1日で食べられます。
道具がないときはボールでもみ混ぜ、皿で蓋をして水を入れたヤカンなどを重しにします。

- ゴマやマヨネーズをかけてビールのお供にも。



お問い合わせ先

島根県環境生活部環境政策課
TEL(0852)22-5562