

あなたの安心

東京都消費生活部の2009年のアンケートによると、台所用洗剤の使用者2047人のうち、手荒れやかぶれを経験していたのは868人

で、4割以上にのぼった。

また、生活排水の中で、最も汚れの量が多いのは台所からの排水と言われる。

手と環境にやさしい洗い方とは？

鍋や皿に付いた汚れはいきなり洗うのではなく、まずは古布や古紙、シリコン製のヘラなどでふき取る。たらいの水につけ置きをしておく。汚れが落ちやすくなる。洗剤メーカーの花王によると、消費者が食器用洗剤に求

上手に洗う③

める一番の要素は洗浄力だという。ただし、洗剤と環境問題に詳しい横浜国立大の大矢勝教授は「洗浄力の高い洗剤は、肌への刺激も強くなる傾向にある」と指摘する。

最近では、洗浄力と肌へのやさしさの両立をうたった商品も開発されているが、どんな洗剤であれ、使いすぎれば手荒れの原因になる。

肌が弱い人はスポンジに付ける量を減らすだけでなく、水で薄めて使ったり、ゴム手袋を着けたりするとい。肌が乾燥する冬は特に注意が必要だ。食器洗いの後は、手に

洗剤なしで落ちる汚れも

保湿剤を塗るなどのケアが欠かせない。食器洗い乾燥機を使うのも一つの手法。

水環境に詳しい東京農工大の高田秀重教授は、何でも洗

剤を使う現状に疑問を投げかける。「洗剤は油污れを取るためのもの。多くの人がご飯茶わんなどもすべて洗剤を付けて洗っているが、その必要

はない」と話す。洗剤を使わなくても汚れを落とせると人気なのが、アクリル毛糸で作った「アクリルたわし」だ。細かい繊維が汚れを絡め取ってくれる。お湯も使えば、たいていは落とせるとい。

食器洗いのポイントは？

- ① まず汚れをふき取る
- ② 洗剤を使いすぎない
- ③ お湯を活用する



アクリル毛糸で作ったたわし。洗剤を使わずに汚れを取ることができる
(東京ガス「エコクッキングノート」から抜粋)

The Asahi Shimbun

食器洗いにせっけんを使う場合は、扱い方に注意がいる。せっけんメーカー、太陽油脂の長谷川治さんによると、せっけんは酢やクエン酸など酸性のものと反応し、ドロドロした油ができてしまう。酢など酸性のものはふき取ってから使うようにする。詰め替えタイプや包装の少ない洗剤を選ぶことも、資源の節約になる。