

<防臭ますの掃除>

最近の住宅では、キッチンのすぐ外に防臭ますが設けられています。防臭ますの蓋を開けると、水面は油で覆われているのが普通ですが、まったく掃除をしないと、新築から5年くらいでも、排水管をふさぐほど油が厚く固まってしまいます。キッチンの防臭ますは排水から油を除いて、下水道に流すために設置されています。排水をいったん貯めて、軽い油が浮くことで分離され、排水管から下水道に流れないようにしていることから、分離ますとも呼ばれます。ここを掃除しないと、油の層がどんどん厚くなり、ますから先の排水管や下水道を汚して詰まってしまうこともあります。そうすると、大掛かりな工事が必要になり、費用も高くなります。住宅の排水ますのなかで、このキッチンの防臭ますがもっとも重要です。半年に1回は掃除が必要です。とくに冬場は気温が低いので、油が固まりやすくなるので、こまめに掃除しましょう。

掃除をするときは、まず下流側の曲がり管（トラップ管）を外し、浮いている油やゴミを100円ショップで売っている穴あきのお玉ですくいとってから、水を汲みだします。底にたまっているゴミは、500ccの四角いペットボトルを半分くらいに切ったものを使うと、すくいやすいです。取り除いたゴミや固形物は、京都市のルールに従ってゴミとして廃棄し、固形物を除いた水は、下水管に一番近い公共汚水ますに流します。

キッチン以外の排水ますも定期的にかけてみましょう。水がたまりすぎているときは、地盤の変化などで排水管の勾配が悪くなっている場合があるので、専門家に見てもらいましょう。また、庭や花壇に設置された排水ますに、植物の根が入りこんで、ゴミや汚れがひっかかってつまりの原因になっていることがあります。



*排水ますと排水管のモデル