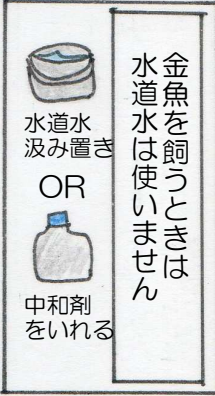




衛生で安全に提供するために水道法により塩素消毒を行い、給水栓水で残留塩素量が0.1mg/L (1ppm) 以上、ただし、病原菌による汚染の疑いがあるときや、水感染症流行時は0.2mg/L (2ppm) と定められています



日本は諸外国よりも5〜15倍ほど塩素濃度が高いのです

日本の水、まずいネ

残留塩素の酸化力は、髪や肌のタンパク質を酸化させ、肌の保水力や保湿機能が落ちるのです



現実には、金魚だけではなく私達にも様々な影響があります

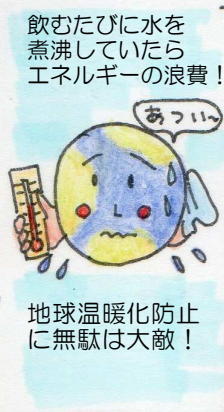


よく、テレビなどで「10分煮沸すればいい」と解説していますが・・・



自然の鳥も水道水より浄水器の水を選びます

先生の調査によると、下水処理場の水処理後に塩素投入して川に流すため、浄水場から下流2キロは魚が住んでいませんでした



しかも、10分も煮沸しなければいけないものが入っていることの証明なのです



実際は、煮沸すると水道水に含まれる微量な有機物と反応して、むしろ発ガン物質のトリハロメタンが発生して危険です