

# 廃食油利用の固形石鹼の作り方 (用意するもの)

児玉町商工会女性部

## 《 材 料 》

廃食油  
苛性ソーダ  
水  
香料(みかんの皮)  
生の皮、乾燥、冷凍でも可

## 《 用 具 》

18リットル缶  
かき混ぜ棒  
ミキサー  
手拭い(袋に縫った物)ミキサーに入れたみかんの皮を搾るために使う  
油こし(集めた廃食油を一度漉すのに使用)  
牛乳パック(学校給食の空きパックを使用、頂いた空きパックは、水洗いして乾かし、石鹼の大きさを揃えるため、パックの高さを決めて切る。)  
籠(流し入れた石鹼を運んだり、乾し上げるのに便利)  
計量器

## 《 服 装 》

長袖を着用(割烹着が便利)  
長ズボン  
ゴム手袋  
マスク

苛性ソーダが、肌に触れるとピリピリとして、赤くやけど状態になるので、必ずゴム手袋を使用、又、キャラメル色状になった液体も絶対肌に付けない様に気を付ける。もし触れてしまったら、すぐに水で洗い落とす。

# 廃食油石鹼の作り方

## 1回分の分量

廃食油	9リットル
苛性ソーダ	1,350グラム
水	2.5リットル
香料	0.5リットル
(みかん絞り汁)	

用意したみかんの皮(3~4個分)をミキサーにかける。

のみかん液を袋状の手拭いに入れて漉す。

漉したみかん汁0.5リットルと、水2.5リットルを混ぜた液を作る。

18リットル缶に苛性ソーダ1,350グラムを入れ、を入れ棒で良く混ぜる。  
この時缶が熱くなり、ガス(白い煙)が出るので吸い込まない様マスクをする。

苛性ソーダを良く溶かす(良くかき混ぜる)ほど良い石鹼が出来る。

が、良く溶けたら、1度漉した廃食油9リットルを少しずつ静かに入れる。

かき混ぜているとキャラメル色になり、トロリとしてくる。

古い油ほど早く固まる

のトロリ加減を見て、牛乳パックに流し込む。この時大きな牛乳パックを使用すると入れやすい。

牛乳パックに流し入れた石鹼液は、3日位すると固まりパックの隅が少し空いて来るので、パックを破いて石鹼を取り出し、天日干しで、約1ヶ月位干し上げる。6面を平均に乾かす。

白い粉がふいて来るが、たわしで擦り粉を落として出来上がり。

9リットルの廃食油で、約48ヶ位石鹼が出きる。