

NEWS RELEASE

2015年6月3日

報道関係者各位

※梅雨の“食卓菌”調査 第1弾「台ふきんと食卓菌」に関するレポート

トレンド総研
衛生微生物研究センター

～梅雨シーズンに要注意の“食卓菌”に関する調査・第1弾～ 10cm 四方に 100 万個以上！ 食卓に潜むリスクとは!? 子供のいる家庭は要注意、ママに求められる除菌対策も明らかに

生活者の意識・実態に関する調査を行うトレンド総研(東京都渋谷区、URL:<http://www.trendsoken.com/>)と、細菌やカビなどの微生物による環境や健康への影響に関する研究を行う衛生微生物研究センター(東京都葛飾区、URL:<http://kabi.co.jp/>)は、これからの梅雨のシーズンに向けて、食卓に潜む菌、“食卓菌”に関する調査を行いました。

トレンド総研では、今年2015年5月に、カビや食中毒菌など、いわゆる“菌”に対する主婦たちの意識を明らかにするために、「梅雨に注目の除菌対策グッズ」に関する調査(URL:<http://www.trendsoken.com/report/health/1651/>)を行いました。本調査では、梅雨の時期に菌への不安を抱えつつも、十分な対策を行なえていないと感じる主婦の意識が明らかになりました。

そして、こうした**梅雨の時期の菌に関する問題の中でも特に注意したいのが、食卓における菌の問題**です。これから迎える梅雨から夏のシーズンは、食中毒が増えるタイミングでもあります。そこで、こうした**食卓に潜む菌、“食卓菌”について、衛生微生物研究センターと共同調査を行いました。**

はじめに、主婦 500 名を対象に“食卓菌”に関する調査を行いました。子供のいる家庭を中心に、課題を抱える主婦たちの“食卓菌”対策の実態に迫ります。また、衛生微生物研究センターでは、実験を通じて、食卓に潜む“食卓菌”の数やアルコール除菌の実態について調べました。

1. “食卓菌”の実態に迫る！ 主婦 500 名へアンケート調査を実施

トレンド総研が2015年5月に行った調査では、「梅雨の時期に“菌”の存在が気になる」という主婦は95%を占めます。また、家庭の中でも、特に菌の影響を気にしているのが食卓です。「家庭において除菌対策が大切だと思うところ」として「食卓」をあげた人は、主婦たちの76%にもものぼります。

そこで、はじめに、そんな食卓に潜む菌、“食卓菌”に関する主婦たちの意識・実態を探るために、20代～40代の主婦を対象にアンケート調査を行いました。

【調査概要】 調査名:梅雨の“食卓菌”に関する意識・実態調査

調査対象:20代～40代の主婦 500名 ※子供(長子)の年齢により均等割付

- ・長子が7歳以上の人:100名
- ・長子が5歳～6歳の人:100名
- ・長子が3歳～4歳の人:100名
- ・長子が0歳～2歳の人:100名
- ・子供がいない人:100名

調査期間:2015年4月27日(月)～2015年4月30日(木) 調査方法:インターネット調査

調査実施機関:楽天リサーチ株式会社

◆ 子供のいる家庭でニーズの高い台ふきん！ 特に使用されているのは…「食卓」

多くの主婦が、家庭において除菌対策が大切だと思われる「食卓」ですが、**食卓の上に潜む“食卓菌”について考える際に気をつけたいのが、台ふきんの存在です。**今回の調査でも、主婦の82%と、8割以上が「**台ふきんにおける、菌の存在が気になる**」と回答した通り、台ふきんのような濡れ布は、菌の増殖しやすい条件が揃っていて、適切に管理しなければ、菌の増殖の温床にもなりかねません。[グラフ 1] 使うたびに煮沸消毒をしたり、天日干しで乾かしたりというように、十分な管理ができていない人はごく僅かでしょう。

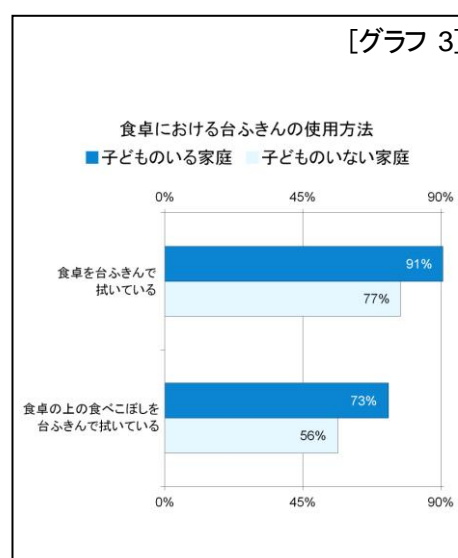
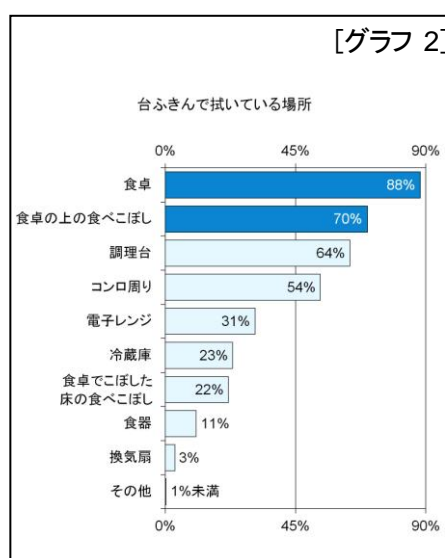
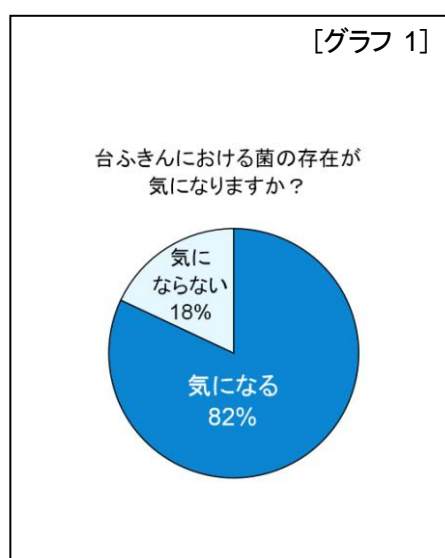
ちなみに、「**台ふきんは家にありますか？**」と聞くと、「**ある**」という人は**84%**。菌の存在が気になりつつも広く使われているのが、台ふきんのです。“食卓菌”の実態に迫るために、まず、この台ふきんについて調べます。

まず、「**台ふきんで拭いている場所**」を複数回答形式で聞きました。すると、**上位 2 項目は、「食卓」(88%)と「食卓の上の食べこぼし」(70%)**。以下、「調理台」(64%)、「コンロ周り」(54%)、「電子レンジ」(31%)と続きます。[グラフ 2] やはり、台ふきんのニーズが圧倒的に高いのが、食卓です。ちょっとした食べこぼしを拭くなど、食卓においてとても利便性の高い台ふきんですが、**清潔に管理できていない台ふきんであれば、“食卓菌”の大きな原因となる**でしょう。

また、**特に食卓における台ふきんの使用方法を注意しなければならないのが、子供のいる家庭**です。

子供たちは、どうしても食べこぼしをしてしまうものです。そんな時にサッと拭ける台ふきんは非常に重宝するものでしょう。今回の調査でも、「子供のいる家庭」と「子供のいない家庭」では、食卓での台ふきんの使用状況が大きく異なります。例えば、先ほどの**「食卓を台ふきんで拭いている」という人の割合を比較しても、子供のいる家庭では 91%であったのに対して、子供のいない家庭では、77%**。[グラフ 3] また、「**食卓の食べこぼしを拭いている**」という人の割合では、**子供のいる家庭では 73%で、子供のいない家庭では 56%**。[グラフ 3] いずれも、約 1.18 倍、約 1.30 倍と、子供のいる家庭では台ふきんを使用している割合が高いことが分かります。子供のいる家庭では、より台ふきんによる“食卓菌”の拡大に気をつけなければなりません。

実際に、主婦の中には、台ふきんの清潔さに不安を感じている人は少なくありません。自由回答形式で答えてもらったところ、「台ふきんは不衛生な気がして使いたくない。(兵庫県・25 歳)」、「台ふきんではなく、毎回使い捨てで、ティッシュにアルコールを付けて拭いている。(神奈川県・43 歳)」といったように、**台ふきんを使わないようにしているという声も寄せられました**。



2. 10cm 四方に 100 万個以上！ “食卓菌”対策にはアルコール除菌がオススメ

食卓菌の最大の原因の 1 つとなっていることが予想される台ふきんですが、今回のアンケート調査からは、菌の存在が気にされながらも、多くの家庭で利用されているという実態が浮き彫りになりました。また、特に、子供のいる家庭では注意する必要があることも分かりました。

そこで、今回、衛生微生物研究センターでは、台ふきんの使用による“食卓菌”への影響について明らかにするべく、実験を行いました。また、こうした“食卓菌”の殺菌対策として、アルコール除菌の効果についても調べます。台ふきんによる水拭きがどれだけ“食卓菌”を付着させているのでしょうか。また、アルコール除菌により、そのリスクはどの程度軽減できるのでしょうか。その実態を定量的に明らかにします。

◆ 子供がいる家庭は要注意！ 食卓に繁殖する様子も明らかに… “食卓菌”の実態に迫る

衛生微生物研究センターにて今回実施した実験では、食卓に“食卓菌”がどれだけいるのかを調べました。

梅雨の時期に想定される台ふきんを使用する一般家庭の食卓の環境を再現し、実際に食卓に存在する菌の数を測定します。また、こうした“食卓菌”の対策として、アルコール除菌を行った際の菌の数の変化についても、同様に測定しました。

【実験の説明】

＜想定する一般家庭＞

1週間に1回程度、食卓で使用する台ふきんを漂白する家庭を想定し、汚染された台ふきんで食卓を1回、5回、10回拭いた後、“食卓菌”の数を調べました。また、汚染された台ふきんで拭いた一晩後の食卓を想定し、“食卓菌”の数を調べました。

汚染された台ふきんの作製方法は以下の通りです。

清潔な台ふきんを肉、魚および野菜の食べカスを混ぜた水に1日1回浸した後、水道水でもみ洗いし、水を絞った上で、梅雨時を想定した気温25℃、相対湿度80%の環境で放置しました。これを7日間繰り返し、汚染された台ふきんを再現しました。

＜実験方法＞


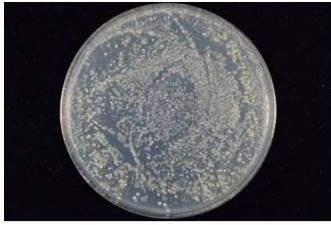

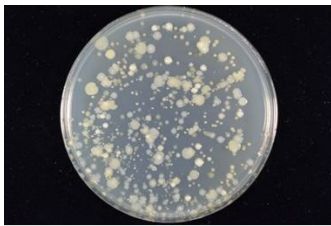
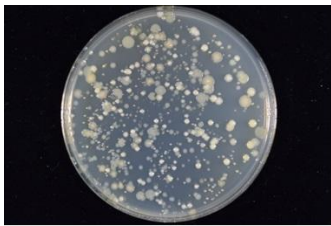

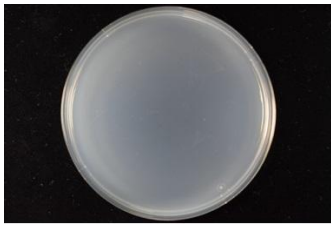
Step 1 汚染された台ふきんで食卓を1日に1回、5回、10回水拭きしました。その後、食卓の雑菌の生菌数を測定しました。

Step 2 汚染された台ふきんにより試験片を1日に1回、5回、10回水拭きし、その試験片を30℃、相対湿度80%の環境で16時間放置し、放置後にアルコール除菌での拭き取りを行いました。放置後、アルコール除菌での拭き取り後、食卓の雑菌の生菌数を測定しました。



その結果、1日当たりに1回であろうと、台ふきんで水拭きした食卓には、多くの食卓菌が存在することが分かりました。

また、アルコール除菌をした際にはほとんど菌がいけない状態になることも分かり、食卓菌の対策におけるアルコール除菌の有効性が明らかになりました。

水拭きの頻度	1日1回	1日5回	1日10回
拭いた直後	3.4×10^6 個 	3.6×10^6 個 	3.4×10^6 個 
16時間経過後	5.5×10^5 個 	6.2×10^5 個 	4.0×10^5 個 
アルコール除菌後	$< 10^1$ 個 	※ 100cm ² 範囲の生菌数の平均値 ※ 「16時間経過後」については梅雨を想定し、 気温30℃、湿度80%の環境を再現	

◆ 食卓に潜む菌の数は!? 梅雨の“食卓菌”対策のマストアイテムはアルコール除菌

< 衛生微生物研究センター 所長 李 憲俊 >

今回の実験では、食卓上の菌のリスクが明らかになりました。1日1回でも、1日10回でも、台ふきんで拭く頻度とは関係なく、食卓には多くの菌が付着します。つまり、**1回でも台ふきんで拭いた食卓には、10cm四方当たり100万個以上の食卓菌が付着する**ことが明らかになりました。したがって、台ふきんの使用頻度が少ないからと言って、油断することはできません。台ふきんを利用することがある全ての家庭で、“食卓菌”のリスクがあるということです。

そして、梅雨から夏にかけてのこれからの季節には、特に注意が必要だと言えるでしょう。湿度、気温の高い環境は、菌が乾燥により死滅しにくい環境です。16時間経過しても、10cm四方当たり約50万の生菌数と、依然として食卓菌のリスクは衰えません。

また、アンケート調査では、子供がいる家庭における食卓菌のリスクについても触れていましたが、**免疫力が低い子供にとっては、食卓菌のリスクは大人より大きいものとなります**。また、小さい子供は、食卓を手でたたいたり、食卓の上にこぼしたものを口にしたりすることもあり、食卓菌を口にしてしまうケースも多いため、除菌対策がより大切になります。

食べこぼしなどの汚れを拭きとり、水気をしっかりとった後で、きちんと除菌すると良いでしょう。**今回の実験では、アルコール除菌後には、付着していた食卓菌がほぼ死滅しました**。普段から、食卓を清潔に保ち、食卓菌のリスクを抑制する必要があります。

李 憲俊 (りのりとし)

— 研究者 —

環境や工業製品の汚染微生物の分布や特徴について研究する研究者。
カビや微生物に関する研究を行う、衛生微生物研究センターの所長を務める。

韓国国立忠南大学助教授を経て、1991年、(財)食品薬品安全センター 秦野研究所微生物学研究室に入所。
1996年に(株)衛生微生物研究センターを開設し、所長に就任。
NHK「ためしてガッテン」や民放で、汚染微生物対策をテーマとしたテレビ番組にも多数出演。

衛生微生物研究センター HP URL: <http://kabi.co.jp/>



■このリリースに関するお問い合わせや取材、資料をご希望の方は下記までご連絡ください■

トレンド総研 <http://www.trendsoken.com/>

担当: 川浦 真吾(かわうら しんご) TEL: 03-5774-8871 / FAX: 03-5774-8872 / mail: info@trendsoken.com