

小学生以下の子どもをもつママ300人に聞く、「台所の除菌実態調査」

春は菌が増える季節！打倒、お弁当への「菌うつり」

8割のママが台所除菌を積極的にしたいが、

「自信がない」(83.0%)、「よくわからない」(80.0%)から放置気味。

～食中毒の季節。まな板からお弁当の菌うつりを防ぎ、正しい除菌ケアを～

菌の専門家である近畿大学農学部の坂上吉一先生によると、春は家庭内の菌が増え始める季節です。そこで、“除菌売上No.1(※)”の台所用洗剤「ジョイ」を販売するP&G(本社：神戸市)は、小学生以下の子どもを持つ母親300名を対象に、台所除菌の実態について調査を実施致しました。

調査の結果、ママ達は台所除菌をしっかりとできておらず、その方法もよくわからず、まな板などを除菌をしないとお弁当にまで菌が広がってしまう“菌うつり”についても理解不足という、菌に対して安心できない状況にあることが分かりました。台所の正しい除菌方法がわからないママたちに、家事アドバイザーとして活躍中の藤原千秋さんから、キッチン周りの正しい除菌方法について教えていただきました。

菌の専門家 近畿大学坂上先生に聞く、春の台所の菌事情



◆春は菌の増殖スピードが速くなる季節。台所は“菌に囲まれた状態”になる。

◆春は、まな板などの台所用品から菌が食材にうつりお弁当箱で増殖する、“菌うつり”も発生する。

ママ300人の台所の除菌実態

菌が増える春なのに、3割ものママがまな板など台所用品の除菌の経験なし！

◆まな板など台所用品の除菌、3割(28.3%)が一度も経験なし！

まな板からの“菌うつり”を知らず、お弁当対策としてまな板除菌をするママもわずか。

◆お弁当を作る時、包丁やまな板などの「台所用品を除菌する」(34.0%)のは3人に1人と少数派。

そもそも台所除菌は何が正解なのか分かっていない、自信がない。

◆除菌については、「正しく除菌できているのか自信がない」(83.0%)、「除菌方法がよくわからない」(80.0%)。

春、菌が増えることや、“菌うつり”問題を知ると、ママたちの除菌意識は急上昇。

◆春、菌が増えることを知れば台所用品の除菌に「取り組みたい」(82.3%)と意欲急上昇。

◆お弁当の菌うつり問題も、知ると台所用品の除菌に「取り組みたい」(84.7%)！と意欲的。

手軽に除菌もできる台所用洗剤に9割のママがニーズを示す。

◆とはいえ、面倒な台所用品の除菌はイヤ。手軽に除菌できる台所用洗剤を使いたい(90.3%)！

お掃除のプロ 藤原千秋さん直伝 台所アイテム簡単除菌術

商品紹介：なじませて置くだけでしっかり除菌 除菌売上No.1(※)！「除菌ジョイコンパクト」

(※)第三者調べ 台所用手洗い洗剤2012年1月～2015年2月 販売データ

調査概要

■調査対象：全国の小学生以下の子どもを持つ20代～50代の母親300人

■調査手法：インターネット調査

■調査日程：2015年2月17日(火)～2月18日(水)

近畿大学農学部教授 坂上吉一先生に聞く、台所の菌事情

◎春は冬と比べ菌の増殖スピードは速い。水があり食品を扱う台所は「菌に囲まれた状態」。

菌が増えるには温度と湿度の上昇が重要です。そのため、一般的には春は冬と比べ菌が増える季節と言えます。冬場の1桁台の気温と、春先の20度台の気温では、菌が増える速度は全く違います。台所は春になると、湿度・温度が高くなり、菌が増えてきます。また、台所は「水まわり」。水があるところでは水に関係する菌も存在します。食品を扱うため、さらに菌は存在しやすく、春の台所は「菌に囲まれている状態」とも言えるでしょう。

◎春は菌が増える季節です。お弁当箱の中の菌も、春は冬より増える。

厚労省のデータを見ても、細菌による食中毒は4月～10月くらいまでの気温の高い季節に発生しやすいです。一方、ウイルス性の感染性食中毒は11月～3月に特に発生しやすい。

春先になると気温も湿度も高くなるので、普段の食事でもお弁当でも、食中毒の危険性は増していきます。

◎気を付けたい、まな板からお弁当への菌移り。

目に見えない傷に菌が入り込みやすいまな板は、しっかり除菌を。

まな板の菌がお弁当箱に入り込むことは「ある」と言えます。食中毒の菌は肉や卵由来などいろいろありますが、例えば鶏は家庭に来るまでに消毒はされているものの、菌が残っていて、それが調理する時にまな板につくこともあります。まな板は色々食品を切るのに使うし、包丁にも菌はうつります。こまめにケアしなければ、食中毒菌などの温床となってしまうと言えるでしょう。

まな板は一見きれいで、フラットに見えますが、顕微鏡で見たら無数の傷がついています。見た目は大丈夫でも、目に見えない食中毒を生じさせるような菌が入るリスクが大きいと言えます。スポンジだけで洗っても菌が残る可能性があるため、まな板はしっかり除菌をすべきです。なお、まな板は使う前に洗った方がいいと言われますが、乾燥させることもとても重要です。しっかり洗浄して菌を除いておき、その上で除菌し、乾燥させる、洗浄・除菌・乾燥が鉄則です。

特に春先はまな板の菌も増えやすく、一層の注意が必要です。

◎「菌は30分で倍になる」。お弁当に菌は「つけない」「ふやさない」「加熱する」が鉄則。

まな板などからうつった菌がお弁当にうつり、お弁当箱の中で増殖する、と言う現象も「ある」と言えます。食中毒を防ぐには、食材を全部加熱して菌が増えるのを防いでお弁当に入れるのが理想的ですが、なかなかそうはいかないので、お弁当箱に菌は残っていて、増殖をしていきます。大腸菌を例としてあげると、「菌は30分に1回のペースで倍」になります。これが害のあるブドウ球菌などの場合、増殖は食中毒につながります。

お弁当は朝作って後食べるのは昼。数時間くらいなら少ない数で食中毒を起こす菌でなければ大丈夫だと思いますが、安心はできないので早めに食べるべきです。リスクを減らすにはお弁当につめるものを十分に加熱しましょう。食材の中心温度を70度で1分加熱するとほとんどの菌は生きていきません(ノロウイルスの場合は85度で1分)。

お弁当の食中毒を防ぐには、菌を「つけない」「ふやさない」「加熱する」が鉄則です。

坂上 吉一(さかがみ・よしかず)先生

近畿大学農学部環境管理学科教授。

大阪府立公衆衛生研究所勤務。岐阜薬科大学大学院研究生を経て、2005年4月より近畿大学農学部環境管理学科に勤務。現在に至る。日本防菌防黴学会副会長。専門は環境微生物学、環境科学、公衆衛生学。人間に危害を加える可能性のある微生物をコントロールする方法について研究を進めている。



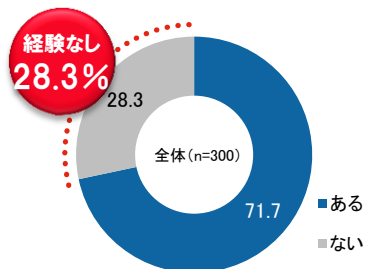
ママたちの台所除菌実態

■春は菌が増える季節なのに、3割は台所の除菌経験なし！

坂上先生のお話の通り、春は、家庭内の菌が増え始める季節です。

しかし、小学生以下の子どもを持つママ300人にまな板など台所用品の除菌について聞くと、現在、除菌を実践しているのは7割(71.7%)で、残り3割(28.3%)は台所用品の除菌経験が「ない」ことがわかりました[グラフ1]。約3割と少なくない家庭で、台所用品は除菌されないまま放置されています。

[グラフ1]台所用品の除菌経験

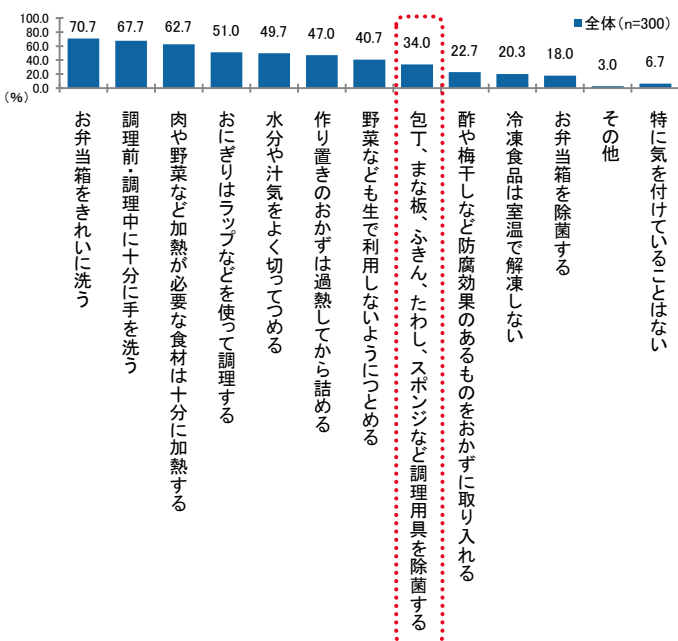


■お弁当への“菌うつり”もあるのに、お弁当の菌対策として、まな板などの「台所用品を除菌」しているママはわずか3割。

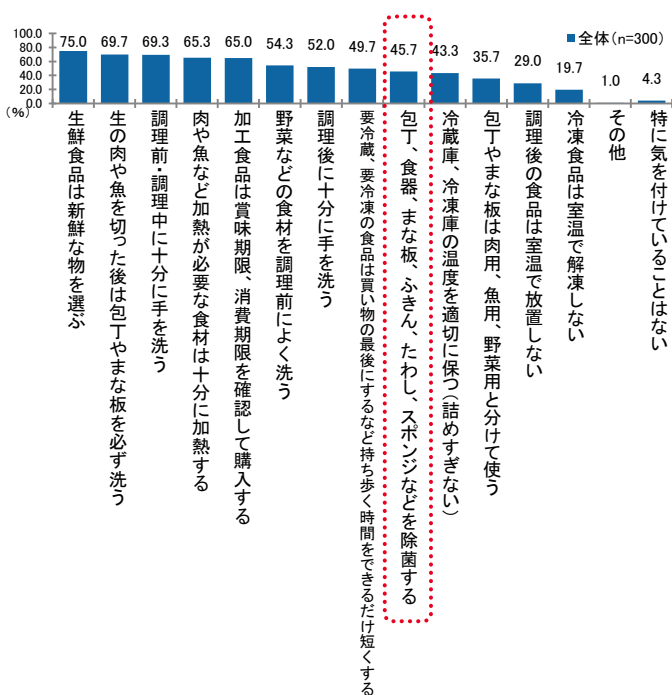
坂上先生によると、春はまな板など台所用品が十分に除菌されていないと、台所用品から菌が食材にうつり、お弁当箱で増殖する“菌うつり”も発生しやすいとのこと。そこでママたちに子どものお弁当を作る時の菌対策として何をやっているのかを聞くと、「お弁当箱をきれいに洗う」(70.7%)、「調理前・調理中に十分に手を洗う」(67.7%)、「肉や野菜など加熱が必要な食材は十分に加熱する」(62.7%)などがあげられ、「包丁、まな板、ふきん、たわし、スポンジなど調理用具を除菌する」(34.0%)をあげる人は3人に1人とどまりました。つまり、3人に2人(66.0%)が、お弁当への“菌うつり”対策をしていないということになります[グラフ2]。

なお、台所の菌対策として行っていることとしても、「生鮮食品は新鮮な物を選ぶ」(75.0%)、「生の肉や魚を切った後は包丁やまな板を必ず洗う」(69.7%)、「調理前・調理中に十分に手を洗う」(69.3%)などが上位に上がり、「包丁、食器、まな板、ふきん、たわし、スポンジなどを除菌する」(45.7%)は半数以下となりました[グラフ3]。全体に、菌対策としてまな板など台所用品の除菌にまで、気がまわっていないことがわかります。

[グラフ2]子どものお弁当を作る時の菌対策(複数回答)



[グラフ3]台所の菌対策(複数回答)



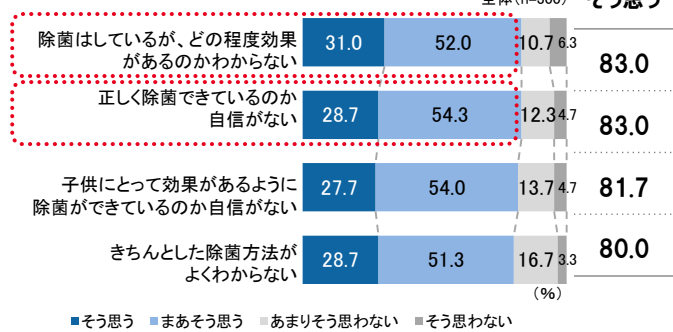
ママたちの台所除菌への意識

■ママたちは台所除菌が「正しくできているのか」も、そもそもの「除菌方法」も

わからない。

まな板など台所用品の除菌がおろそかになりがちなママ達。除菌についてどんな考えを持っているのでしょうか？「除菌はしているが、どの程度効果があるのかわからない」「正しく除菌できているのか自信がない」（同率83.0%）、「子供にとって効果があるように除菌ができているのか自信がない」（81.7%）、「きちんとした除菌方法がよくわからない」（80.0%）と、台所除菌が正しくできているのかどうかわからないし、そもそもの除菌方法すらわからず困っていることがわかりました[グラフ4]。

[グラフ4] 台所用品の除菌に関する考え



■春に菌が増えることや、お弁当の“菌うつり”問題を知ると、ママたちの除菌意識は

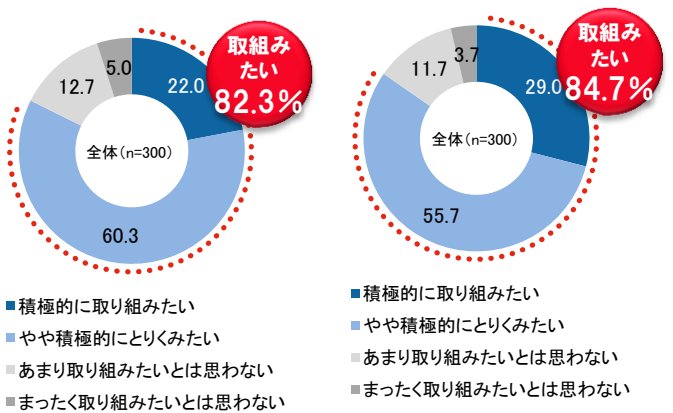
急上昇。

春、菌が活発化することを知ると、ママたちの8割以上(82.3%)が台所用品の除菌に「取り組みたい」と回答しました[グラフ5-1]。

また、“お弁当の菌うつり”についても、知れば除菌に「取り組みたい」と思うママが84.7%にのびります[グラフ5-2]。

除菌をしないことの危険性を知れば、子どものためにも、家族のためにも、ママたちの除菌の意識は大きく高まるようです。

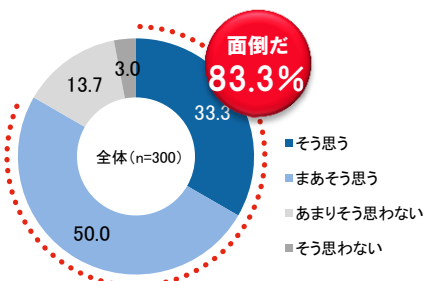
[グラフ5-1] 菌が活発化する春、[グラフ5-2] 菌うつりにならないよう、台所用品の除菌に取り組みたい



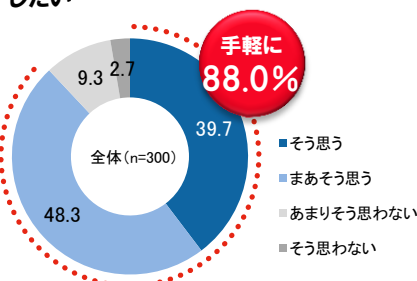
■ただし、面倒な台所除菌はNG！手軽に除菌できる台所洗剤で除菌したい！

春、台所用品の除菌に積極的に取り組みたいと考えているママたちは、どんな除菌アイテムを望んでいるのでしょうか？台所用品の除菌に関して、ママたちの8割以上が「面倒に思う」(83.3%)と感じ[グラフ6-1]、約9割が「もっと手軽に除菌したい」(88.0%)と思っています[グラフ6-2]。いくら除菌の必要性が高いと言っても、そこは手軽に行いたいママたち。台所アイテムを手軽に除菌できる台所洗剤があったら使用したいかと聞くと、90.3%が「使用したい」と高い利用意向を示しました[グラフ7]。

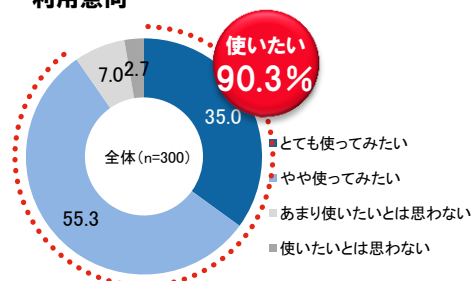
[グラフ6-1] 台所用品の除菌を面倒に思う



[グラフ6-2] 台所用品の除菌はもっと手軽にしたい



[グラフ7] 手軽に除菌できる台所洗剤の利用意向



お掃除のプロ藤原千秋さん直伝 台所用品簡単除菌術

調査の結果から、ママ達はまな板など台所用品の除菌について手軽な方法を求めていることが分かりました。そこで、家事アドバイザーの藤原千秋さんに、手軽な台所用品の除菌方法についてお話を伺いました。

◇知っていましたか？まな板についた茶色い筋は「傷」ではなく「汚れ」です。

家事のアドバイザーとして、主婦の方から相談を受けご家庭を訪問する機会が多いのですが、台所は、端から見ると不衛生なことでも「家庭の風景の一部」になってしまっていて、不衛生さに気づけない、ということが多いように思います。例えばまな板は今はプラスチックのものが主流ですが、包丁の跡などが茶色く筋になっていたり、まな板全体が茶色っぽくなっているのに、「これは傷だからしょうがない」「洗っても落ちないからいいや」と放置していませんか？

まな板の茶色い筋や茶色い色づきの正体は、「汚れ」です。茶色い状態になってしまっているのは菌が大繁殖している大変な状態かも。「そういえば、うちのまな板も…」と思った方、多いのではないのでしょうか？誰でも盲点になってしまいがちなことなので、恥ずかしいと思う必要はありませんが、菌と知ったからには、是非しっかり除菌に取り組みましょう。

◇食器洗いの後のひと手間で除菌もできる、「除菌ジョイコンパクト」でのまな板除菌術。

ではどのように除菌をすればいいのでしょうか？特別な除菌グッズをそろえる必要はありません。

例えば、私も愛用している台所用洗剤「除菌ジョイコンパクト」は、除菌効果のある洗剤なので、食器洗い後にそのまままな板やスポンジなどの台所用品の除菌ができます。

やり方は、①洗ったまな板(プラスチック製)の上に、「除菌ジョイ」の原液を大きく「の」の字を2回書くようにたらし(約8ml)、清潔なフライ返しなどで均にまな板全面にのぼす。②そのまま約20分放置した後、水で洗い流す。これだけで除菌完了です。色が取れない場合は、その上で漂白剤などを利用しても、これならすぐに始められるのではないのでしょうか？また、除菌がすんだ後のまな板は乾燥させることも大事。しっかり洗い、しっかり除菌し、最後に乾燥、というのがまな板除菌の鉄則です。

◇除菌の効果はきれいにするだけじゃない。スポンジ除菌はスポンジを長持ちさせます。

スポンジについては、軽く洗ってよくしぼり、全体に行き渡るのに十分な量(約8ml)の「除菌ジョイコンパクト」の原液をつけ、よくもみこみ、次に使用するまでおいておくと除菌ができます。これも簡単ですよ。また、スポンジの除菌は、きれいになるだけでなく、スポンジの劣化を抑えるという効果もあります。こまめに除菌していると、茶色くなったりぬめったりしにくくなります。スポンジを気持ちよく使いたいのなら、使用の都度、除菌をした方がいいでしょう。

◇菌が増える春、子供のお弁当の菌対策にも一工夫を。

暖かくなってきた今の時期は、私も子どものお弁当の菌対策をいつも以上に注意しています。まな板からお弁当への”菌うつり”も心配ですが、お弁当箱やカトラリーの衛生にも気をつけたいもの。お弁当箱でも、本体ではなく「蓋のパッキン部分」や、子ども用スプーン・フォーク・お箸(トリオセット)のケース本体の中皿の裏などまでしっかり洗わないと、あっという間に菌だらけになってしまう点にも注意したいですね。

毎日のケアなので、手早く確実に除菌できる方法を知っていると心強いと思います。



藤原 千秋(ふじわら・ちあき)さん

住宅ライター・アドバイザー&コラムニスト。

1974年、栃木県生れ。主に住まい周りの記事を専門に執筆するライターとして14年のキャリアをもつ。

現在は並行して家事サービス、商品開発等にも携わる。

大手住宅メーカー営業職を経て、2001年よりオールアバウト「住まいを考える」ガイド。三児の母。

「この一冊ですべてがわかる! 家事のきほん新事典」(朝日新聞出版)など著書、マスコミ出演多数。

ママたちに最適な除菌洗剤「ジョイ」

なじませて置くだけでしっかり除菌 除菌売上No1(※)！「除菌ジョイコンパクト」

「除菌ジョイコンパクト」は、ジョイの強力な洗浄力に除菌効果をプラスしたW除菌で、まな板・スポンジ・ふきんの99.9%除菌ができる台所用合成洗剤です。まな板・スポンジ・ふきんも、なじませて置いておくだけでしっかり除菌でき、除菌方法も簡単なので、毎日続けやすいのもうれしいポイントです。さらに、ジョイシリーズならではの「濃縮パワー処方」で、ギトギトの油污れにすばやく吸着し、強力・スピーディーにズバツとはがします。

除菌売上No.1の「除菌ジョイコンパクト」は定番タイプ、緑茶の香り、スパークリングレモンの香りのラインナップ。200mlの本体ボトルの他、詰め替え用(315ml、615ml、1050ml)もあります。

「除菌ジョイコンパクト」2つのポイント

1.スポンジ・ふきん・まな板を99.9%しっかり除菌！

キッチン雑貨のなかでも特に細菌の繁殖が気になるスポンジ・ふきん・まな板の除菌にご活用いただけます。

2.なじませて置くだけでラクラク除菌！だから毎日続けやすい！

ジョイの除菌方法は、食器洗いの最後に原液をなじませて置くだけ。簡単だから毎日続けやすいのが特徴です。

<まな板の除菌方法>

- ① まな板を1度洗い、原液(約8ml)をへらなどでまんべんなくのばします。
- ② そのまま20分ほど時間を置きます。
- ③ よくすすいで、しっかり水気をきり、乾燥させましょう。

<スポンジ・ふきんの除菌方法>

- ① 軽く洗って水気をよく切り、原液(約8ml)をまんべんなく浸透させます。
- ② そのまま12時間おいて原液を浸透させます。
- ③ ふきんは除菌後によくしぼります。スポンジはそのまま使えます。



除菌ジョイコンパクト

(※)第三者調べ 台所用手洗い洗剤2012年1月-2015年2月 販売データ

<本件に関するお問い合わせ先>

広報代行 株式会社電通パブリックリレーションズ 担当:植野・山浦

TEL: 03-5565-6499 / FAX: 03-3546-2017