

食中毒の季節。気を付けたいのが、家庭で広く使われている布巾だ。洗っただけでは食中毒の原因となる細菌を落とすどころか、逆に繁殖させて食卓や食器にばらまく結果になりかねない。専門家は警鐘を鳴らす。

衛生微生物研究センター（東京都葛飾区）の李憲俊所長は「ぬれた布巾には食べかすなどの栄養と水分という、微生物が繁殖するための条件がそろっている。布巾は日本の家庭で使う物の中で一番気を使わなければならぬのに、気が付いていないもの一つ」と訴える。「拭くのに一番いいのはペーパータオルなのに、みんなそつしない。日本人はすぐに、使い捨ては良くないと思ってしまうんですね」と過剰なエコ重視の風潮を懸念する。

料理研究や企業の衛生指導に携わる栄養士の若宮寿子さんも「布巾で拭いたらだめ」と強調。自ら開く料理教室では、やはりペーパータオルを使うよう指導している。「もったいないと言われればそれまでだが、もったいなささで食中毒事故の危険をてんびんに掛けられ

食中毒対策

布巾 細菌繁殖に注意



栄養士の若宮寿子さんも自ら開く料理教室ではペーパータオルを使うように指導しているという

の見地からも、布巾を使い続ければ殺菌効果がある。そんな人向けに、布巾の確実な殺菌法を李所長に教えてもらった。

【お湯で殺菌】60～80度のお湯に30分以上布巾を浸せば、菌は死滅する。蛇口から出る40～45度程度のお湯でぎゅっと洗うだけでは殺菌効果はあまり期待できず、むしろ余熱で菌が繁殖

消毒法使い分けて

ペーパータオルも活用

「短がある。」「時と場合に応じて使い分けることですね」と李所長。除菌に敏感になってきた日本人。まだ食べられるかどうか、臭いを嗅いで判別していた昔に比べ、菌への耐性は弱まっているのである。「確かにそうかも。今は赤ちゃんも生まれた時から消毒されて育てられ、お母さんの乳首まで洗浄綿で拭いて授乳するぐらいですから」と若宮さんは話す。

【電子レンジ】ぬらした布巾を電子レンジにかけて、熱くて触れられないべ



水で洗っただけの布巾は、食中毒を引き起こす菌を拡散させてしまう恐れも

「でも、抵抗力の弱い小さな子供やお年寄りを食中毒から守るためには、やはりアルコール除菌などは必要なのは。そうした方法がなかった時代は、それで亡くなる方も多かったと思うんですね」