

【日本製紙クレシア 日常使いのふきんの「菌の生き残り試験」を実施】
水洗いして干しただけでは食中毒の原因菌が“生き残っている”ことが明らかに
日常のお手入れ “水洗い・乾燥”だけでは不十分

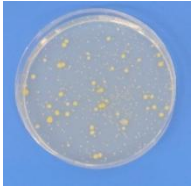
日本製紙グループの日本製紙クレシア株式会社〔住所：東京都千代田区神田駿河台 4-6、代表取締役社長：藤原隆史〕は、日常的なふきんのお手入れを再現した「菌の生き残り試験（菌挙動試験^{※1}）」を実施しました。試験の結果、十分に乾燥させたつもりでも、食中毒の原因菌となり得る黄色ブドウ球菌や一般細菌が「生きたまま」残留し続けていることが実証されました。

水洗い・一晩乾燥しただけでは、黄色ブドウ球菌が生きたまま残留！

試験用綿ふきん（10cm×15cm）に大腸菌と黄色ブドウ球菌を付着^{※2}させ、水洗いした後に一般的なキッチン環境（温度 25℃・湿度 50%）で 16～18 時間乾燥を行いました。十分に乾燥したように見えるふきんでも、水洗いして干しただけでは食中毒の原因菌の黄色ブドウ球菌も、洗浄前の約 25 分の 1 が生きたまま残留していることが判明しました。

〈ふきんのお手入れ検証結果（試験データ実数値）〉

本試験条件下におけるふきん（30 cm×30 cm）1 枚あたりの菌数測定結果は以下の通り

1 日目：菌液接種直後（初期菌数）	一般生菌数 約 100 万個／ふきん 1 枚あたり （大腸菌約 50 万個＋黄色ブドウ球菌約 50 万個）		食品汚れを想定した菌の付着
2 日目：水洗い・一晩乾燥後	一般生菌数 （大腸菌＋黄色ブドウ球菌） 約 3.5 万個 	黄色ブドウ球菌数のみ 約 2 万個 	水洗い＋ 温度 25℃・湿度 50%の環境で 16～18 時間乾燥

・本試験では、食品汚れ（野菜等に付着した菌）のモデルとしての「大腸菌」と、調理者の手指等から移行する菌のモデルとしての「黄色ブドウ球菌」を混合し、実際の家庭におけるふきんの汚染状態を再現。

・生物の菌数は、付着環境や季節、測定状況等の様々な要因によって変動が生じます。本試験の測定結果は一例であり、特定の数値のみに限定されるものではありません。

（監修：東京農業大学 小西良子客員教授／検査機関：イカリ消毒株式会社）

監修：東京農業大学 小西良子客員教授のコメント

「ふきんについていた菌は水洗いして一晩干したとしても、元々ふきんについていた菌数の約 25 分の 1 が生きたまま残ってしまうことが今回の実験からわかりました。実は水洗いだけでは繊維の奥に潜む細菌を除去することは難しいのです。身近な例で言うとお料理のときにきゅうりを水洗いして浅漬けを作りますよね。水洗いしたはずなのに、しばらく置くと自然に発酵して美味しい浅漬けができるのは、きゅうりの表面に乳酸菌などの菌がちゃんと残っているからなのです。これと同じように、水洗いした後の生野菜や、私たちの手にはどうしても少し菌が残ってしまいます。それをふきんで水分を拭き取ったときに、ふきんへと移ってしまうのですね。ふきんに移った菌は水分・温度・栄養の条件が整えばどんどん増えてしまいます。『乾かしたから大丈夫』と思いがちですが、乾燥だけでは菌は死にません（特に食中毒の原因となる黄色ブドウ球菌は、乾燥にとても強い菌です）。今回の実験で残ってしまったふきんの菌をゼロにするには、5 分間の煮沸消毒が必要とされるように、清潔な状態にリセットするにはひと手間かける必要があります。」と、小西先生が教えてくれました。

東京農業大学 小西良子客員教授 プロフィール



麻布獣医科大学獣医学部獣医学科卒業後、東京大学大学院農学系研究科で農学博士を取得。その後 27 年間にわたり、厚生労働省の国立予防衛生研究所、国立感染症研究所および国立医薬品食品衛生研究所で、食品衛生法に関する規格基準策定の科学的根拠に資する研究を行う。2013 年 4 月から 2020 年 3 月まで麻布大学生命・環境科学部教授を務めた後、2020 年から 2025 年まで東京農業大学 応用生物科学部栄養科学科教授。農水、厚労省、消費者庁の各種委員、日本食品衛生学会 元会長、日本マイコトキシソ学会元会長、防菌防黴学会評議員など。現在 国立医薬品食品衛生研究所 名誉所員、東京農業大学客員教授など。

「煮沸消毒」という負担への対策

1 日 1 枚の新衛生習慣！「スコッティ ファイン 洗って使えるペーパータオル」とは

ふきんの菌を確実にリセットするには煮沸消毒が必要と言われていますが、忙しい毎日の中で、「お湯を沸かして 5 分間煮沸し、熱いふきんを冷ましてから絞って干す」といった一連の作業を毎日続けるのは大変です。そこで提案するのが、「スコッティ ファイン 洗って使えるペーパータオル」への切り替えです。布のような丈夫さと紙の吸水性を持ち、ぬれてもギュッとしぼれるペーパータオルで、清潔な用途から順に「野菜の水きり」や「まな板・食器のふきん」として使用でき、最後は「汚れた場所の掃除」をして捨てるという、1 枚で無駄のない「衛生的サイクル」を実現できるため、有効な衛生対策と言えます。



ステップ1: 野菜の水切りや食器拭きに

新品の乾いた状態で、野菜の「水切り」や洗った食器の水気を拭き取る！



ステップ2: ダイニングテーブルの台拭き

洗ってしぼり、家族が囲む食卓の「台拭き」として使用！



ステップ3: キッチン周りのお掃除に

調理後のコンロや調理台の汚れ、シンク周りの水はねを拭き取る！



ステップ4: 床のお掃除に

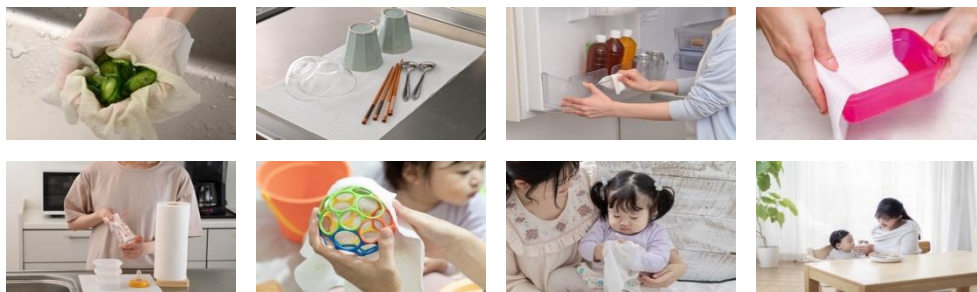
最後は、床の食べこぼしや汚れまで拭き取り、そのままゴミ箱へ捨てるだけ！



安心感のある日本製品質！お子さまの身の回りのお世話や、食品にも！

「生菌数（細菌数）測定試験」の結果で、新品は菌が検出限界未満（10 CFU/g 未満）のため二次汚染の心配がありません。安心感のある日本製品質で、お子さまの身の回りのお世話や、食品を扱うシーンなどにもお使いいただけます。

※注：食品に直接触れる用途には無地タイプをご使用ください



注記・出典

※1: 菌の生き残り試験（菌挙動試験）：一般的な生活環境や手入れ状況を想定し、菌の残存・推移を追跡する試験。

※2: 初期付着菌数の設定（出典）：岡崎貴世「台ふきんと食器用ふきんの微生物汚染状況」（四国大学紀要，B42，13-16，2015）。