フェロモンで防虫？

◆昆虫フェロモンの有効活用

ある昆虫が大発生したら、それは単純に多くのオスとメスが交尾して、次世代が多く生まれ、また更に交尾を繰り返すことで生じた結果です。

ただ、この広い世界の中、人間のように電話やメール・SNSなどで連絡を取り合うこともできない昆虫がなぜオスメス同士出会う事ができるのでしょう。

昆虫には優れた感覚が多くあり、遠く離れた餌や産卵場所、交尾のパートナー探しまで行うことが出来ます。特に”匂い”に対する感覚は優れていて、遠距離定位を行う上では視覚や聴覚などよりも重要な感覚情報となっています。

1950年代後半にドイツのノーベル賞化学者ブテナントらによって世界で初めてカイコガの性フェロモンの化学構造が解明され、現在では1000種以上の性フェロモンや誘引物質が判明しています。

昆虫が交尾の為、自分の居場所を知らせる目的で出す匂いを性フェロモンと云い、メスが出してオスを誘引する性フェロモンが一般的です。フェロモンを受容する昆虫の嗅細胞は非常に感度が良く、1ナノグラム（1グラムの10億分の1）の極微量な物質量でも感知することができます。またフェロモンの化学物質は種特異性が高く、同種間では非常に重要な情報となるが、異種間では作用しません。そして毒性がほとんど無いといった特徴があります。

この様な特徴を生かし、性フェロモンは害虫防除に利用されることとなりました。

性フェロモンの害虫防除への利用方法には①発生調査（発生予防を目的）、②大量誘引捕殺（オスを大量捕殺することで交尾を減らす、次世代の減少が目的）、③交信かく乱の3通りがあります。①と②は共に対象害虫をフェロモントラップに誘引して捕殺しますが③はフェロモンへ集まる習性を逆手に取った使われ方をしています。

③の交信かく乱とは性フェロモンを大量に放出することでオスがメスを探すことができなくなる現象を云います。交信かく乱材を使用することでオスはどれが本物の匂いか分からずデタラメに飛び続け、メスにたどり着けません。なおかつ、かく乱状態で飛び続けることで寿命を早く終えることにもなります。そして、メスは交尾ができない為、次世代を生むことが出来なくなり、生息数が減少していきます。

食品工場内などで使用できる交信かく乱剤の製品としては、「パナモスコン」や「サイデトラック」などがあり、弊社でもメイガやシバンムシなどの抑制に使用し効果を上げています。超微量で作用し、非常に安全性が高いことから有機JAS認定工場でも使用が認められています。ご要望の際は、弊社担当者までお声かけ頂けますと幸いです。

〈南但支店・藤原陽介〉

株式会社 昭和リーブス　0120-64-7575

◆福知山本社　京都府福知山市篠尾新町2-66　ＴＥＬ 0773-23-1800
◆舞鶴支店　京都府舞鶴市南田辺72-4　ＴＥＬ 0773-75-1800
◆京都支店　京都府南丹市八木町八木野條17-2　ＴＥＬ 0771-43-1800
◆エステック衛生検査所　兵庫県朝来市和田山町枚田794-1　ＴＥＬ 079-670-1700
◆丹後支店　京都府京丹後市大宮町河辺3751-1　ＴＥＬ 0772-64-5480
◆南但支店　兵庫県朝来市和田山町枚田591－2　ＴＥＬ 079-672-1800
◆広島支店　広島市安佐南区八木6-5-9　ＴＥＬ 082-830-2811

昭和リーブス で検索ください

SHOWA LEAVES

エステック＆リーブス インフォメーション

Vol.18 令和5年 冬号

冬場でも虫刺されにご用心

最近は、地球温暖化の影響や高断熱住宅の増加に伴い、冬なのに虫に刺されるという相談が増えています。とは言え、冬場は大半の虫が活動しなくなるため、人を刺す虫は限られます。今回は、冬場にヒトを刺す虫を3種類ご紹介します。

①ツメダニ

一般的に、ツメダニはエサとなるチリダニ等が増加する梅雨時期や夏場の6月～9月にかけて被害が増加しますが、最近では冬場でも被害が増えています。その原因は、暖房と加湿器を使用し続ける生活スタイルの変化です。

暖房により室温が常に20℃以上になったり、加湿器によって常に湿度が60%以上になると、夏場と同様に高温多湿な環境となってしまいます。そして、ツメダニの餌となるチリダニ類が繁殖し、ツメダニも増加してしまうのです。

ツメダニのエサとなる屋内ダニの繁殖を防止するため、湿度を50%程度に管理される事が理想です。

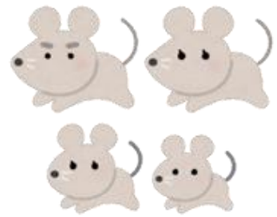
また、ゴミや埃が溜まらないように、部屋の隅々までこまめに掃除機がけを行って下さい。

②イエダニ

イエダニは、ネズミに寄生する外部寄生虫です。通常は家の中に生息していませんが、冬場の寒さに弱いネズミ類が建物内へ侵入する事により、イエダニも一緒に侵入してしまいます。

そして、建物の中へ入り込んだネズミが死ぬと、ネズミに寄生していたダニがネズミの体から離れて人を刺すようになります。

イエダニによる虫刺されがあった際は、ダニの殺虫だけでなく、イエダニの根本的な原因であるネズミの駆除も必要ですので、当社へ対応をご相談いただきますようお願いします。



③トコジラミ

トコジラミは、休眠性を持たないため冬でも活動します。しかし、冬場のトコジラミは真夏程活発ではないため、吸血されるのは暖房によって暖められた部屋に限られます。

トコジラミは、日本では1960年代以降に普及した有機リン系殺虫剤や生活環境の改善によってほとんど目にすることはありませんでしたが、2010年代以降に海外からの観光客が急増し、世界各国から荷物に付着して持ち込まれ、現在では全国の宿泊施設で被害が増加しています。

そして、国内では宿泊施設から持ち帰ってしまったトコジラミが家庭でも繁殖し、被害が拡大しています。被害があった際は、広範囲の殺虫や場合によっては、加熱乾燥車による布団類の熱殺虫など、大掛かりな対策が必要ですので、当社へご連絡ください。

〈技術研究室・木曽一彰〉

エステック衛生検査所より

◆冷蔵庫・冷凍庫の衛生管理

皆様のお使いの冷蔵庫や冷凍庫などの冷却機器を開けてみましょう。汚れや破損箇所はありませんか？ついついほったらかしにしてしまいがちな冷却機器。放置しすぎると食中毒菌の原因になってしまいます。今回は、そんな冷却機器の衛生管理のポイントをまとめました。

＜冷却機器の外側の清掃＞

扉や取っ手・・・多くの人が手を触れる機会が多く汚れやすい箇所です。毎日清掃しましょう。

1. 中性洗剤で汚れを落とし、水拭きをする。
2. 乾いた清潔なダスターで水分を拭き取る。
3. アルコールを噴霧する。（取っ手の裏側も）。

パッキン・・・扉の開け閉めや内外の温度差による結露が原因で、カビが発生しやすい箇所です。清掃方法は扉や取っ手と同じですが、溶剤を含む洗剤やアルコールはパッキンのゴムを固くさせ、破損させるので注意して下さい。

空気の吸込口、フィルター・・・埃が溜まりやすい場所です。油汚れがひどい場合は、お湯と中性洗剤を混ぜ、しばらく漬け込むと、油汚れが落としやすいです。

内壁、棚、底面・・・食品の残渣やドリップで汚れが固まり、清掃しにくくなります。1週間に1回するなど計画を立てて清掃しましょう。

冷気の吹き出し口（ファンカバー）・・・食材と近接するため、汚れていると周囲や保管食材に汚染を広げる箇所です。清掃時にはファンを止め、付近の食材の場所を移し、アルコールで拭き上げ清掃をしましょう。

＜冷却機器の庫内に食品を保存する時＞

温度管理は重要ポイントです。検温の確認は、記録することではなく、「冷えていない場合に素早く察知し、対応するため」です。コンプレッサーの劣化やフィルター・パッキンの清掃不足などで冷えなくなります。きちんと冷えているか定期的に確認しましょう。

庫内の配置や入れ方にも注意が必要です。「上段に生肉、下段にサラダ」こんな配置はやっていませんか？生肉のドリップ滴下の危険性があります。隣り合わせの接触にも注意しましょう。

今回、代表的な事を挙げましたが、その他にも衛生管理方法はさまざまです。各箇所についても確認し、冷却機器を清潔に保ちましょう。管理を怠ってしまうと、食材の汚染や異物混入に繋がったり、庫内の温度が一部で上がってしまうなどの恐れがあるため、定期的に汚れや破損箇所がないかを確認してください。

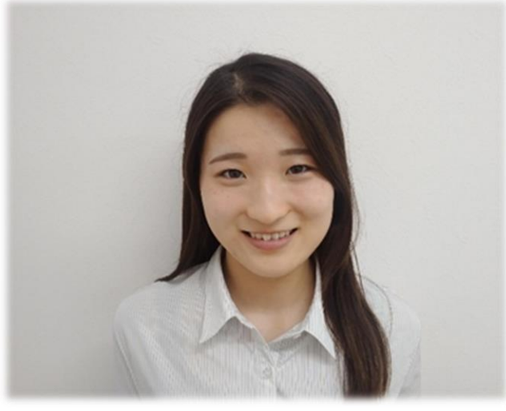
〈エステック衛生検査所・髙寄彩〉

～新入社員紹介～

昭和リーブス福知山本社　技術研究室に配属となりました　能勢佳明です。入社前は、印刷会社で印刷機オペレーターをしていました。印刷物の柄や色調を見ていた自分が、現場で悩まされた虫を調べ、現場の衛生管理に貢献しているのだなと日々感じています。いつかモニタリングの現場で、製造作業者としての経験を活かして提案などができるようになりたいです。まだまだ分からないことが多く、ご迷惑をおかけするばかりですが、ご指導よろしくお願い致します。

昭和リーブス福知山本社　PCO事業部に配属となりました山岡智也です。以前働いていた会社では衛生管理をお願いしていた立場でしたが、今後は衛生管理を実施させて頂く立場へとなりました。分からない事が多く、日々勉強の毎日ではありますが、お客様からのご要望等に真摯に向かい合いながら、様々なご提案ができるようになりたいと考えています。まだまだ、力不足でご迷惑をおかけすることも多々あると思いますが、今後ともよろしくお願いいたします。

初めまして、エステック衛生検査所の髙寄です。出身地は明石市で、幼少期は明石海峡大橋を眺めながら、おやつに明石焼きを食べて育ちました。以前は栄養士として老人ホームに勤務しており献立作成や調理もしていました。昭和リーブスに入社し、栄養士とは無縁そうだと思われますが意外と共通する部分もありやりがいを感じています。衛生管理や栄養成分分析など栄養士を生かした話ができるのではないかと思うので、いつでもお声がけ下さい。よろしくお願い致します。



あらゆる要望にお応えするため、こんな業務もやっています！

◎シロアリ駆除、床下換気扇取り付け、調湿材（炭）敷設などの床下改善業務
◎ペストコントロール業務（昆虫モニタリング調査、害虫害獣の駆除や防除）
◎検便検査（ノロウイルス検査含む）、食品検査など幅広い微生物検査　◎殺菌施工、殺菌剤等の販売
◎ＨＡＣＣＰ支援　◎食品表示診断　◎異物同定検査　◎空気環境測定業務　◎文化財の燻蒸業務　など