

梅雨時期は、じめじめとして、カビが生えやすくなります。
そこで、今回は、梅雨時のカビ対策について少しご紹介します。

●カビの生態

カビはまず気質(建材・食品など)の表面に胞子を定着させ、
適当な水分と温度条件が与えられると発芽し、菌糸を伸ばし
盛んに分岐しながら生育していきます。
生育に必要な栄養分は、対外に分泌した酵素や有機物の
働きによって、着質中の栄養素を分解し、体内に吸収します。

●これがカビの大好物

湿度・・・湿度70%以上になると繁殖が活性化。

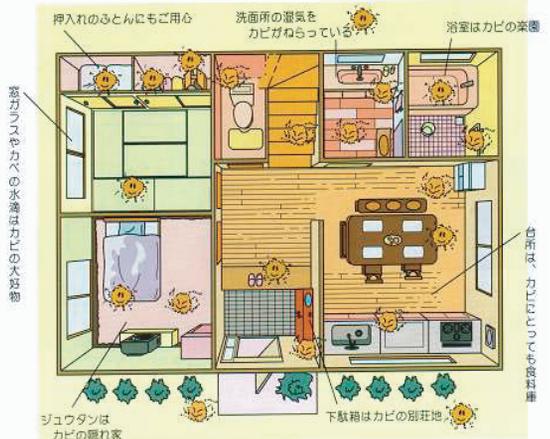
梅雨時期や秋の長雨時は特に要注意です。

温度・・・29℃前後でもっとも繁殖が盛んになります。40℃前後を好むカビや、5℃くらいで繁殖するカビもいます。

栄養源・・・5大栄養素全てがお好み。またカビ自身からでる酵素や酸によって、水に溶けない金属や繊維を分解して発育することもあります。汗、食品、木材、畳等、室内には好物が一杯です。

空気・・・酸素がないと、繁殖しません。特によどんだ空気が大好物です。

●カビの発生しやすい場所と予防法



浴室・・・特に湿気のこもりやすい場所です。石鹸の残りカスや垢なども発生の原因につながります。
最後に入った人はシャワーなどで熱いお湯を浴室を流した後、冷水で再度流すと効果的です。
流した後は壁面の水滴をふき取り、換気をしましょう。

押入・・・布団などをしまっている場合は特に注意。床に蓆の子を敷き、墨を置いておくと湿気を吸ってくれます。
時々乾燥させることが必要です。
また、炭の代わりに新聞紙を何枚か敷き、一週間に一度交換するのも良いでしょう。
押入に物を詰め込みすぎると通気が悪くなり、カビが発生しやすくなります。



下駄箱・・・日々履いている靴の中は汗などにより湿気を含んでいます。時々扉を開けて換気したり、靴をこまめに陰干ししたり、靴の中に炭を入れるのも良いでしょう。

冷蔵庫・・・夏場に扉を頻繁に開閉していると、冷蔵庫内の温度が上がリ、カビが繁殖するのに最適な環境になることもあり、カビさせないように食品を入れたはずなのに、余計にカビを付着させている場合もあります。月に一度は中を整理し、その際、濡らした清潔な布巾などでよく内部を掃除しましょう。(乾いた布巾だと、カビの胞子が空気中に拡散してしまいます。)

台所周り・・・調理中に出る水蒸気や、流しの周りなど、湿気や栄養が豊富にあります。
台所使用時はなるべく換気扇を回し、冷蔵庫同様、こまめな掃除が必要です。



TOYAスマイル倶楽部事務局
今治市玉川町中村甲677-1
有限会社十弥工務店内
TEL (0898) 36-8182 FAX (0898) 36-8183
E-mail : toya-info@toya.co.jp
URL : http://www.toya.co.jp