

「死角」をなくす清掃で 半年後を見据える

寒い季節が続きますが、いかがお過ごしでしょうか。今回は虫の少ない「冬」に考える「清掃」の重要性についてお話します。

虫のいない環境を作る清掃を行うためには、「いつ清掃するか」を考えることが重要です。対象が飛ぶ虫であった場合、成虫の間に清掃をすることにより、発生源を除去しても他の場所に分散してしまうことがあります。図のように冬になると、ほとんどの虫の成虫が発生せず、幼虫期間が長くなります。この間に清掃をして、幼虫を減らすことで、次世代の発生をゼロに近づけることができます。

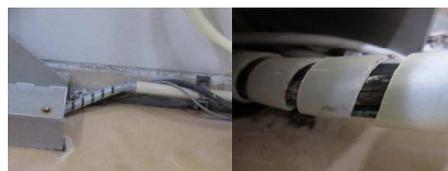


図：タバコシバンムシの成育速度

次に着目するのは、虫を発生させない環境をすることです。このためには「死角」をなくすことが大切です。例えば、部屋全体にいる虫を100%とし、いつも清掃している場所に50%の虫がいた場合、いくら頑張ってもいなくなるのは50%が限界です。虫がゼロにならないのは、発生場所がまだ他にもあるからです。このような死角をなくさない限り虫

は減りません。しかし、死角をなくすためには、対象となる虫の食性や営巣場所などの専門的な虫の知識や工場内の設備、清掃状況、環境についても考慮する必要があります。

「冬の間」に「死角のない清掃」の条件を整えて、夏に向けて今から対策してみませんか。



死角の例1：配線カバーの中の残渣



死角の例2：天井裏のトビムシが蛍光灯の隙間からエアコンの風に流され、窓のサッシに落下

今月の



おいしい果物を食べるために

冬はみかんのおいしい季節ですね。果物は完熟したものを食べ頃と言いますが、完熟とはいつするのでしょうか。

「獲れたて」と聞くと新鮮でおいしいというイメージがありますが、果物は違います。一部の果物は収穫後に一定期間置くことで甘さが増し、おいしく食べられるものがあります。これを「追熟」と言います。みかん等の柑橘類、メロン、西洋梨、キウイフルーツ、バナナ、マンゴー、梅、モモ、柿などは追熟する果物です。リンゴ、イチゴ、和梨、ぶどう、スイカ、イチジクなどは追熟しません。

追熟する果物を常温で数日置いておくことで、果肉が

柔らかくなり、甘い香りが立ちこめます。これが完熟のサインです。早く完熟させたい場合は、リンゴや熟したバナナと一緒に保存するのが良いです。逆に、長期間保存したい場合は、完熟する前に冷蔵庫に入れることで完熟を遅らせることができます。しかし、長期間入れすぎたり、あまりにも未熟なものは、冷蔵庫から出しても追熟できないことがあるので注意が必要です。

おいしい果物を食べるために一工夫してみてもいいでしょうか。



東洋産業株式会社

本社 岡山市北区新屋敷町3-19-20

TEL 086-241-8080 ・ FAX 086-241-8094

拠点 大阪・姫路・岡山・倉敷・福山・広島・高松・松山・金沢