### 延岡40班

# フードスタンプを用いた常在菌の比較研究

班員 友井裕子 井戸友美子 江崎由侑 白川悠太郎

指導者今仁延彦先生、菊次淳先生 竹澤眞吾教授

### 研究動機

- Q.常在菌とは??
- →生物の身体や空気中のどこにでも潜む菌 免疫力が低下した場合、感染・発症することも!
- 常在菌がどこに多いか分かる
- →日和見感染を防げる、消毒すべき場所が分かる タイとの比較

菌の種類・数の違いをより多角的に見る!

### 先行研究

2021年度の研究

- →よく触れる場所にフードスタンプを押す
- ・観察場所一冷蔵庫、スマホ、スイッチ、 ドアノブ、テーブル

~結果・考察~

タイ:スイッチで最多

乳白色、レモン色の細菌が多い

※1回につき2か所スタンプ

↓違いを発見!

日本: 力ビ・ピンクの細菌(セラチア)

→延岡が海・山に囲まれているためか

### 予備実験(2022年6月6日~10日)

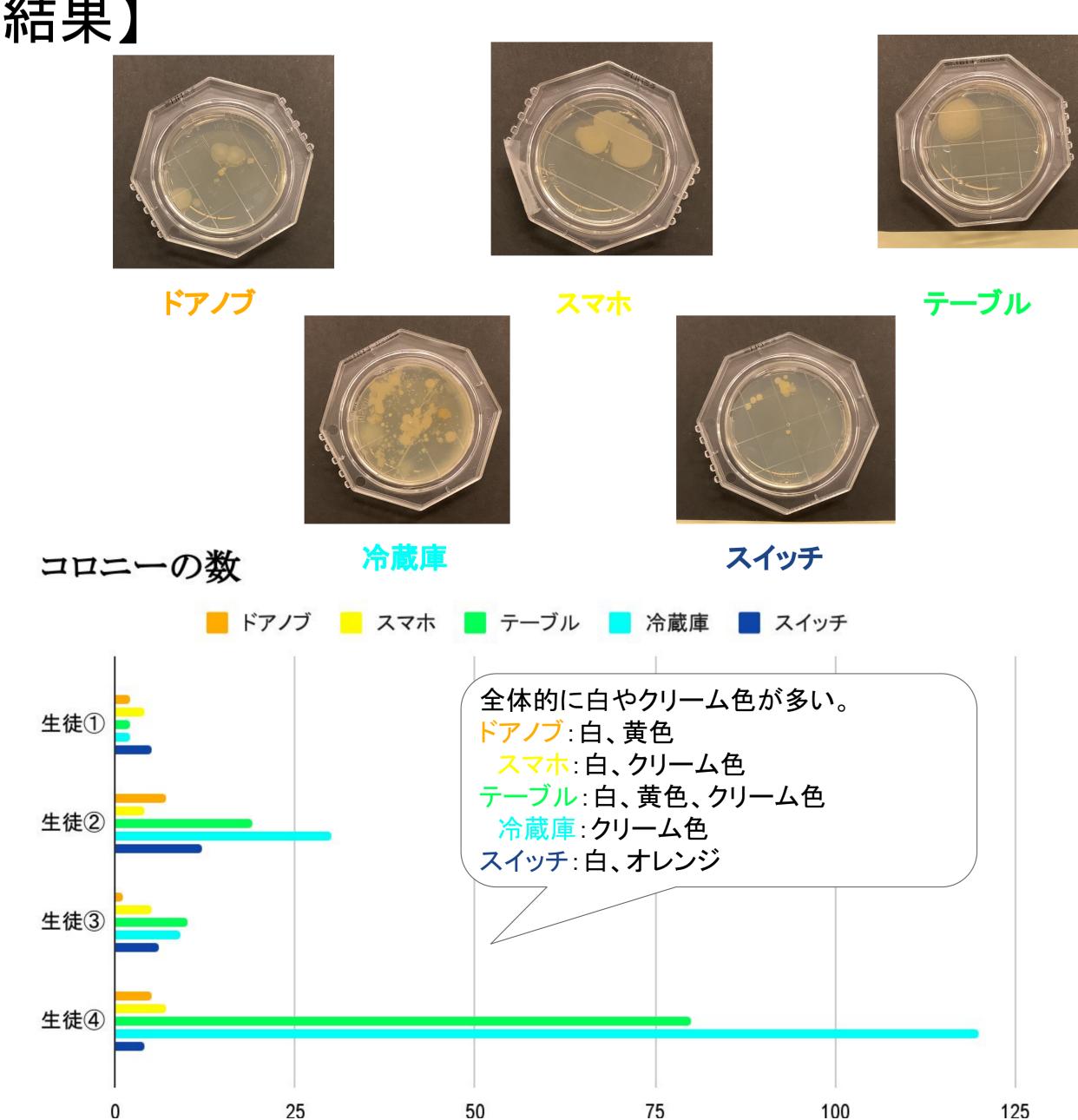
目的:去年の研究の再現性、手順の確認

2021年度と同様の実験を各家庭で実施!

#### 【注意点】

- •5Nの力で5秒間押す
- ・実験開始1時間前にフードスタンプを冷蔵庫 から出す

#### 【結果】



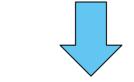
### 研究方法

- ①タイと共通の場所にフードスタンプを押す (例:学校内の机、椅子等)→よく触れるところ
- ※1か所につき3個以上
- ②室温・日陰で保存・培養
- →観察
- ③コロニーカウント(培養から3日後)

## 収訊

タイと日本の違い=気候

→菌の種類や数にも変化があるのでは?



タイの気候・・・高温多湿

(7~9月 気温29.4°C·湿度77.2%)

カビの発生中温菌が多い

例)黄色ブドウ球菌

日本の気候・・四季や梅雨がある

=気温の変化が大きい!

→季節により菌の種類が変わる

多くの種類の菌が観察できる?

(今回:夏→同じ中温菌や高温菌の可能性〇)

→異なるそれぞれの菌の特徴や性質などから 影響を考える

### 研究計画

6~7月	6/6~6/10 予備研究 7/1~7/27 タイの生徒との交流準備 (スタンピング場所の決定等) 7/28 (木) タイの生徒との交流開始
夏休み	タイの生徒との共同研究を進める
9~10月	中間発表
11~12月	ポスター作成withタイの生徒
3月	研究発表に向けた話し合い

### 参考文献(アクセス日:7月10日)

- ▪ずかん細菌 (株)技術評論社
- ・フードスタンプによる微生物検査 日水製薬株式会社 https://aimg.as-1.co.jp/c/2/9004/04/02900401cats.pdf
- ・クレンゼ キットの使い方(身の回りに潜む細菌) クラボウ https://cleanse-kit.jp/check-stamp/
- ・中温菌について
- 中温菌とは | 宮崎地鶏と燻製専門店スモーク・エース (smokeace.jp)
- ・在タイ日本大使館 タイ滞在豆知識 | 在タイ日本国大使館ウェブサイト (emb-japan.go.jp)
- •イプロス医薬食品技術 環境モニタリング用スタンプ培地『v線照射3重包装』 日本ベクトン・ディッキンソン | イプ
- ロス医薬食品技術 (ipros.jp)