

「科捜研の女」に出演・・・した虫

私ではありませんが、弊社が飼育しているフルホンシバンムシという虫が、「科捜研の女」（2024年7月17日放送分）に出演しました。

きっかけは、東映の京都撮影所から掛かってきた一本の電話が始まりでした。

問い合わせ内容は、

- ①ドラマの撮影でフルホンシバンムシを扱うので、複数体譲ってほしい
 - ②フルホンシバンムシの資料写真がほしい
 - ③ドラマには使用しないが、フルホンシバンムシの同定結果に関する資料がほしい
- というものでした。

フルホンシバンムシとは、古本など古い書物を加害する虫で、歴史資料館などで問題になる害虫です。

①の虫の提供については、引き続き熱心に研究を続けてくれている社員がいますので問題無く、②③についても論文作成時に研究室で撮影した写真やデータが全て保存してありましたので、快く承諾させていただきました。

いよいよ放送当日、本当にシバンムシは使用されているのか、我が子を見守る親のように心配になりながらドラマを拝見しました。

内容はネタバレになるので詳しくお話し出来ませんが、提供したシバンムシは犯人を特定する重要手掛かりの一つとして無事に放送され、研究室で撮影した写真も虫同定資料の一部として使用されていました。

又、東映さんの心意気により、最後のエンドロールでは、美術協力としてロゴ入りの社名も流していただきました。

学会発表の研究から始まり、紆余曲折しながら「科捜研の女」にも関わることができ、良い経験になりました。どこでどんなご縁があるか分かりませんので、これからも色々挑戦してみたいと思います。

<技術研究室・吉田貴史>



この虫については、以前、研究内容をペストロジ学会で発表したり、研究内容を学術論文にまとめたことがあり、ホームページのお知らせや、研究室ブログにも載せたのですが、どうやらその内容を見て問い合わせがあったようです。



株式会社 昭和リーブス

- ◆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 兵庫県朝来市和田山町枚田794-1
衛生検査所 TEL 079-670-1700



0120-64-7575

- ◆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.21
令和6年
冬号

季節の虫便り

◆大量のカメムシに警報アラート!?

過ごしやすい気候になると「ブーン」という羽音が・・・。秋から冬にかけて家に入ってきて、くさい臭いで皆さんを困らせる虫は、カメムシではないでしょうか？カメムシは越冬をするため、野山から移動して暖かい家の中に入ってきます。近年ではカメムシが大量発生し、カメムシ警報アラートまで発表されました。今回は秋によく見かけるカメムシ3種類をご紹介します。

名前	クサギカメムシ	体長	13~20 mm	
外観	茶色や黒褐色に細かいまだら模様。			
食物	様々な植物の茎や葉、果実などの汁。			
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・幼虫はヒノキやスギの球果を食べるため、これらの花粉の飛散量が多い年に多く発生する傾向がある。 ・臭いはいわゆるカメムシ臭。特に臭いが強い種類の一つ。 			
名前	チャバネアオカメムシ	体長	10~12 mm	
外観	緑色の体色に茶色い羽(背側に茶色のV字が見える)。			
食物	様々な植物の茎や葉、果実などの汁。			
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・幼虫はヒノキやスギの球果を食べるため、これらの花粉の飛散量が多い年に多く発生する傾向がある。 ・臭いはいわゆるカメムシ臭。 			
名前	キマダラカメムシ	体長	20~23 mm	
外観	大型で黒褐色に黄色の小さなまだら模様。			
食物	ソメイヨシノ、カキ、ナンキンハゼ等の樹木の汁。			
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・外来種。近年目撃が多く、生息数が増加していると考えられる。 ・樹木の多い公園や神社、庭木、街路樹に生息。 ・臭いはいわゆるカメムシ臭。個体差はあるが、カメムシ臭の中に青リンゴのような爽やかな臭いがする個体も存在する。 			

◆目撃がなぜ増えたのか!?

いったいなぜ、カメムシの目撃が増えてしまったのか。それには「2つの背景」があります。一つ目は、地球温暖化による暖冬で、越冬して繁殖する個体数が以前よりも増えたこと。二つ目は、近年の異常な夏の暑さにより、カメムシの幼虫の餌となるスギやヒノキの実の数が増えたことです。

◆カメムシの対処方法

- カメムシは白い色、光、暖かい場所に惹かれるため、日光を浴びた暖かい洗濯物に潜んでいます。日中の洗濯物を取り込む際はカメムシがついていないかチェックをしましょう。
- 夜間はライトの明かりが漏れる窓枠や網戸、玄関の隙間が2~3mm以上あると侵入してきます。あらかじめ、窓枠や網戸、玄関の隙間に殺虫スプレーを散布して侵入を防止しましょう。
- カメムシは危険を察知するとくさい臭いを出します。家の中で見つけた時は、刺激しないよう、紙などですくい上げて外に逃がしましょう。手に臭いが付いた時は、石鹸などで洗うとよく落ちます。<技術研究室>

黄色ブドウ球菌食中毒に注意

気温が下がり空気の乾燥する季節がやってきました。あかぎれができて痛い思いをされている方も多いのではないのでしょうか？今回は黄色ブドウ球菌についてとりたいと思います。

黄色ブドウ球菌は調理する人の手や指に化膿しているような傷口がある場合に、食品を汚染する確率が高くなります。健康な人でも約30%の人が、手指や鼻腔、消化管などにこの菌をもっているといわれています。

この菌は、食品の中で増殖するときにエンテロトキシンという毒素をつくり、この毒素を食品と一緒に食べることにより、人に危害をおよぼします。

菌自体は熱に弱いのですが、このエンテロトキシンという毒素は100℃30分の加熱でも分解されない熱に強い毒素です。酸素のない状態でも黄色ブドウ球菌は増殖可能で、多少塩分があっても増殖していきます。そして、ある程度の菌量になると毒素をつくります。

そのため、エンテロトキシンに汚染された食品は加熱しても食べられるようにはなりません。

【症状】

黄色ブドウ球菌に多量に汚染された食品を食べると、1～5時間の潜伏期間の後に、吐き気・嘔吐・腹痛・下痢などの症状が現れます。ただ、重篤になることは少なく、数時間から2日程度で症状は改善されると言われています。



【食中毒事例】

今年の8月には黄色ブドウ球菌に汚染されたうなぎ弁当が原因の集団食中毒が発生し160人が下痢やお吐などの症状を訴え、90代の女性1人が亡くなりました。

その後、保健所は調査結果を公表し、調理担当スタッフの手洗いが不十分で、手袋を着けていなかったことから食品が汚染された可能性があると明らかにしました。また、手や指に傷があるかなどの記録が十分でなかったほか、調理台から黄色ブドウ球菌が検出され、施設内が汚染されていた可能性があるとしています。

黄色ブドウ球菌食中毒は、一般的に重症化しづらいとはいえ、油断は禁物です。調査結果から日ごろの衛生管理が重要であることがわかります。



【予防のポイント】

1. 調理前にはよく手を洗う。
2. 手指に傷があるときには、できる限り調理をしない、あるいは傷口を覆って使い捨てゴム手袋を装着する。
3. 調理中に髪の毛や顔などに触らない（顔にかかる髪の毛はまとめるか、三角巾等を装着する）。
4. 下ごしらえから、調理、食べるまでの時間はなるべく短時間にする。
5. 長時間常温放置となった原材料や食品は廃棄する（再加熱による再生はできません）。
6. 調理器具の洗浄・殺菌を十分に行う。

以上のポイントに気をつけて黄色ブドウ球菌による食中毒発生をふせぎましょう。

<エステック衛生検査所>

社長挨拶

リーブスインフォメーションをご観くださりありがとうございます。平素、皆様には大変お世話になり感謝申し上げます。

インフォメーションも発行回数が20回を超え定着しつつあるのかと思っています。先般も、お客様から「インフォメーション毎回見ているよ」とお声をかけて頂きました。有難いことです。

社内におきましては10月に49期を迎え、全社員が一堂に会して期首会議を開催いたしました。こうした会議は春と秋の年2回行っていますが、お世話になっている会場の福知山市にあります京都府中丹勤労者福祉会館は、来春に閉館されるということで、今回の会議が弊社にとりましても使用できるのが最後となり、非常に残念に思います。



さて、先述したように弊社も、法人化して49年目を迎え、来年はいよいよ50年という節目の年となります。大きな区切りを前にして、今まで以上に企業として飛躍をしていかなければなりませんので大切な一年であると考えております。

しかしながら、多くの企業がかかえている「人材の確保」という課題に対して弊社も例外ではなく、常に求人を出し続けている状況がここ数年続いております。

これまで紆余曲折ございましたが、社員の努力に助けられ企業経営が出来ておりましたが、経営陣としても社員一人一人の負担の軽減及び、より一層お客様にご満足いただけるサービスを提供するためにも人材の確保が必要条件となります。

今でも積極的な求人活動を行っていますが、思うように応募が無く苦戦を強いられているのが現状です。

従来の方法に加え、最近では社員自らSNSを手掛けてくれるなど、就職情報や社内の情報を発信しPR活動に注力しております。



こうした試みが功を奏することを期待していますが、思うような結果がでなければ、他の方法を考えるなど、これからも試行錯誤しながらチャレンジしてまいります。

人員不足等でお客様にご迷惑をお掛けすることのないよう求人活動に注力するとともに、社員のレベルアップを図り食の安全性を確立するスペシャリストとして皆様のお役に立てるよう取り組んでまいりますので、どうかよろしくお願いたします。

引き続き研鑽し業務に精励してまいりますのでご鞭撻賜れば幸甚に存じます。



株式会社 昭和リーブス
代表取締役 藤岡良彦

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）
- 防鳥対策
- 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IPM管理 など

