



その 16 ^{さんそ} 酸素系漂白剤で酷暑ジメジメに賢く打ち勝つ！

高温多湿のこの季節。微生物（菌やカビ）が活発になり、食中毒も心配です。今すぐできる対策をご紹介します。

カビといえば、塩素系の漂白剤を思い浮かべる方も多いでしょう。塩素系漂白剤はアルカリ性が強く、根の深いカビの除去に適します。ただ酸と出会うと塩素ガスを遊離するため、換気、手袋、色落ちOKな服で作業するのが鉄則。逆に**酸素系漂白剤**は、ツーンとくる嫌な臭いがなく、間違えて服についても色落ちの心配もなく、使いやすいので、季節を問わず大活躍です。ちなみに読み方は「**さんそ**系漂白剤」です。酸素（こうそ）に漂白作用はありません。

例えば調理器具の除菌。**酸素系漂白剤**を溶かした50℃くらいのお湯に漬けこむと書いてありますが、ざるや茶こしならいいですが、まな板が浸かるほど大きな洗い桶ってあまりないですね。そんなときは、まな板に直接**酸素系漂白剤**をふりかけて、キッチンペーパーを上にかぶせます。そして50℃くらいに温めたお湯をキッチンペーパーの上から静かにかけると、しゅわしゅわと酸素の泡が出て、除菌してくれます。20分くらいしてキッチンペーパーを剥がして洗い流すだけ。これなら調理台の上でできます。

布巾は煮沸消毒だけでも除菌できますが、真っ白にしたほうが気持ちいいですね。そんな時は、**酸素系漂白剤**を溶かした50℃くらいのお湯に漬けこみ、15分程度浸して酸素を分解した後、数分煮沸すれば、生地が厚い部分まで

しっかり除菌でき、なお安心です。

この季節はステンレスのマイボトルも便利ですね。ただ、茶渋がつきますし、直接口から飲むタイプは、雑菌が繁殖し、飲み物が腐りやすくなります。塩素系漂白剤は、ステンレスを腐食させてしまうので使用不可と記載があります。でも、**酸素系漂白剤**なら大丈夫です！水筒（500ccくらい）に**酸素系漂白剤**を小さじ一杯程度入れ、50℃くらいのお湯をいっぱい張り、30分ほど放置してすぐだけでピッカピカです。蓋はしないでください。酸素の泡が出るので、圧力で水筒が破裂する恐れがあります。蓋をしないと、ぶくぶくと泡が溢れて出てくるので、流し台の中でするのがお勧めです。また外装には使えないので、ボトルを丸ごと漬け込むのは避けてください。細かいパーツは全てはらずし、器に**酸素系漂白剤**を小さじ1杯と一緒に入れてから、50℃ほどのお湯を500cc程度注ぎ、浮かんでこないよう上から押さえて30分ほどしてからすすぎます。きれいになったボトルは、臭いも消えて、飲み物がさらに美味しく感じます。暑さに負けないようしっかり水分補給して、微生物たちのように元気に夏を過ごしたいですね。



興 幸子（おきさちこ）さん

大学で天然物化学を専攻し、製薬メーカー、調剤薬局に薬剤師として勤務。安全で気持ちの良い生活法を提案する「ナチュラル家事」の講師として各地で講演中。薬剤師、公益社団法人日本アロマ環境協会認定アロマセラピー検定1級、ハウスキーピング協会認定整理収納アドバイザー