

## わさび、からし、梅干の抗菌作用の実験（東京都立衛生研究所において実施）

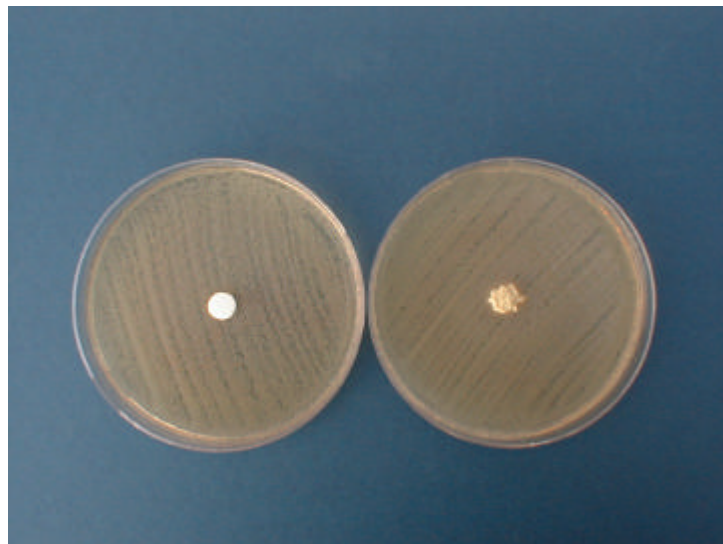
昔から、わさびや梅干には菌を増やさない作用があって食品を日持ちさせると言われてきました。本当にそうでしょうか。

そこで、“わさび”、“梅干”、ついでに“からし”を食中毒菌を塗ったシャーレに置いて、培養してみました。使った菌はサルモネラ・エンテリティディスとO157の2種類です。

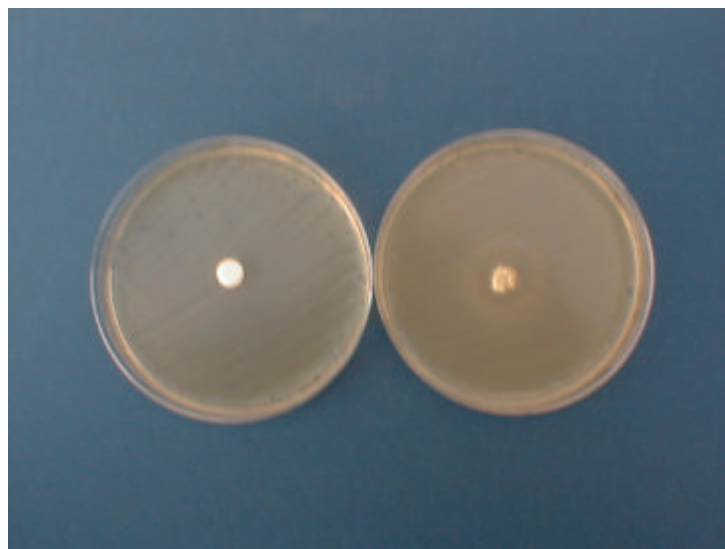
方法は、わさびや梅干をそのままシャーレに置いたものと、10倍に希釈してろ紙にしみこませたものをシャーレに置いてみました。

結果は下の写真のとおりです。

【チューブ入りねりわさび】抗菌性は認められません。なお、生のわさびをすって同じ実験を行っていましたが、結果は同様に抗菌性は認められませんでした。



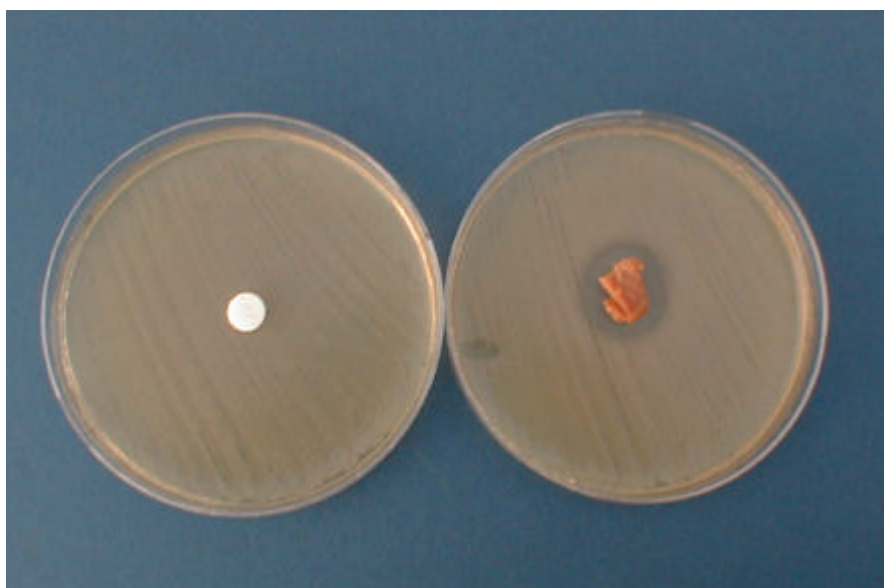
サルモネラ・エンテリティディス



O157

【梅干】そのまま（右側）では抗菌性が認められますが、周囲だけです。したがって、おにぎりに梅干を入れてもおにぎり全体が大丈夫というわけではなさそうです。

10倍に希釈すると（左側）抗菌性は認められなくなりました。

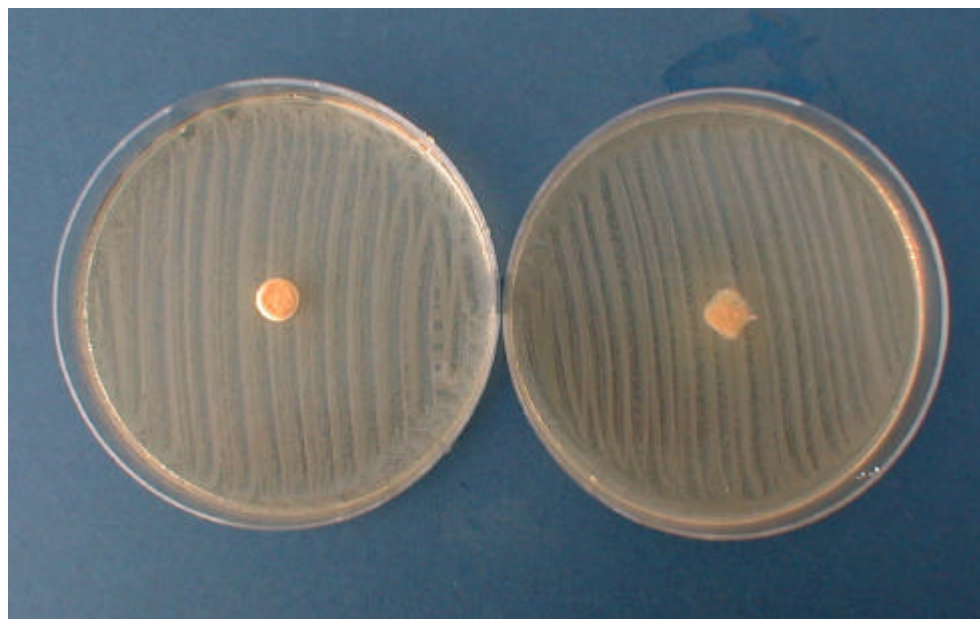


サルモネラ・エンテリティディス

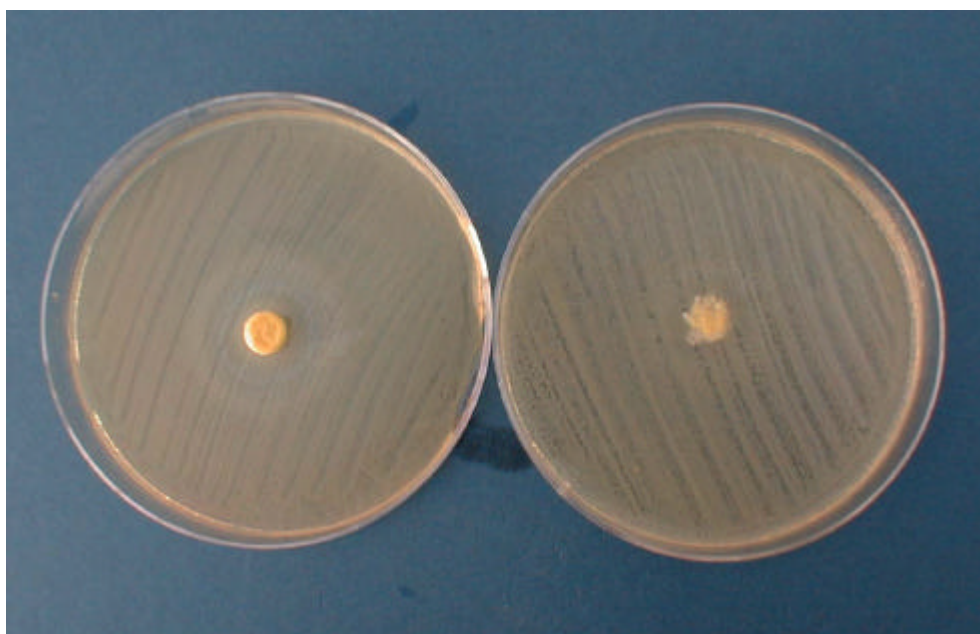


O157

【チューブ入りねりからし】わさびと同様に抗菌性は認められませんでした。



サルモネラ・エンテリティディス



O157