

キッチンのカビ対策

カビは“温度”“湿度”“栄養”の3点が揃うと繁殖します
特にキッチン、水まわりは湿気がこもりやすいので、
カビの繁殖にとっても適しています。

気温が高く雨量が多いシーズンはもちろん、
冬もカビが発生しやすい環境になりやすいので注意が必要です

換気
プラス
除湿

気温 20℃～30℃、湿度 70%以上になるとカビが生えやすくなります。
夏は冷房、冬は暖房により窓を閉め切ったままにすることも多く、
食器洗いや湯沸かしによる湿気がキッチンにはこもりがちです。
換気扇をこまめに回し、除湿の流れをつくりましょう。

高温多湿をSTOP

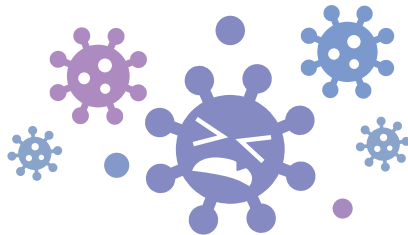
栄養源となる汚れをSTOP

水滴（結露）をSTOP

カビSTOP!



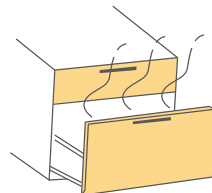
ここが カビ予防のポイント



1

キャビネット内部の風通しが重要です

キャビネット内部や引出しの中は湿気やすいので、定期的に扉を開けて風を通しましょう。湿気を放置するとカビの発生原因になります。



2

庫内のお手入れ+こまめな換気が大切です

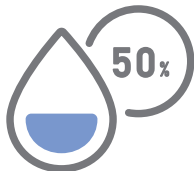
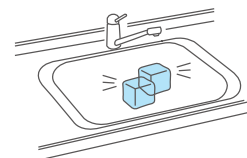
油や調味料などの食品の汚れは、腐食やカビの原因となります。
拭き取り、お手入れ後はキャビネット内部を空にして風を通してください。



3

内部結露に注意しましょう

氷や冷凍食品などを放置すると、庫内温度が下がることで、内部結露が起きやすくなります。結露を放置するとカビの発生原因になります。



冷暖房による室内と庫内の温度差、鍋料理の湯気などカビ発生の要因は様々。
気密性が高く、閉め切りがちになる冬も、湿気がこもりやすく結露やカビが増えがちです。
結露、水気を放置しないようにこまめにキャビネット内のお手入れをしましょう。

カビは湿度 60%以下になると発育が難しくなりますので、日頃から換気に気をつけて、
目安として湿度計を置き 40～60%程度を保つように除湿するのがおすすめです。