小学校 1〜4年
18

熊日ジュニア科学賞

身のまわりの菌を調べたよ！ 菌パート2

大津町立護川小学校　4年 1組　野中優希

研究の目的

昨年の自由研究で手洗い消毒の効果を調べた。思ったよりびっしりと菌が生え手だけではなく服にもたくさんの菌が付いていた。そこで今年は手や服以外の所にも菌がいるのか身のまわりにもいるのかしきいだと思う所や汚いと思う所を調べたいと思った。

研究の方法

〈実験1〉体の色んな場所の菌を調べる

材料

（1）寒天培地
（2）ユンケル×9本
（3）水 200mL分
（4）砂糖 小さじ3杯☆
（5）プラスチック容器
（6）ハケ
（7）綿棒 10本
（8）エタノール
（9）ガーゼ
（10）割り箸（ふるふるがついた無菌綿棒）
（11）ガムなどなんでも
（12）うんち
（13）マスク

寒天培地の作り方

（1）なべに水とユンケル1本を入れて溶かす。
（2）なべに砂糖と寒天を入れて溶かす。
（3）すきとおるまでかき混ぜてよく溶かす。
（4）ふたをしてレンジに入れて3分加熱する。
（5）取り出してふたを開けて混ぜる。
（6）プラスチック容器に注ぐ。
（7）固まったら出来上がり。

※ 昨年の反省から、今回は寒天培地を調べて、かびが生えることにした。

実験会1の方法 …1つの①〜⑦を詳しく。

①目標…体の色んな場所の菌を調べる。
②口…体の中。食べものが入る所。
③お腹…体の真ん中にいてがんばっている。
④お尻…体の中で出す所。
⑤足…色んな所を歩きまわっている。
⑥うんち…とても汚い所。
⑦おしこ…とても汚い所。
⑧何もしない…何もしないで調べる。
（綿棒で触れないようにして寒天培地に塗る。）

（1）寒天培地に数字と①〜⑧のカードを貼る。
（2）①〜⑧の場所を寒天培地全体に1回ずつ付ける。
（3）①〜⑧の場所を綿棒で全体に塗る。
（4）日付を書いてテープでフタを閉じる。
（5）リラックマから、温い場所（洗面所）に置く。
（6）変化がないか毎日観察する。

⑤足…全体を触れないようにかかとの所だけ触った。

⑧何もしない…ただそのまま。

実験会1の結果

↓0日目 8/16↓　↓2日目 8/18↓

（かんさつ）

- 培地に0日目になかった白や黄色の菌が生えた。
- 菌は、①口、⑤足、⑦便が9本、全体に生えた。
- 口の菌は全体的にドロドロしていた。
- 足の菌には色々色の菌がはりがあった。
- ①鏡台の机には菌はあまりなく、色の数にも差もなかった。
- ⑦便にふさな菌のかたまりが納豆のようにねばねばしていた。
- ⑤足は菌が生えなかった。⑧何もしない培地と同じだった。

実験会1のまとめ

（1）分かったこと

- 体中に菌はいる。服の中でも、他人物でなくても菌はついている。
- 菌が1番多いのは口の中。便や足と同じくらいとても多いと思った。
- お尻は多くなかった。
- 服は全く菌がよりそうでなかった。
- 足には、いろんな種類の菌がたくさんいるが。

（2）感想

今回の実験前の培地には、昨年より白い菌などがなかった。なので、菌はあまり変化がないのではないかと思った。結果てやっぱりだった。

- 体中に菌がついていても病気にならないのはふしぎだ！
- 歯みがき前の口の中が、便と同じくらい多いことがショックだった。食中毒にならないのは何でだろう？
- おしっこの中、全然うごかないなんて、大発見だった。何でうごかないんだろう？

ここ見て!!
菌はいない
おしこ

〈実験2〉身のまわりの菌を調べる

材料

（1）寒天培地
（2）綿棒
（3）ラベル
（4）テープ

実験2の方法

（1）①〜⑧の場所を綿棒でこすり、寒天培地全体にぬる。
（2）ふたをテープで閉じて、ケースのない日中温かい所（洗面所）に置く。

①目所…食べ物を口の中から入れる場所。
②お風呂場…体を洗い流すために湯船に浸かる場所。
③床…人は1番使う場所。多くの人が通る。
④庭…外遊びする場所。気も多くて体が弱くなる。

①目所：ばっちりと菌が少し生えた。思ったより多くない。

②お風呂場：培地全体にかなり多くの菌が生えた。よく見るとオレンジ色っぽい黄色の菌。

③床：小さな菌のかたまりが全体にたくさんできていた。色が色々いっぱいだった。

④庭：培地全体に大きい菌のかたまり、白いかたまりいろんな形の菌がたくさん生えた。

実験1の足の菌が1番よく似ている。

実験会2のまとめ

（1）分かったこと

- 白所は小し菌がいるけど、ゆりときれい。
- お風呂場は1とても菌がたくさん、色が白っぽい菌。
- 床は菌がまあまあ多い。色んな種類の菌がいるが、
- 庭は菌がたくさんいる。外遊び99%だろう。

ポイント 実験1の足と似た結果になった。

（2）感想

白所はきれいでよかった。安心して食べられる。

お風呂場が1番だらけでショック！お風呂の時に毎日何回も洗われているのに何でだろう？

床は思った通り菌がいた。おしなの足の菌が1番いた。

庭は菌がいっぱい。色んな種類がいすぎた。「外遊び」の足とそっくりなのが面白い！外でしか遊んで足をつかないのに不思議。

〈実験3〉食べ物の菌を調べる

材料

（1）寒天培地
（2）綿棒
（3）ラベル
（4）テープ
（5）実験に使う食品…家にある発こう食品

実験に同じ

①ヨーグルト…乳酸菌
②みそ…こうじ菌（かび）
③フツサケー…乳酸菌
④納豆…納豆菌
⑤イースト…こう母菌

実験会3の方法

（1）①〜⑤の食品を綿棒にけずって寒天培地に塗り広げる。
（2）ふたをテープで閉じて、ケースのない暖かい場所に置いておく。

予想

①〜⑤どれも菌を使って作ってあるから、どれも菌がたくさん菌が生えそうだ。もえ数、中身などが多いかもしれない。

（かんさつ）

①ヨーグルト：培地全体がうすくもるように菌が生えていた。

②みそ：おおうすくもるように培地全体に菌が生えていた。ぎゅうぎゅうな様子。

③フツサケー：ポツポツと菌のかたまりが出ていた。あまり多くない。

④納豆：培地全体にべタっとした菌が、うすいまくのように生えていた。

⑤イースト：培地全体にうすいまくのように菌が生えていた。

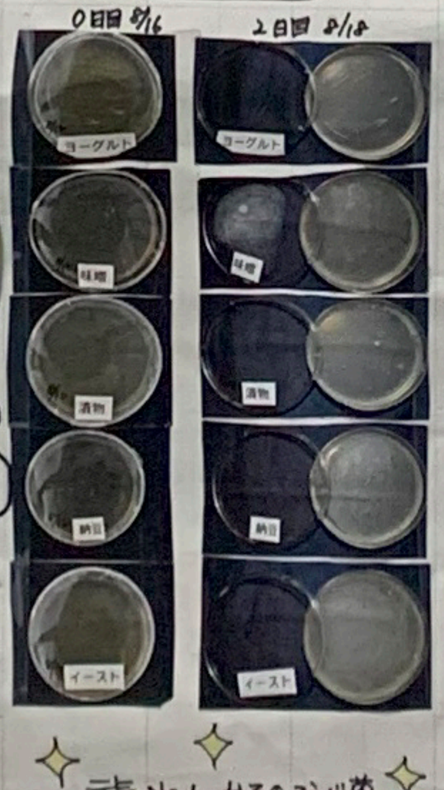
わかったこと

- 納豆とみその菌はたくさん生えていた。
- 菌を使って作られた食品には、たしかに菌がいた！
- 菌の種類がちがうと、生え方がちがう。
- 菌の生え方は、ポツポツ少ないものもあれば、私のように増えやすいものがある。

予想

- 白所はきれいだと思う。
- お風呂場は1番白所は多いから菌が流されているから、菌はあまりないと思う。
- 床はみんなの足の菌がたくさん生えそう。
- 庭は外だし虫も植物も色々あるからたくさん菌が生えそう。

0日目 9/6　2日目 9/8



元気No.1 みその乳酸菌
No.2 納豆の納豆菌

実験会3の菌は この2つに決定!!

〈実験4〉抗菌効果を調べる

日本には昔から使われている抗菌の力がある。食べ物をくさらせにくいと聞いたことのあるものや抗菌効果がありそうなものをたくさん出したい！

材料

（1）寒天培地
（2）ユンケル
（3）ストロー
（4）うがい薬
（5）水 200mL
（6）割りばし
（7）ハケ
（8）綿棒 10本
（9）抗菌が強そうなもの
（10）チーズ
（11）ラベル

（1）にんにく…香味に使われる
（2）しょうが…薬味に使われる
（3）梅干…梅干しに使われる
（4）梅酢…梅干しを作るときにでる
（5）酢…酢の物などに使われる
（6）みそ…みそ汁などに使われる
（7）お茶…飲み物として使われる
（8）日本酒…飲み物として使われる

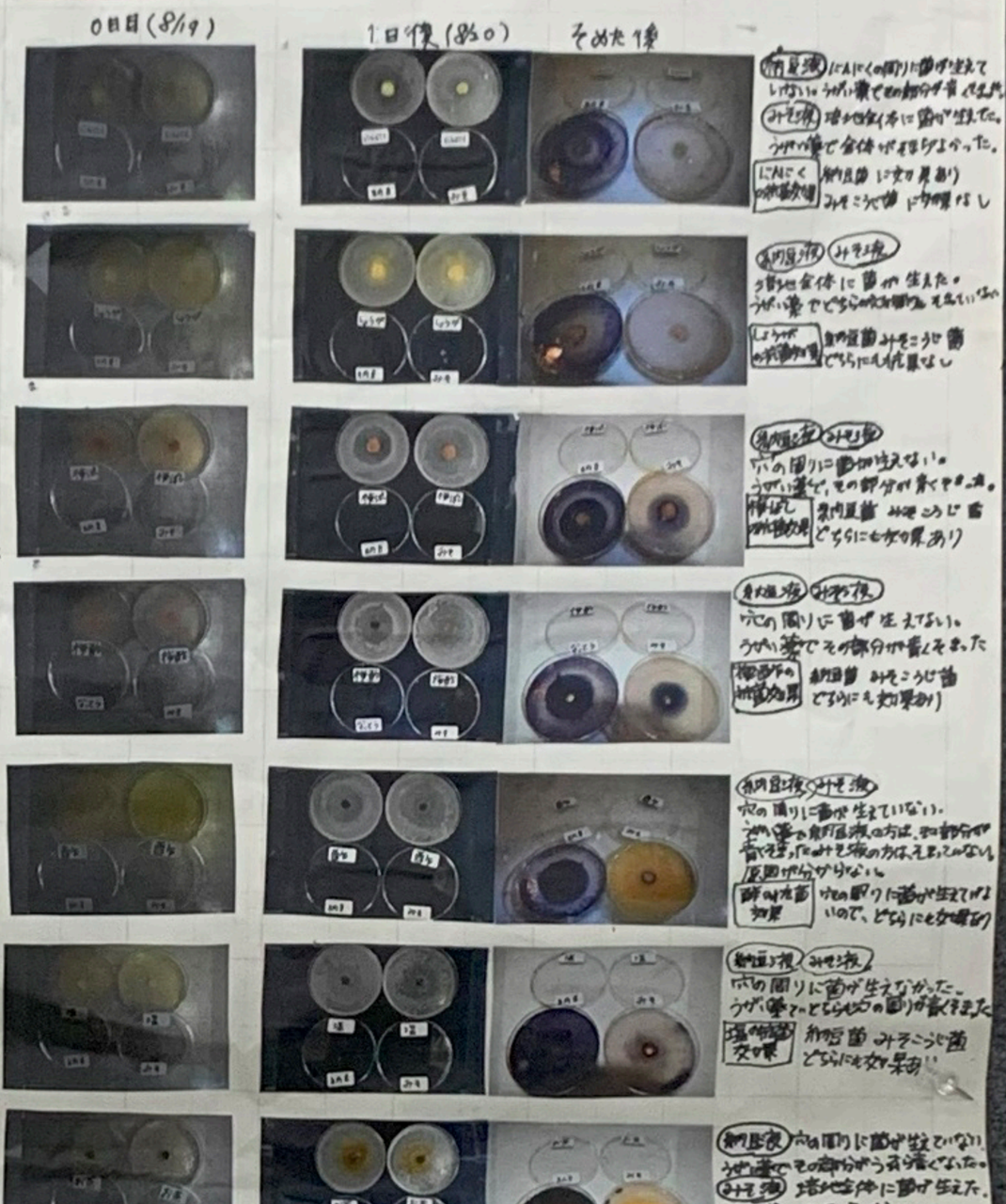
実験会4の方法

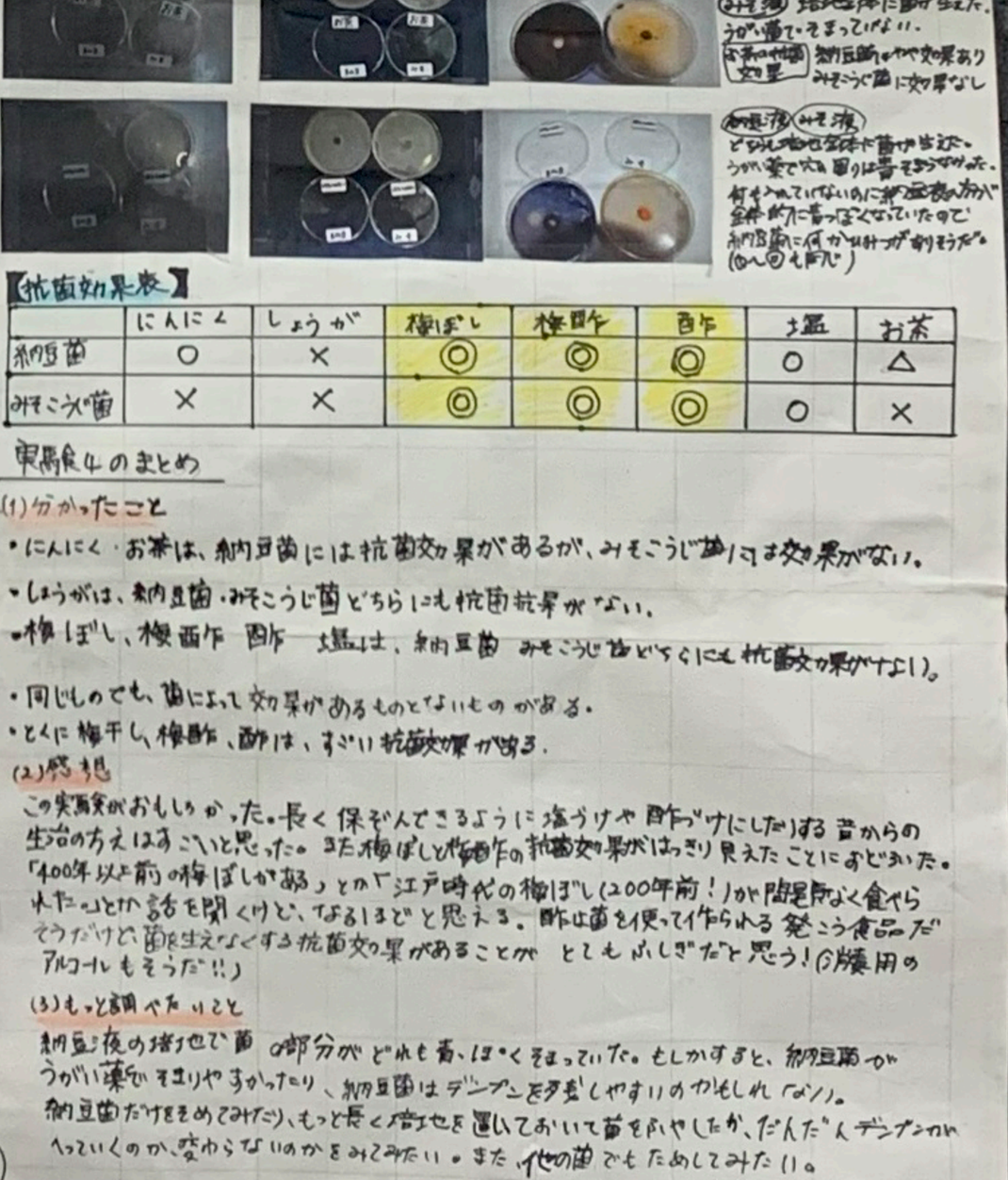
（1）割り箸、ふりかけ、ストローを1本ずつ入れて水100mLで溶く。（作り方は実験1と同じ）
（2）寒天培地の中央にストローで穴をあける。
（3）抗菌力…割り箸、みそを塗りたくった。
（4）①〜⑩の食べ物を寒天培地の穴に入れる。
（5）ふたをテープで閉じて、ケースのない温かい場所に置いておく。
（6）1日目、2日目、3日目と観察する。
（7）うがい薬…ふたを開けると刺激臭がするので、ふたを開けずに観察した。
（8）よく入れた菌を記録する。
（9）日にちの変化がどんどんあった。

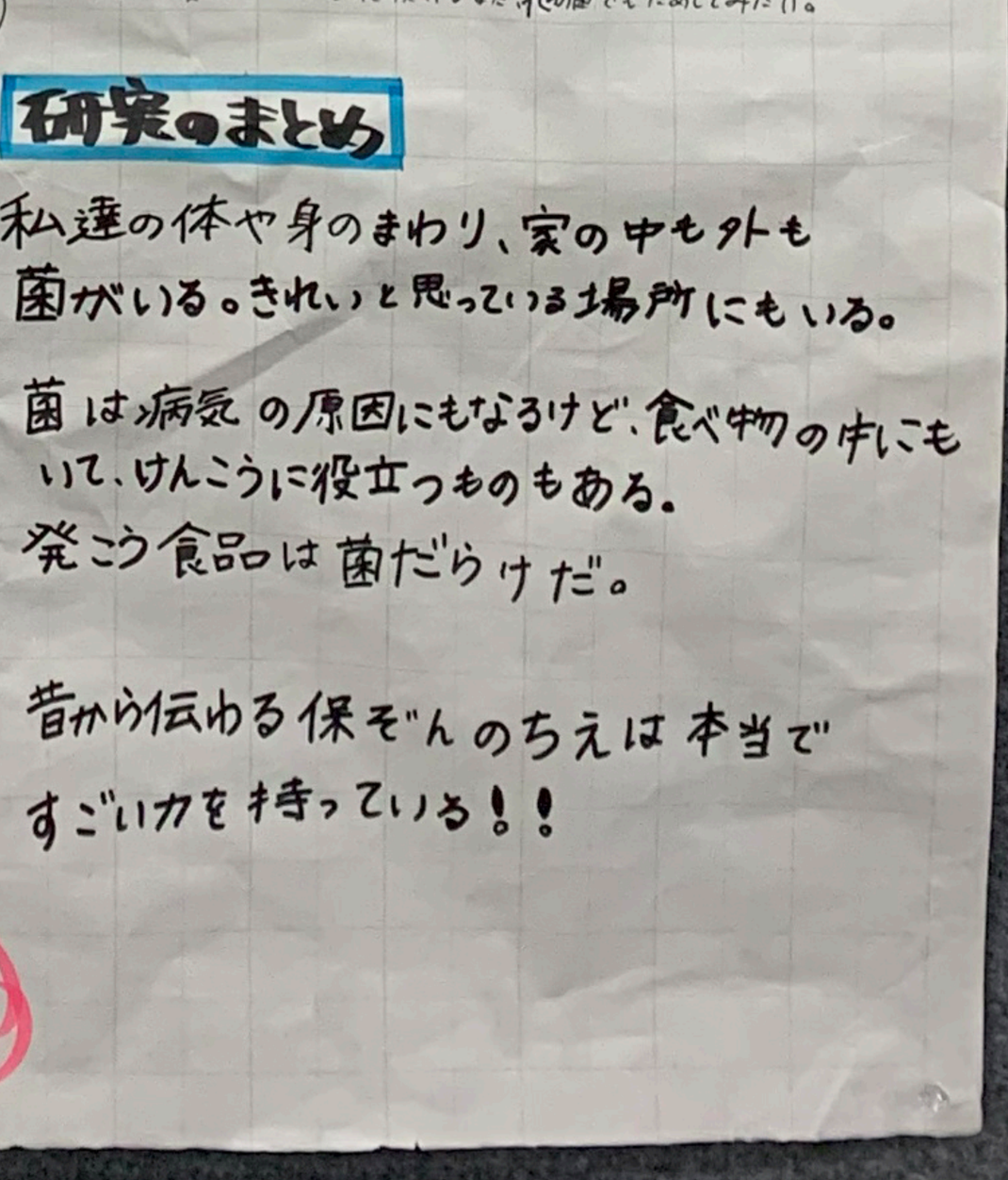
（うがい薬と抗菌力について）

菌が生えた所はどれもうがい薬で全く生えなかった。抗菌効果のある食品の周りには菌が生えずカビのようにも見える。

実験4の結果







【抗菌効果表】

	にんにく	しょうが	梅干し	梅酢	酢	お酒	お茶
納豆菌	○	×	◎	◎	◎	○	△
みそこうじ菌	×	×	◎	◎	◎	○	×

実験会4のまとめ

（1）分かったこと

- にんにく・お茶は、納豆菌には抗菌効果があるが、みそこうじ菌には効果がない。
- しょうがは、納豆菌・みそこうじ菌どちらにも抗菌効果がない。
- 梅干し、梅酢、酢、お酒は、納豆菌・みそこうじ菌どちらにも抗菌効果がかなり。
- 同じものでも、菌によって効果があるものとないものが出る。
- とくに梅干し、梅酢、酢は、すごい抗菌効果が出る。

（2）感想

この実験がおもしろかった。長く保ぞんできるようにする食べ物や昔からの生活の方えはすごいと思った。また梅ぼしや梅酢の抗菌効果がはっきり見えたことにおどろいた。「400年以上前の梅ぼしがある」とか「江戸時代の梅ぼしは200年前！」か開国時に食べられた…とか話を聞くけど、なるほどと思える。酢は菌を1便って作られる発こう食品だそうだけど菌は増えるなどする抗菌効果があることがとても不しぎだと思う。(白飯用のアルコールもそうだ!!)

（3）もっと調べたいこと

納豆菌の培地で菌の部分がどれも黄ばくそまっていた。もしかすると、納豆菌からうがい薬やすりやすかったり、納豆菌はデンプンを分解しやすりのかもしれない。納豆菌だけをまぜてみたり、もっと長く培地を置いておいて菌をふやしたり、だんだんデンプンがへっていくのか変わらないのかをみてみたい。また他の菌でもためしてみたい。

研究のまとめ

私達の体や身のまわり、家の中も外も菌がいる。きれいと思っている場所にもいる。

菌は病気の原因にもなるけど、食べ物の中にもいて、けんこうに役立つものもある。

発こう食品は菌だらけだ。

昔から伝わる保ぞんのちえは本当ですごい力を持っている！！