

食品害虫

食品に害を与える害虫としてゴキブリやハエなどはよく知られていますが、私達の食べ物を狙っているのはこれらだけではありません。

普段は目に止まらない数mmほどの小さな虫ですが、大発生して目につくようになってしまったのです。家の中にはさまざまな食品が常時置かれ、これらは多くの昆虫類やダニ類にとってエサとなっています。

ここでは食品に加害するいろいろな害虫の生態、防除方法などを紹介しています。大切な食品を害虫から守り、より快適で衛生的な環境をつくりましょう。

害虫のエサになるもの

貯蔵食品

米・豆類などの穀類、小麦粉などの穀粉、その加工品の麺やパン・ビスケットなどの菓子類、にぼしやビーフジャーキーなどの乾燥動物質食品、干し椎茸や干し柿などの乾燥植物質食品、七味唐辛子などの香辛料

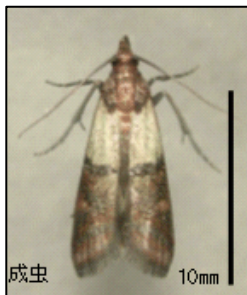
その他

生薬、畳、毛皮、タバコ、障子紙、本の糊など

一般家庭で見られる食品害虫

ここで紹介する種類は食品害虫全体の一部に過ぎません。この他にもたくさんの種類がいますので、家庭内で発生した場合にはつぶさずに保管し、保健所にご相談ください。

ノシメマダラメイガ



成虫



幼虫

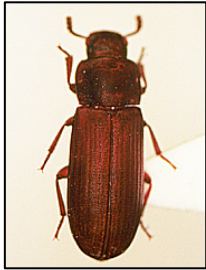
成虫約8mm、灰褐色と赤褐色。幼虫約10mm、淡黄色。年3～4回、春～秋に発生します。

幼虫はあらゆる貯蔵食品を食べます。食品害虫の中で被害の多い虫の一つです。

食品類を包装しているポリ袋や紙袋なら簡単に食い破ることができます。

幼虫は糸でエサをつづる特徴があります。

コクヌストモドキ



成虫



幼虫

成虫約3～4mm，赤褐色。幼虫約6mm，乳白色。
年3～4回，春～秋にかけて発生します。
成虫・幼虫共に小麦粉などの穀粉や菓子類を食べま
す。食品害虫の中で被害の多い虫の一つです。

タバコシバンムシ



成虫



幼虫

成虫約2～4mm，赤褐色。幼虫約4mm，乳白
色。年2～3回，春～秋に発生します。
幼虫は乾燥貯蔵食品や畳を食べます。
食品類を包装しているポリ袋や紙袋なら簡単に
食い破ることができます。
幼虫にアリガタバチ（ハチの一種）が寄生すると、
これが人を刺すこともあります。

ヒメマルカツオブシムシ



成虫



幼虫

成虫約2.5mm，白・黄・灰・褐色のまだら模
様。幼虫約3.5mm，灰褐色で全体が短毛でおお
われています。年1回，春～夏に発生します。
幼虫は乾燥貯蔵食品のほか，毛皮や羊毛などの衣
類も食べるため衣類害虫としても注意が必要です。
食品類を包装しているポリ袋や紙袋なら簡単に
食い破ることができます。

シミ

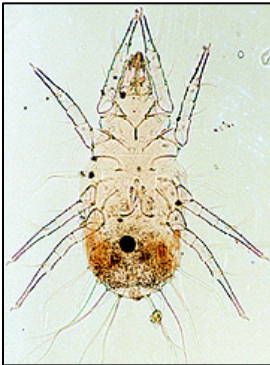


体長約10mm，灰色のウロコ状の表皮におおわれ，銀色の光沢。
年間を通じて屋内のどこにでも見られますが，特に梅雨時期から夏
期に多く見られます。

デンプン質を好み，パンや小麦粉などのほか，掛け軸，壁紙，障子紙
などに使用する糊も食べます。

薄暗く湿度の高い場所を好み，その姿形から気味悪がられます。

ケナガコナダニ



体長0.5mm～0.8mm，乳白色，半透明。

年間を通じて屋内のどこにでも見られますが，小さくて普段は気が付きません。ほとんどの貯蔵食品を食べるほか，畳からも発生します。暖かく湿度の高い場所を好み，条件が揃うと大発生します。

ケナガコナダニは人を刺しませんが，死骸や糞にアレルギー反応を示す人もいます。また，このダニを捕食するツメダニ類が発生すると，これらが人を刺すことがあります。刺されると赤く腫れ痒みを伴います。

チャタテムシ



体長約1mm，褐色。

年間を通じて屋内のどこにでも見られますが，高温多湿が成育に適しているため，特に梅雨時期から夏期に多く見られます。

カビなどの菌類をエサとするため，カビが生じやすい貯蔵食品，生薬，畳，古い本などに発生します。

暖かく湿度の高い場所を好み，条件がそろえば大発生します。

活発に動き回り人の目につきやすく，よくダニと誤解されます。

アリガタバチ



食品害虫ではありません。

体長約1.5～2mm，赤褐色。

アリガタバチは人を刺すことがあり，刺されると赤く腫れ痒みをもたないです。

被害の多くは，タバコシバンムシ（畳から発生）に寄生するシバンムシアリガタバチによるものです。このためシバンムシを駆除しないとアリガタバチは駆除できません。

食品害虫の被害にあったら

発生源を見きわめましょう

- ◎食器棚や引き出しの中の食品、畳の裏表、たんすの中などが発生源となっていることがあります。詳しく調べましょう。
- ◎食品から害虫が発生している場合はなるべく廃棄処分し、その周辺も清掃しましょう。

殺虫剤による駆除方法

- ◎室内で食品害虫を見つけたら、市販のくん煙剤やスプレー式殺虫剤で駆除しましょう。ただし、発生源を除去しないと根本的な駆除にはなりません。

殺虫剤を散布することだけが駆除ではありません。害虫の生態をよく知り、環境を改善することによって発生を防ぐことができます。

食品害虫の被害にあう前に

整理整頓を心がけましょう

- ◎日頃の清掃で、異常の早期発見ができます。また、食品の長期保存やしまい忘れを防ぎましょう！

密閉容器に保管しましょう

- ◎貯蔵食品はフタつきの密閉容器に保管しましょう。害虫の侵入と湿気を防ぐことができます。

こまめな換気に努めましょう

- ◎こまめに換気（風通し）を行い、温度と湿度を下げましょう。一般に高温・多湿の環境では害虫が発生しやすくなります。

衛生害虫などの発生や駆除の方法でお困りのときは
下記にご相談ください。

新潟市保健所 環境衛生課 生活環境係
☎025-212-8269（直通）