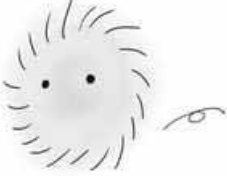


牛木商事の

《第 16 号》

かってに かわらばん

じめじめむしむし、梅雨になるとどこからともなくやってくる「カビ」



食べ物を腐らせたり、お風呂場を真っ黒にしたり。アレルギーの原因にも。

カビは、「孢子」とよばれる小さな種のようなものから育ち、普段は空気中に漂っていて、栄養となる物にくっつき、条件がそろうと、根っこのような菌糸をのばしてどんどん成長し、また孢子を作って空気中に飛ばします。

カビはどこにでも生え、プラスチックや金属にまで生え、温度が5度～35度くらいなら十分育つそうです。

カビの中には、人間の体につく物もあり、代表的なのは水虫で、カビの一種(白癬菌)です。

空気中にただよう「孢子」は、アトピーや喘息などの、アレルギーを引き起こす原因物質(アレルゲン)のひとつとなっています。これにはダニがよく知られていますが、カビはダニのエサになるので、カビが増えるとダニも増えてしまうのです。

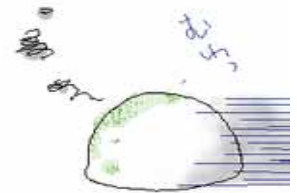
また、毒を出すカビもあります。「カビ毒」といって、食中毒をおこしたり、発ガン性を持っていたりします。カビ自体は熱をあたえれば死んでしまいますが、カビ毒の中には熱に強いものもあり、たとえばピーナッツなどのナッツ類につくカビが作り出した「アフラトキシン」は、熱では分解しないそうです。

パンや果物に生えているカビ、カビの部分だけとれば大丈夫、なんて思ったら大間違いです!

パンの袋の中は孢子だらけで、生えている部分の下は根っこのような菌糸がのびています。

また、カビが作る「カビ毒」も、見ただけではわかりません。

見えないところもカビでいっぱいなので、食べるのはやめましょう。



カビの悪いところばかり書きましたが、

実はものすごく役立っているカビもあるので。

例えば「コウジカビ(こうじ菌)」。味噌や醤油、お酒をつくるのに必要なカビです。

また、「青カビチーズ」「白カビチーズ」は、チーズに生え、チーズを美味しくする物質に変えていくそうです。

自然の中にあるカビは、死んでしまった動物や、排泄物、枯れた植物などを分解して、他の生物の栄養に変える、という役割を持っています。有害な物質に変えることを「腐敗」、役に立つものに変えることを「発酵」と呼びます。

それから、薬になるカビもあります。

かぜをひいたり、キズが膿んだりした時にお医者さんにもらう「抗生物質」。ばい菌(細菌)をやっつける物質ですが、実はこれもカビから発見されました。