

カビについて



カビとは

「カビ」と聞いて、みなさんは何を想像しますか？

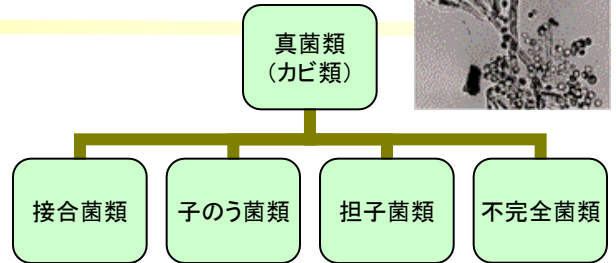
浴室のタイル目地の黒ズミ、パンに生えた青緑のふわふわ、古い家屋のすすけた匂いなどなど・・・あまり良いイメージはないかもしれません。

でも、カビは人間よりもはるかに長い歴史を持ち、私たちの食文化や健康に深く関わっています。



カビの分類

カビは細菌（バクテリア）やウイルスと同じ微生物の仲間、学術的には「真菌類」に分類されています。さらに形態や発育過程から、4種類に細分されています。



カビの分類



カビの発育

カビが発育するためには、栄養・水分・酸素・温度の4つの要素が必要です。栄養源としては、食品以外にもホコリ・手アカ・フケ・ダニの死骸などの有機物が利用できるため、畳・ガラス・コンクリート面などにも生えてきます。カビは65%以上の湿度を好み、5℃～35℃特に20℃を越えると活発に発育します。そのため湿度や温度の上昇する梅雨時は特にカビが発生しやすい季節です。



酵母やキノコとの違いは？

酵母もカビと同じ真菌類です。おおまかな違いをあげると

- ★カビ・・・単～多細胞。菌糸を伸ばして成長する。糸状菌。
- ★酵母・・・単細胞性。運動性はない。



また、キノコは真菌類の中の担子菌類に属しています。カビと同様に菌糸を伸ばしながら成長し、生殖のために胞子とともに複雑な構造を形成します。それが傘状になったものが、いわゆる「キノコ」と呼ばれています。



役に立つカビ

カビの中には、私たちの食生活や健康などの面で貢献しているものがあります。

- ★コウジカビ（アスペルギルス属）
清酒、焼酎、みそ、しょう油、カツオブシなどの製造に使われています。
- ★アオカビ（ペニシリウム属）
チーズ（ブルーチーズやカマンベールチーズなど）の製造に使われています。また抗生物質である「ペニシリン」の生産に役立っています。
- ★酵母
通常の形態が単細胞である酵母は、パン・ビール・ワイン・清酒などの製造に使われています。

カビについて



害になるカビ（食品のカビとカビ毒）

役に立つカビとは逆に、私たちの暮らしの中で害になるカビもあります。中でも食品に生えるカビは、見た目の不快感に加え、食品の変質や変敗による品質低下を招くこともあります。例えば、パンは水分含量の比較的高い食品ですが、保存状況が悪いと、アオカビやコウジカビなどが生えてきます。

また一部のカビはマイコトキシンと呼ばれるカビ毒を産生します。人への健康被害が懸念されるカビ毒には以下のようなものがあります。

★アフラトキシン

輸入ピーナッツなどに生えるアスペルギルス属が産生するカビ毒で、強力な発ガン性があります。

★パツリン

ペニシリウム属・アスペルギルス属などのカビが産生するカビ毒です。一般にリンゴ果汁での汚染が知られており、食品衛生法では清涼飲料水の成分規格として、リンゴジュースおよびりんご果汁のみを原料とするものは、0.050ppmを超えるパツリンを含んではならない旨が規定されています。

★デオキシニバレノール

麦やトウモロコシを汚染するフザリウム属が産生するカビ毒です。

悪心・嘔吐下痢・造血機能障害などを引き起こします。

★オクラトキシンA

アスペルギルス属やペニシリウム属の一部が作るカビ毒で、腎臓や肝臓に毒性があります。穀類や豆類が汚染されていることがあります。



害になるカビ（真菌症・アレルギー）

カビや酵母が人に感染し、真菌症という病気を引き起こすことがあります。真菌症のほとんどは「不完全菌類」に属すカビ・酵母によるもので、病変が皮膚や粘膜に限られる浅在性のものと、呼吸器・消化管・脳などに病変を作る深在性のものがあります。前者には、白癬菌（トリコフィトン属）による水虫・たむし・カンジダ属（酵母状真菌）による皮膚や粘膜のカンジダ症などがあります。後者には、アスペルギルス属による気管支肺炎や肺膿症、クリプトコッカス属（酵母状真菌）による肺や中枢神経への感染などがあります。

また、近年アレルギー症が増えてきていますが、カビの孢子や代謝産物がアレルギーを起こす原因物質（アレルゲン）になることがわかっています。真菌アレルギー症として気管支ぜんそく・じんましん・鼻炎・結膜炎・皮膚炎などを引き起こします。

