

## お餅にかびが生えた！



新しい年も明け、冬の寒さも本格的になってきました。寒い季節は食品も傷みにくいと思っていたところ、お供えしてあったお餅にかびが生えていたという経験をお持ちの方はいらっしゃるいませんか？捨てるのはもったいない、だけど食べても大丈夫なの？今回はかびについてのお話です。

### かびとは

かびは微生物の中の真菌（しんきん）と呼ばれるグループに位置します。この真菌の中には酵母やキノコも含まれます。かびは菌糸（きんし）と呼ばれる糸状のものを伸ばしながら水分や栄養を吸収していき、どんどんと大きな塊となっていきます。この大きな塊になったときに私たちの目に初めて見えるくらいの大きさとなり、かびが生えたとわかるようになります。さらにかびは孢子をつくり、この孢子から新たなかびが次々と増えていくこととなります。



### かびによる健康被害

かびの種類はこれまでに万の単位の数知られています。その中には私たちの生活にたいへん有用な働きをするものもあります。味噌やチーズ・かつおぶしなど、かびの働きを用いて作られる食品は数多くあり、抗生物質など医薬の発展に貢献してきたかびも存在します。



その一方、かびはアレルギーの原因になることや、感染症を引き起こす場合もあります。また、ダニの餌にもなることから、ダニの発生要因にもなります。また、一部のかびが産生するかび毒が人や家畜の健康に悪影響を及ぼす可能性もあります。



かびは加熱等によって死滅しますが、かび毒の多くは熱に強く、加工・調理後もそのまま食品中に残ってしまうことがあります。強い発がん性を有するものもあります。このことから、かびの生えたお餅は、かびの生えた部分を取り除いたとしても目に見えないところにまでかびの菌糸が伸びていることもあるため食べないほうが良いと考えられます。ただし、全てのかびが毒を作るわけではないので、必ずしもかびの生えたものを食べたからといって病気になるわけではありません。

### かびの発生を防ぎましょう



私たちの暮らしている空間には必ずと言っていいほどかびの孢子が浮遊しています。また、埃からは極めて多量のかびが検出されるとも言われています。日本の湿潤で温暖な気候と、近年の高断熱家屋の条件は、かびの生育にはとても適した環境となっています。この時期は室内に結露が生じやすく、冬と言っても暖房のきいた室内はかびが非常に生えやすくなっています。結露の拭き取りや掃除、除湿や部屋の換気といったことで、かびの発生を少しでも減らすことができます。

最後に・・・かびという字を漢字で書くと「黴」という字になります。この漢字の音読みは「ばい」と読み、「ばい菌」の「ばい」はこの字を書きます。「ばい菌」とは「かびと菌」という意味ですが、一般的には菌のうち人間にとって有害なものをさす言葉として使われ、「ばい菌」という名前の特定の菌がいるわけではありません。