

知って得する カビの話

そもそも「カビ」って何者？
〜敵
か味方か、カビの意外な正体〜

ひとことで「カビ」と言っても、その正体は案外知られていません。そもそも、カビとはいったい何者なのでしょう？カビという呼び方は俗名で、専門的には「真菌」または「菌類」といいます。真菌は細菌の一種と思われるかもしれませんが、実はまったく別ものです。細菌はむき出しの細胞内にDNAがある「原核生物」であるのに対し、真菌は細胞内の膜に包まれた核の中にDNAがあり、人と同じ「真核生物」なのです。つまり、カビのほうが細菌よりもはるかに進化した高等生物といえます。ただ、細胞構造が同じため、カビに効く薬は人間の細胞にも悪影響を与えてしまいます。そのため、カビが全身にまわってしまうと治療は難しくなります。でもご安心を！健康な人が深刻なカビの病気にかかることはまずありません。なぜなら、カビは細菌の10〜20倍も大きいため、組織や細胞に侵入することが難しく、仮に侵入できても、通常は体外に排出されるからです。ただし、病気などで免疫力が低下している場合はリスクが高まるので要注意です。

◇カビの種類は9万種以上もある？
カビの種類は、現在わかっているだけでも9万7千種以上あります。それらは「糸状菌」「キノコ」「酵母」という3タイプに分けられます。いわゆるカビとして最もよく知られているのは糸状菌です。ミカンやお餅などに生えるカラフルなカビの多くは糸状菌と違って間違いありません。「えっキノコは違うでしょ？」と思われるかもしれませんが、キノコもれっきとしたカビの一種です。また、浴室の壁にポツポツとできる黒いカビは酵母の一種です。パンを発酵させるイースト菌も酵母、つまりカビの仲間です。



◇カビの正体はエコな”掃除屋さん”？
「カビなんて地球上から全滅すればいいのに！」と、思う人も多はず。でも、もし地球上のカビが全滅したら、私たちが全滅してしまいます。なぜなら、カビは生物の不要になった有機物（毛や爪、角質、排泄物、死骸、落ち葉、朽ち木など）を無機物に分解

する性質を持っており、もしカビがいなければ、地球上はあらゆる“自然ゴミ”で埋め尽くされてしまうからです。カビがいるお陰で、地球上のゴミがうまくリサイクルされ、生態系が維持できているのです。そう、カビはエコロジーな“掃除屋さん”なのです。
◇人に愛されるカビとは？嫌われがちなかびですが、人に愛されているカビもいます。味噌、しょうゆ、日本酒、最近人気の塩麴など、日本の食文化を担う食品の多くは、実はカビを利用して作られています。ワインやビール、パン、チーズもカビの助けがないと作れません。また、アオカビから作られるペニシリンは、抗生物質に利用されています。病気を引き起こすカビがいる一方、病気を治すのに役立つカビもいるというのが、カビの世界の奥深い所です！



天峰建設の情報・画像が
QRコードで見られます

