

食べ物に生えるかびはどんなもの？



どうやって食べ物に生えるの？

1 空気中など、どこにでもかびの「胞子」や「菌糸」がただよんでいます。

4 増えた場所から、また、空気中などに胞子をまき散らします。

2 食べ物などにくっつき、冷蔵庫の中でも安心できません。

3 食べ物を栄養にしてどんどん増えて胞子を作ります。

かびは微生物の仲間で、わかっているだけで世界に3万種類もあるんだよ。みそやチーズを作る時に働くかびもあれば、体に悪い毒性物質（かび毒）を作るものもあるんだ。

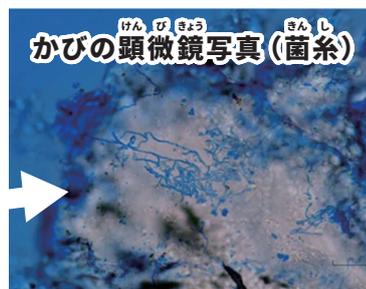
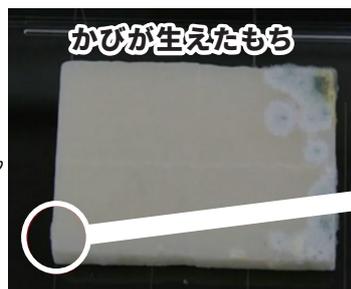
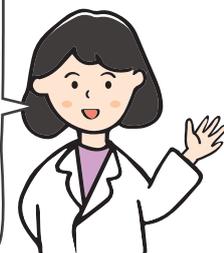


見えない部分にもかびが見えるよ。



生えている部分だけ取り除けば食べられるの？

見えているかびを取り除いても、かびやかび毒が残っているかもしれないんだ。しかも、かび毒は熱に強く、加熱ではなくなるの。だからもったいないけれど、かびが生えた食べ物は食べないでね。



写真提供 (敬称略)：千葉大学真菌医学研究センター 矢口貴志 (農林水産省 HP より)



ここが大切！

次の2つのポイントを守って、食べ物にかびが発生するのを予防しましょう。

- 1 食べ物は、清潔・低温・乾燥・密閉（空気に触れない）に注意して、正しく保存する。
- 2 加工食品はパッケージに表示された期限を守り、開封後はなるべく早めに食べ切る。

パンにかびが生えないようするには、どう行動したらいいの？

調べてみよう キッズボックス 検索

令和5年(2023年)5月 内閣府食品安全委員会

<https://www.fsc.go.jp/kids-box/>