

暑い季節は「かび」にも注意！

食べ物に生える「かび」は、細菌とともに食中毒などの原因になります。特に湿度と温度が高い夏は、かびが増えやすい季節。食べ物のあつかいにじゅうぶん気をつけて、食品のかびに注意しましょう。

こうやって、かびは増えていく！

① 空気中など、どこでもかびの「孢子」や「菌糸」がただよっています。



④ 増えた場所から、また、空気中などに孢子をまき散らします。



② 食べ物などにくっつきます。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孢子を作ります。



いちばん好きな温度は20℃～30℃、湿度は80%以上！

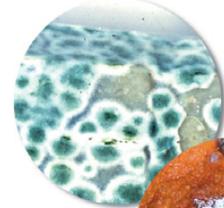
●かびはどんな食べ物が好き？

特にパンやおもち、ケーキやお菓子など、でんぷんや糖分を含んだ物に生えやすいかび。でも、種類によっては野菜や果物、お米や麦、ピーナッツなど、どんな食べ物にも生えます。また、5℃くらいから増えることができますから、冷蔵庫でも食べ物を長く入れすぎると、増えてきます。ただし、酸素が必要なので、真空パックした食品などには生えません。

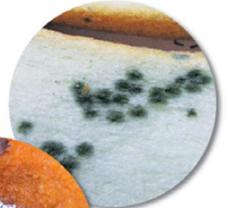
●かびにはどんな害があるの？

かびは、食べ物の味や匂いを変えてしまったり、腐らせたりします。また、アレルギーを起こしたり、毒を生産して食中毒やがんの原因になることも。洗ったり加熱したりしても、かび毒はあまり減りません。また、かびが見えている部分を取り除いても、かび毒が残っているおそれがあります。もったいないことですが、かびの生えた食べ物は食べてはいけません。

もちに生えたかび



食パンに生えたかび



みかんに生えたかび

写真提供：かび毒・自然毒等専門調査会 高鳥専門委員

でも、かびは、おみやげやしょうゆ、チーズやかつお節、それにペニシリンなどの薬を作るっていう、良い働きをしているものもあるのよねー！
（『食品安全』の第11号もみてください）

かびは人間の敵ばかりじゃないってこと。食べ物を正しく保存して、新鮮なものを早めに食べればだいじょうぶなんだよ！

