

かび

☆かびとは

「かび」は俗名であり、酵母やキノコと同じ真菌の仲間です。糸状の細胞（菌糸）を伸ばして成長するため糸状菌とも呼ばれます。また、植物の種に相当する胞子を産生し、大気中へ放出します。

かびは生えるとその見た目から、アオカビ (*Penicillium*)、クロカビ (*Cladosporium*)、アカカビ (*Fusarium*) などの名前と呼ばれます。この中でもクロカビ (*Cladosporium*) は、住環境に広く分布し、湿っぽくなると汚染するかびの代表でもあります。

また、かびの中にはカビ毒を産生したり生育することで食品の価値を下げるものがありますが、食品や薬品製造に利用される有益なかびもあります。

〔お菓子のかび〕

【顕微鏡写真】



緑色の部分観察



拡大



☆かびの特徴

梅雨など湿気の多い時期や湿度の高い場所に発生しやすく、デンプン、糖分、セルロースに富んでいる餅や菓子類などの食品を特に好み、食品以外にも木材、畳、ガラスなどそこに付いた手あかや埃などを栄養源にして発育します。また、酸素がないと生育できないため表面に発生します。

❖かびの一般的な発育条件

温度	水分活性	酸素	水素イオン濃度 (pH)
15~30度	0.80以上	必要	pH3~9

上記の表は一般的な条件であり、5~10℃といった低温で発育するものや、やや乾燥した環境でも発育するものがあります。

一般にかびは環境中に広く存在するため、食品用エタノールによる殺菌や脱酸素剤の活用などの「予防」を講じることが有効です。