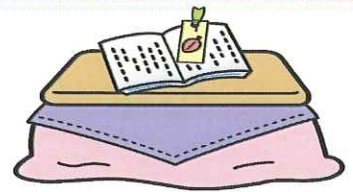




<カビ毒>

2011年2月 / 第19号

鹿児島には珍しい大雪の中、2011年がスタートして早1ヶ月が過ぎましたが、みなさんどのようにお過ごしですか？ まだまだ寒い日々が続いていますが、穏やかな季節はもうすぐです。さて、この「おいしい時間」を本年もよろしくお願い致します。今回のテーマは「カビ毒」です。



「カビ毒とは何でしょう??」

カビは食品等に付着し、増殖する過程で様々な化学物質（代謝産物）を作り出します。この中で、微生物の増殖を抑えるものは抗生物質と呼ばれ、人や動物の治療等に役立っています。その一方で、カビの種類によっては、健康被害をもたらす有害な物質を産生するものもあります。この人や動物に毒性を示すものをカビ毒（マイコトキシン）といい、内臓に障害を与え食中毒を引き起こしたり、強い発ガン性を示したりするものもあります。

カビ毒にはいくつかの種類があり、アフラトキシン・デオキシニバレノール・パツリン・オクラトキシン・ゼアラレノンなど、現在300種類以上あるとも言われています。これらのカビ毒のほとんどは熱に強く、環境の変化や加熱等によりカビそのものが死滅した後も、食品中に残存する場合が多く、除去することが困難です。今回はその中の代表的なアフラトキシンについてお話します。

【アフラトキシン】

アフラトキシンは食品汚染事例の多い化合物です。1960年にイギリスで起こった、10万羽以上の七面鳥の中毒事件で発見されました。このアフラトキシンは毒性の強さや食品汚染の頻度から注目されており、10種類以上ある関連化合物の中で最も重要なもの（毒性の強いもの）がアフラトキシンB1です。

アフラトキシンを産生する菌として *Aspergillus flavus*（アスペルギウス・フラバス + ~トキシン（毒）⇒名前の由来）などがあります。これらは、高温多湿の状態が増殖に適しており、亜熱帯や熱帯地域において、多くの農作物、特にピーナッツやトウモロコシなどに汚染が見られます。日本では本州中部以北には生息できないという報告もありましたが、食材を輸入品に頼っている現状では、輸入の際の検査がより一層必要になります。

☆「事故米」☆ 2年ほど前、「事故米」として問題になった事件を覚えていますか？

（事件の概要）

日本政府は、国産米や商社が輸入した外国産米を、政府米として購入しています。これにカビが発生したり、残留農薬が基準以上に見つかった場合は、事故米穀となります。通常、この事故米穀は食用に適さないので「非食用米」として、用途を食用以外に限定して販売されます。そこで、一部の業者が、安値の事故米穀を購入し、問題のない米に混入して転売し利益を上げていました。

農林水産省は2008年8月に農薬やカビ毒アフラトキシンB1を含んだ事故米穀をある業者に販売した後、農政局がこの事故米穀の処理状況について立ち入り調査等を行なったところ、非食用として仕入れたものを、変色部分を除き、その事実を隠して食用として転売したことが確認されました。

☆カビの有効活用☆

カビ毒を産生するカビがいる一方で、私たちの身の回りには暮らしに有用なカビが数多く存在し有効活用されています。味噌などをはじめとする様々な発酵食品はカビの力によって生み出されたものです。しょう油やみりんなどの調味料をはじめ、様々な発酵食品を利用している日本は、最も上手にカビを活用している国です。

試験センターではアフラトキシンなどカビ毒の分析を行っております

鹿児島県薬剤師会
試験センター
(TEL)
099-253-8935
お問い合わせ
はこちらまで



HP:www.minc.ne.jp/kpa-siken e-mail:shokui-kg@po.minc.ne.jp

(2011.2.28)