



自然に生えたカビは食べないで

私たちが注意した方がよいのは、パンや餅、菓子など、手作りしたり購入したりしたあと、しばらくして自然にカビが生えてしまったもの。空中には多種類のカビの胞子が飛んでおり、食品に付いて増殖します。多くのカビは無害ですが、毒性物質を作るカビが増えてしまっている場合もあります。食品工場は、カビや細菌などが中に入りにくくなるような設備が備えられていることが多いのですが、そのような設備は一般家庭にはなく、どんなにきれいに掃除しても胞子が飛ぶのは避けられ

ず、食品に付きます。
カビ毒の多くは加熱では分解されません。それに、カビは表面だけでなく内部にも菌糸を伸ばして毒性物質を作ることあり、カビの生えた表面を削り残りは食べる、というのも勧められません。
食品は、カビが生える前に食べましょう。とはいえ、お正月の鏡餅のカビは避けがたいですね。鏡餅は1年に1度の縁起物なので、いただく場合は少しだけにしましょう。餅が中に入った樹脂製の鏡餅にはカビが付かないので、こちらを飾るのもよいだろうと思います。

Q. カビは食べても大丈夫?

A. 体に悪いカビもあるので注意してください

毒性物質を作るカビがある

カビといっても種類はさまざま。人の生活に役立つ良いカビと、健康に悪影響をもたらす悪いカビがあります。良いカビの筆頭は麹。アスペルギルス属というカビの一種で、コウジカビ、あるいはコウジ菌とも呼ばれます。日本酒や味噌、しょうゆづくりなどに欠かせません。ブルーチーズやカマンベールチーズなどもカビを用いて作られ、よく食べられています。

医療分野でも、カビの力が利用されています。たとえば抗生物質のペニシリンはカビの培養液から抽出され、第二次世界大戦中から戦後にかけて多くの命を救いました。

ところが、悪いカビも少なくありません。コウジカビと同じアスペルギルス属のカビの仲間の中に、**アフラトキシン類という強い発がん物質**を作

るものがあります。植物の栽培中や収穫後の保管中に増えアフラトキシン類を作り、農産物を汚染します。アフラトキシン類は輸入されるナッツ類や飼料用トウモロコシなどでよく見つかるため、港での輸入手続きの時に検査が行なわれ、一定濃度を超えると輸入ストップとなります。最近では日本の米でも検出事例があります。

ほかにも、小麦に付く赤カビが作るデオキシニバレノール、リンゴ果汁に混じりやすいパツリンなど、カビが作る毒性物質（カビ毒と呼ばれます）は100種類以上あるそうです。それぞれの農産物と、付きやすい悪いカビに合った対策が国内外の農家や加工業者に求められ、規制が講じられていますので、消費者はこれらについては気にしなくてよいでしょう。

PROFILE

科学ジャーナリスト。
京都大学大学院農学研究科修士課程修了（農芸化学専攻）。毎日新聞社に記者として10年間勤めたのち独立。食品の安全性や環境影響などを主な専門領域として、執筆や講演活動などを続けている。「メディア・バイアス あやしい健康情報とニセ科学」（光文社新書）で科学ジャーナリスト賞2008を受賞。新刊は「効かない健康食品 危ない自然・天然」（光文社新書）

まつなが わ き
松永和紀さん

京都生協 検査・点検報告 残留放射性物質の検査の詳しい内容を京都生協ホームページで公開中!

工場点検レポート

京都生協コープ商品「みたらし団子」「水無月」を製造している「和菓子の万寿や」を点検しました。米粉は国産限定であることを、記録や伝票などで確認しました。その他、工場内での衛生管理、異物混入対策、アレルギー管理などにも問題がないことを確認しました。



▲原料保管庫です。原料入荷後の品質、期限チェックとともに、異物混入対策として外袋の汚れなどを、ローラー掛けしています。

▲蒸し工程、タレの炊き上げ工程で蒸気を直に浴びる排気ダクトは、新工場になって3年半たった今も、日々の清掃によりきれいな状態です。

▲みたらし団子の成形工程。形の確認がされ、その後、焼き工程にすすみます。

〈10月度検査結果〉

農産物残留農薬検査	8 検体	
米の残留カドミウム検査	1 検体	
卵質検査	818検体	
鶏卵サルモネラ検査	7 検体	
微生物検査	店舗調理商品	79 件
	BYOB 商品	33 件
	その他	73 件
	京都協同食品プロダクト(株)商品	6 件
残留放射性物質検査	5 件	

京都生協の点検項目・検査基準に照らし安全に供給できることを確認しました。