

## 図書 紹介

### 人類とカビの歴史 闘いと共生と

著者：浜田信夫（大阪市立博物館外来研究員）

発行：朝日新聞出版／〒104-8011 東京都中央区築地 5-3-2／

電話 03-5541-8832／B6判／214頁／価格 1400円（税別）／2013年6月25日発行

カビは身近な微生物であるが、その実態は意外と知られていない。人に害を与え、重篤な病気を引き起こすものもあるが、「善玉カビ」もある。チーズや醤油、日本酒、味噌などの発酵食品はカビを用いて作られており、ペニシリンのような抗生物質もカビから生産され、医療の世界に画期的な成果をもたらしてきたことは周知のとおりである。カビは、人類よりはるかに古く、10億年前にカビは地球上に誕生し、人類はその多大な恩恵を被ってきた。いわば、カビと人は共存関係にある。

本書は、カビの正体や作用、人とカビのかかわりの歴史を記述するとともに、洗濯機、浴室、食品に発生するカビなど身近な事例から、カビとのつきあい方についても言及され、永年の成果がまとめられている。

第1章 カビとは何か

第2章 食品とカビ

第3章 住居とカビ

第4章 カビと健康

第5章 カビと人の関わりの変遷

小見出しからほぼ本書の内容がわかるので、以下紹介すると、第1章は、細菌、酵母、キノコとの違い（いろいろな微生物／カビの構造と携帯）、どんな生活をする？〈水分と栄養／その他の環境要因／カビの一生〉、様々な環境に棲むカビの仲間の生活〈ツボカビとミズカビ／粘菌と地衣類〉である。

第2章は、食品に生えるカビ〈カビをめぐるトラブル／食品のカビ被害の原因／飲料水に生えるカビ／保存食品に生えるカビ／好乾性のカビ／モチに生えるカビ／食品保存の試み〉、カビから得られる食品〈ワインと酵母／日本酒とカビ／発酵の技術／カツオ節とカビ／うまみと発酵／チーズ作りとカビ〉である。

第3章は、洗濯機〈突然の出来事／なぜ洗濯機にカビは生える？／洗濯機のカビ汚染の現状／洗剤とカビ／洗濯機のカビの特徴／洗濯乾燥機のカビ／洗濯機のカビ対策／日本の洗濯機の特徴〉、エアコン〈エアコンと加湿器／エアコン内部の結露とカビ／

エアコンで室内は乾燥する／冷凍冷蔵庫とカビ)、浴室(浴室の汚れ／カビの胞子の放出／浴室のカビの栄養／浴室の構造とカビ／日本の浴室の特性とカビ／シリコンに生えるカビ／カビ取り剤と防黴剤)、居間(室内塵のカビ／カビ汚染に影響する要因／最近の住宅のカビは減少傾向／革と本に生えるカビの特性／木材建築を好む菌類／掃除と窓開けの有効性／正倉院と博物館)、結露とカビ(窓の結論とカビ／壁に生えるカビ)である。

第4章は、カビ毒(アフラトキシンと黄変米／パンのカビは大丈夫?)、水虫(水虫の現状／水虫との闘い)、アレルギー(カビとアレルギー)、その他のカビ(体内に生えるカビ／食器に付着するカビ)、カビから生まれた薬(ペニシリンの衝撃／伝染病とペニシリン以前の治療法／フレミング以降のペニシリン／ペニシリンの作り出した影／魔法の治療薬以降／抗生物質の人類に対する意義)である。

第5章は、身近なカビのルーツ(カビはいつ地球上に誕生したか?／コウジカビ属のルーツ／水回りのカビのルーツ／白癬菌のルーツ)、ライフスタイルの変化とカビの変化(モチとカビの歴史／洗濯とカビの歴史／風呂とカビの歴史／雨漏りとカビの歴史／靴と水虫の歴史／農業とカビ／牧畜とカビ／里山とカビ)、外国のカビ事情(南極と砂漠のカビ／カビ予報と防カビ剤／図書館とカビ)、カビに対する人の意識の変化(カビによる汚れについて／カビとにおい／カビ毒について)、文学に見るカビ(『古事記から現代まで』)である。

著者は、住環境の微生物、特にカビについての研究の第一人者である。永年にわたる地道な研究成果が認められ、本年5月に日本防菌防黴学会総会において平成24年度学会賞「住環境における微生物制御に関する研究」を受賞された。住環境の微生物制御は、実用性が高いもののその研究成果が他の防菌防黴分野にくらべて低く見られ勝ちのためか、研究者も限られてきたが、これを契機にして住環境の微生物制御の研究に携る会員諸氏の励みになるとともに同分野の更なる発展が期待されている。

本書では、洗濯機、エアコン、浴槽等の実用面のカビ対策について多くの紙面を割いており、特に洗濯機についての詳細な記述には、なるほど納得させられる点多々見うけられる。また、これらの情報は関係企業がもっと活用して対策を施した製品の開発に繋げてほしいものである。会員諸氏にあつて研究から見出された事項がわかりやすくかつ易しく解説されており、日常生活においても役立つ一冊となっている(学会事務局)。