

図書 紹介

カビのはなしーミクロの隣人のサイエンスー

編集：高鳥浩介(カビ相談センター)・久米田裕子(大阪府立公衆衛生研究所)

発行：(株)朝倉書店／〒162-8707 東京都新宿区新小川町 6-29／電話 03-3260-0141／

A5判／151頁／価格 2,800円(税別)／2013年9月25日発行

我々は「カビ」が目で見えるようになって初めて意識し、それを除いたりするが、すでに手遅れである。本書は、「カビ」とはいったいどのような生物なのかを明確にわかりやすくまとめることを目指したと「はしがき」にあるように意外に知られていない「カビ」の真実の姿の理解を通じて生活環境(衣食住)におけるカビの環境被害や健康被害等についてわかりやすく解説されている。

執筆者は、秋山一男(相模原病院)、大久保陽一郎、渋谷和俊(東邦大学)、太田利子(相模女子大学)、久米田裕子(大阪府立公衆衛生研究所)、小西良子(麻布大学)、土戸哲明、坂元 仁(関西大学)、高鳥浩介、田中真紀(カビ相談センター)、高橋敦子(桐生大学)、椿 和文(株)ADEKA)、松村芳多子(新潟県立大学)、森永 力(県立広島大学)、森山康司(TOTO株)及び渡辺麻衣子(国立医薬品食品衛生研究所)の16名である。

第1章 生活環境にみるカビ

第2章 カビとは何か

第3章 食のカビ

第4章 住のカビ

第5章 衣のカビ

第6章 カビによる被害

第7章 カビを防ぐ

第8章 有用なカビ

第9章 カビとの共生

小見出しを見ていくと、第1章は、微生物のなかのカビ、土壌からのカビ、ものへの付着・汚染、固体と液体でのカビの生え方、環境のカビの生態、カビの寿命、身の回りにみる有益なカビ・有害なカビである。第2章は、微生物としてのカビ、形、生物的特徴、生態、発生条件、よくみるカビの紹介である。第3章は、食べものにカビはいる、食品とカビの関係、食品に生えやすいカビ、有害なカビ:カビ毒産成菌、食のカビは有害か:食品苦情、やっかいな食品汚染カビ:耐熱性カビである。第4章は、室

外と室内のカビ、住環境のカビの分布、住環境に多いカビ、浴室とカビ、結露とカビ、季節とカビ、空気中のカビ、ダスト中のカビ、建物とカビ、電化製品とカビ、ペットとカビ、昔と今—カビの姿は変わったか—である。第5章は、どのような衣類にカビが多いのか、繊維の構造、クリーニングしても安心してはいけない、衣類にカビが生える仕組み、汗、脂質とカビの発生、衣類のカビである。第6章は、ものや環境の害(食品の腐敗・変敗／食品のカビによる変色／カビの臭気)、健康への害(アレルギー／感染症／中毒)である。第7章は、カビをおさえること、物理的な抑制(熱／乾燥／紫外線／放射線／その他の物理的処理)、化学的な抑制(殺カビ、消毒剤／抗カビ剤／抗真菌剤／保存料／光触媒)、具体的なカビ対策、カビが発生した場合の対応、治療より予防の考え方である。第8章は、カビを利用したβグルカンの利用、発酵食品、健康食品(サプリメント)分野でのカビの利用、医薬品への利用、科学工業(ファインケミカル)分野での利用、農薬分野での利用、新しい研究例である。第9章は、カビの多い環境、カビのいない環境、潔癖症候群、抗カビ商品、カビとの共生が大切なわけである。

また、別に「カビ」の語源、カビの色、カビの専門用語、レンズのカビ被害、昔と今—食べ物の変化とカビ—、着るほど使うほどカビは生えない、カビ臭、カビの生死細胞評価の解析、日本の病原性カビ vs 世界の病原性カビ、発生したカビの退治はたいへん及びカビ相談の13のColumnが設けられ、各章の助けとなっている。ほかに巻頭には24枚の口絵(カラー写真)、巻末には付録としてカビの名称リスト、索引が設けられ、便宜が図られている。

本書は、カビの専門家による経験をもとに監修・執筆されており、カビに関する基礎知識が非常にわかり易くまとめられているので、会員諸氏には是非一読をお奨めする。

なお、別にカビ被害や検査など困っている時に活用できる実用書として高鳥浩介先生監修の「カラー図解 カビ苦情・被害管理マニュアル第2巻」(A4判／86頁／価格4,800円(税別)／2012年2月発行)があり、その図書紹介が本誌第40巻、6号(2012)に掲載されているので、参照されたい(学会事務局)。