

夏に向かって健康第一！

インフルエンザの流行もなく、今年は桜の開花が例年よりも早くなっているようです。しかし、コロナウィルスの感染拡大で、日常生活や経済に大打撃となっています。そして夏に向かい気温が高くなってくると、お風呂場や食べ物にカビが生えやすくなってきます。確かブドウ球菌とかの細菌って食中毒の原因になったりしますよね。ウィルスとか細菌とかって、目に見えないだけに、本当に退治するのがやっかいです。

こういったウィルスとか細菌のように、肉眼で細かいところまで観察できない生物を「微生物」と呼びますが、普段食べているキノコも確か菌類ですよ。

これって「細菌」の仲間???



まずウィルスと細菌の違いは、ウィルスは、蛋白質の外殻を持ち内部に遺伝子（DNA、RNA）を持つ単純な構造の微生物で細菌よりもはるかに小さく、 μm の更に1/1000の単位【nm(ナノメートル)】となります。

自分で増殖できないため他の生物（人間とか）を宿主にして、その細胞内で増殖していく必要があるため感染していくんです。

細菌は細胞を持ち、栄養を摂取してエネルギーを生産するような生命活動を行います。どちらも人体にとって毒性を持っていたりすることで発熱や下痢などの症状が出るのでしょね。

さて、キノコは???

キノコ類は菌類に分類され、同じ「菌」という字を使っているけど細菌とは別物です。とは言っても真菌類（カビなど）と同じ仲間です。

キノコの本当の姿は、カビのようにほそ〜い糸状で土の中などにいますが、植物が花を咲かせ種を作るように、環境が整えばその菌糸が集まって「子実体（これが普段食べているキノコ）」を作って、胞子を拡散させて増えていくんです。

カビの仲間！ と聞くと食べるのちょっと躊躇するかもしれませんが、カビはチーズにも使いますし、ペニシリンという人類にとって大切な薬にもなっています。但し、なるべく生では食べないようにしましょうね。エノキタケを生食してお腹を壊した、なんて海外ニュースも目にすることがあります。 **何より健康第一！！**