

【解説】

今月号「**カビに注意!!**」は、食品の安全性を脅かすカビについてお知らせするものです。

高温多湿の季節は、穀類、乾物、ナッツ類など多くの食品でカビの繁殖リスクが高まります。

菌類の一種であるカビがつくる物質は、食品や医薬品製造で役立つものもありますが、一部のカビは天然毒素を生み出します。

これを「カビ毒」といい、現在、300種類以上のカビ毒が知られています。

代表的なものとしては、とうもろこしや落花生、豆類などから検出されるアフラトキシン、リンゴ果汁などから検出されるパツリン、小麦、大麦などから検出されるデオキシニバレノールなどがあります。

これらのカビ毒の中には**肝臓障害や発がん性を持つ物質もある**ため、身近なイメージのあるカビですが注意が必要です。

カビの予防には、低温・低湿での保管が重要です。

高温多湿な時期は特に注意し、**調理済み食品や開封した食品は速やかに冷蔵庫などに保管して早めに食べきりましょう。**

【参考リンク】

[食品のかび毒に関する情報 | 農林水産省](#)

カビやカビ毒に関する基本的な情報はこちら。

[冷蔵庫のかしこい使い方～知ってお得な食品の保存～ | 農林水産省](#)

食品の保存方法のポイントを紹介するページです。