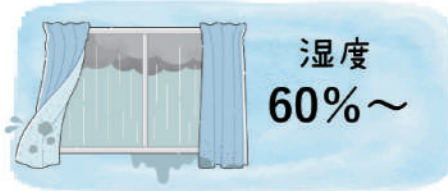


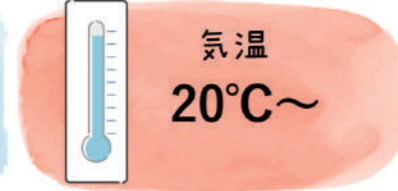
カビの発生しやすい環境とは？

人が快適な環境はカビも生きやすい環境です。空気のこもる場所や湿気の多い水回りに発生しやすく、掃除してもすぐ生える…というのは浮遊菌がどこにでも存在しているからです。



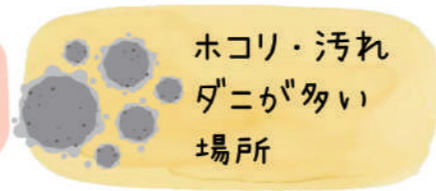
湿度
60%~

●湿度80%を超えると大繁殖



気温
20°C~

●低い気温で発生するカビも多い



ホコリ・汚れ
ダニが多い
場所

●カビはダニの栄養にもなります

カビにはどう対処したらいい？

公式Instagram
ちょちょ更新中！！



特に黒カビは生えると除去が大変です。こすり取ると一見取れたように見えますが、黒い色は色素のため、見えない糸状の菌が基材に根を張っています。根から対処しないと何度も発生し建材も傷むので「カビが出たらカビ取り」ではなく「カビが出ないように防止」しましょう。

防カビ

多くの種類のカビにしっかりと効果のある防カビ施工を行いましょう

換気

サーキュレーターを活用したり晴れた湿度の低い日に窓や扉を開けて空気を循環

掃除

ほこりやダニが繁殖しないよう簡単でもこまめに掃除しましょう



カビの根は基材の深くまで生えています！

再掲となりますがテレビで「浴室に熱湯をかける」方法が言われますが、ざっと熱湯をかけるだけではあまり効果がなく、熱に強い菌もあります。お風呂の給湯器はそれほど高い温度にはならない＆浴室全体の気温が上がってしまうので繁殖リスクが高くなる場合も。



守護神HP えこぎーぱーHP

うめの樹のおすすめのお食事処

うめの樹の独断と偏見で選んだコアなお店!!



YAMANASHI

山梨県甲府市

【 奥藤本店 国母店/甲府駅前店 】

住所 国母店：〒400-0043 山梨県甲府市国母7-5-12

甲府駅前店：〒400-0031 山梨県甲府市丸の内1-7-4

定休日 国母店：毎週水曜日/甲府駅前店：毎週木曜日

TEL 国母店：055-222-0910/甲府駅前店：055-232-0910

山梨県甲府市にある「甲府鳥もつ煮」発祥で有名な老舗です。手打ち蕎麦、美味しい馬刺しはもちろん、甲州地鶏や甲州みそをベースにしたほうとうも。お酒もごはんも進むメニューがたくさんあります！



うめの樹

No.15

有限会社アール・ツー・ウメハラ
静岡市駿河区小庵1394-1
TEL：054-203-6477
FAX：054-284-8120
編集・発行 2023.10.10

皆さん、こんにちは。まだまだ暑いですね～！というのが合言葉みたいな毎日が続いていましたが、少し暑さも和らいできて朝晩との気温差で体調など崩していないでしょうか!?わたしの周りには体調崩しながらも、それを競い合う風潮もあり「なかなか治らない」や「もっと悪くなってしまった」、あるいは「突然死」みたいな人も還暦にもなってくると年々周りに増えてきています。その一方で「今頑張らなくていつ頑張るんだ」や「口ではアピールしてるけど、実はサボってる人」も一定数いる訳で。蟻じゃないけど20%くらいはサボっている蟻がいて、その20%を断ち切ったとしてもまた新たに15%位はサボる蟻が出てくるといいますが、人間もそんなものかも知れません。モチベーションの上げ方やサボらせない手腕や手法、人選なんかも経営陣や部下を持つ方にとっては大事な事だけれど、結局、個々人が死ぬ時になって後悔しないような生き方ができたかどうかであって、お葬式に行った時など、満面の笑みでほほ笑んでいるような仏様や無念さが顔に出てる方、何となく幸せでなかったような仏様など、それぞれの生き方がそこに出ている様にみてとれます。現代社会ではあまり言い過ぎる事も世話を焼く事自体も否定されがちで、昔のように懇々と酒を酌み交わしながら話をするようなご時世ではなくなってしまったようですが、メールやSNSなどではなく、書面で発信する事で私の周りにいらっしゃる凄い人や立派な方々の知恵や考え方などを共有できればと考えております。この「うめの樹」のお題目の『き』ですが『木』は立ち木のほかに木材製品などすべての木を含んだ意味、『樹』の意味は生きている立ち木の事を意味しています。死んでは何にもなりません。少しずつ不摂生は慎み、朝ストレッチをしたりと多少なりとも健康に気遣ってはおりますが、仲間や同志を失う事は寂しいものです。皆様もくれぐれも健康にはご注意くださいご自愛いただければと思います。

さて、今年8月の各地の平均気温も発表されましたが、地球温暖化により海水温が上がり、集中豪雨や台風、線状降水帯の発生件数の増加などが毎日報道されております。雨が極端に少ない地域も多く、ハワイ・マウイ島の山火事のみでなくカナダの山火事などの発生件数は例年の10倍、焼失面積は1989年の過去最高時の約2倍、日本而言えば国土の37%というから驚きです。国内では東京の8月平均気温が1900年で26.1度、2000年で28.3度、2010年は29.6度、2023年は29.3度だそうです。東京以外の各地方も同様に1946年以降で1.3度～3.0度以上も記録を更新しています。大規模空間を1度上げるのは6畳一間を1度上げるのとはわけが違う。工場や事業所の大部屋を空調し、1度上下させるのには相当の燃料代や電気代が掛かる訳で、昨今の電気代の値上げをみれば素人であっても想像はつくと思います。山火事が起こるほど雨が少なく乾燥し気温が高かったり、雨は多いけど（異常に）気温も高く様々な問題を引き起こす原因といえば『地球温暖化』だと真っ先に考えますが、その原因の一つ一つを少しでも改善できればと切に思います。工業炉の熱対策の施工件数も防カビ・結露対策件数も格段に増え、その分、頭を悩ます場面も複雑化し、複合的な要素も増えていますが信念は曲げず、でも頭は柔らかく、工夫を重ねて進化していければと思います。今後も皆様のご指導ご鞭撻のほど、宜しく願い申し上げます。



代表取締役 梅原 勇

今回はカビについて！

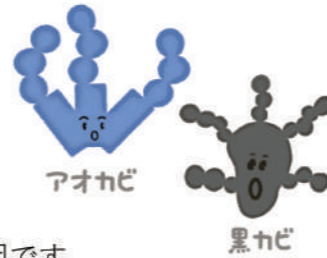
カビは微生物の1種で糸状の菌、「真菌」と呼ばれます。

酵母菌・醸造菌・キノコのように有用な種類もありますが、多くは「カビ毒」を生成し人体に悪影響なものが多いです。

目に見えないカビ菌はどこにでも存在し、見て確認できる状態のカビはすでに集落（コロニー）を作ったたくさんの胞子を飛ばしています。

「カビがあっという間に増える！」というのはこの浮遊している菌が原因です。

※年々、梅雨時より9月・10月頃の方がカビの相談を受けるようになってきました。

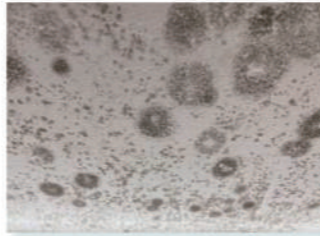


よく見るカビはどれも同じものなの？

すご〜く大きく分けると6種類あり、カビ毒性や性質も別の物になります。

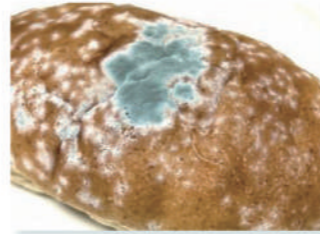
1 黒カビ(クラドスポリウム属菌)

日常内では一番多く発生する黒いカビで、浴室や台所、エアコンや窓には結露などで、湿気の高い場所に5~7日で発生します。この浮遊菌を含む空気を直接吸い込むと、喘息やアレルギー症状の悪化につながる場合もあります。



2 青カビ(ペニシリウム属菌)

特に梅雨など湿気のこもりやすい時期に、パンや米などの食物に付着して発生する事が多い青っぽいカビです。ペニシリン・チーズの青カビなど有用な場合もありますが、青カビがあれば危険な赤カビも生えている、と考えた方が良いでしょう。「マイコトキシン」という肝臓がんや腎臓がん因子の強いカビ毒を作る種類もあります。



3 白カビ(ペニシリウム属菌)

綿ボコリのような白っぽいカビで、建材や食品など自然素材のさまざまな場所に発生します。チーズの白カビなど有用な場合もありますが、ダニなどの害虫を呼び寄せたり、直接吸い込むと、喘息やアレルギー症状の悪化につながる種類もあります。



4 緑カビ(トリコデルマ属菌)

畳や木材に発生しやすいカビです。青カビに似ていますがこちらは土に多く存在しており「土青カビ」と呼ばれる別物です。木材に発生してしまうと劣化や腐敗が進み、多く吸い込むと腹痛や下痢といった中毒症状を起こす恐れがあります。



5 赤カビ(フザリウム属菌)

食品では野菜、米、パンに発生することが多く、植物を枯らしたり腐敗させたりする赤っぽいカビです。湿気が高い場所ではエアコンのフィルターやファン、衣類にも発生します。強いカビ毒を作る種類もありますので、発生した食品はただちに廃棄しましょう。

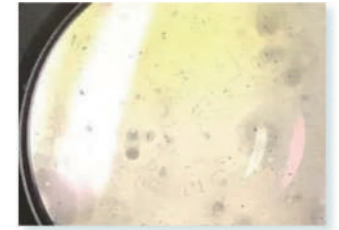
※なお、浴室で発生するピンク色のぬめりは赤カビではありませんが（「ロドトルラ」という酵母菌の一種）、石鹸カスや皮脂の多い場所に水のみで繁殖し、2~3日で発生します。黒カビの原因にも。



黒カビの栄養素！

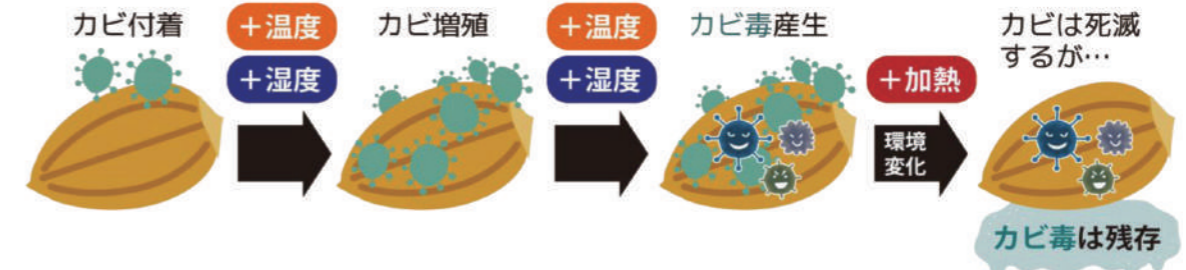
6 黄カビ(ユーロチウム属菌)

「カワキコウジカビ」と呼ばれ、カビの中では珍しく乾燥に強く65%ぐらいの湿気でも繁殖します。カメラのレンズやガラス表面に発生し、一見曇っているように見える黄色っぽいカビです。ホコリがたまる場所に発生しやすくなるため、定期的な掃除が大切。



「カビ毒」とは？

「カビ」=「カビ毒」ではなく、カビが作り出した、**人体に有害な作用があるものを「カビ毒」と言います。**肝臓・腎臓・胃腸に障害を与えるほか、免疫不全、深刻な場合は死亡にも至る場合も。発ガン性が認められるものもあり、現在カビ毒は300種類以上が存在します。カビが死滅しても「カビ毒」は残る場合があります、カビが増殖する前に早い段階での対処が重要となります。



カビ毒は除去できるの？

カビ毒は発生してしまうと除去が難しく、食品原料に発生すると残存する場合があります。



カビ毒は熱に強い！

通常の料理や加工温度（100℃~210℃）、時間（60分以内）では完全に分解できません。
※カビが死滅しても残る



カビ毒はカロ工に強い！

例えば麦にカビ毒が発生していた場合、製粉工程ではカビ毒はほぼ減らず小麦粉に残存する可能性があります。