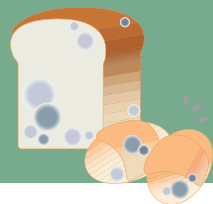


## カビの種類と特徴

梅雨どきから夏にかけて、気になるのがカビの繁殖です。知らないうちに、カビが生えていたなんて経験はありませんか？カビの予防に重要なことは、まずは知ること。そこで、今回、カビの種類と特徴、カビ対策のポイントをご紹介します。



## そもそもカビって何？

カビは、微生物の一種である真菌というグループに属する糸状菌のことです。意外かもしれませんが、キノコや酵母の仲間で、条件が整えばどんな場所でも発生するのが特徴。胞子が発芽して菌糸を伸ばし、菌糸体になります。カビの色というのは、この胞子が十分に成長した時の色素によって、はじめて私達の目に見える状態になります。カビの種類は今まで約5万種類が知られていて、中には有益なカビや有害なカビがあります。また湿度の高いところにだけカビが生えるわけではないことも覚えておきましょう。

## ■カビの色と種類を知ろう。

### 湿度90%以上を好む好湿性のカビ

黒

- くろかわかび
- すすかび等

お風呂で見かける黒いカビがこれ。衣類に出来る黒い小さな点々も同じ種類のカビ。食品にも生えます。

あかだいたい  
赤橙色

- あかかび等

野菜畑などで見られるカビです。土壌、麦などの植物、汚水などに発生します。

### 湿度80%以上を好む中湿性のカビ

あおどりいろ  
青緑色

- あおかび等

食品によく生えるカビで、みかん、りんご、餅などによく見られます。食品以外にもハウスダストなど色々な所に分布。

おうどり  
黄土色

- こうじかび等

食品の中でも、パン、まんじゅう、ナッツ類、穀類などに発生します。あおかびと同様ハウスダスト等にも分布しています。

### 湿度65%以上を好む好乾性のカビ

きだいたい  
黄橙色

- かわきこうじかび等

乾物、穀類などの食品に見られる黄橙色のカビ。カメラ用のフィルム、精密機械の基盤などで繁殖することもあり。

あずき色

- あずきいろかび等

糖度の高い食品に発生しやすいカビ。チョコレート、カステラ、羊羹、干し柿などによく生えます。

## 知っておきたいカビが発生する条件！

- ①栄養分（プラスチックでさえカビには栄養分）
- ②酸素（活動に必要な酸素）
- ③温度（カビが好む温度）
- ④湿度（カビが好む湿度）
- ⑤時間（カビ成長するための時間）

## ■カビの発生条件を満たさないために

カビの発生を抑えるためには、カビの発生条件（左）を満たさなければいけません。しかし、その中には人間にも必要な「酸素」や「温度」、またカビはプラスチックや畳まで「栄養分」にしてしまうので①、②、③の条件は取り除けません。カビ対策のポイントは④の「湿度」⑤の「時間」です。カビの好きな湿度を作らないこと、定着する時間を与えないこと。日常的に換気や、こまめなお掃除を続けましょう。

『310号水回りのぬめり対策』『296号水回りの湿気を撃退、らくらく掃除術』『236号梅雨の住まいを快適に！カビ・ダニ・結露の万全対策』『200号すまいの湿気対策』もあわせてご覧ください。

まだまだあります [バックナンバー](#)。詳しくは「住まいの宝箱」HPの〈お困りキーワードでサイト内検索！