

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ると、お風呂場や食べ物にカビが生えやすくなってしまいます。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。

こういったウイ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ね。

これって「細菌」の仲間？？？



まずウイルスと細菌の違いは、

ウイルスは、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ね。

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うか。

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ても細菌とは別物です。
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、カビのようにはそ～～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、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、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したことがあります。 何より健康第一！！