

瀬戸内フシカット ピーちゃん通信

Vo.31
2022.5月号

山佐フロンティア(株)
金岡事業所 川池 寿人
TEL 086-948-2053
FAX 086-948-0108

カビとは一体味方か敵か

こんにちは！

大型連休も終わり、もうすぐ梅雨に入りそうです。

木材の業界では、これからカビ対策が大事になってきます。

木材によって、カビの生えやすいものとそうでないものがあり、濡らさないほうが良い物は雨が当たらない場所に保管するようになっています。

ご存じの方も多いとは思いますが、白い色をした木材はカビに弱く、赤味をおびた物はカビが生えにくいです。

生物の専門家では無いので、どんな種類のカビがどういう理由で白い木材に繁殖するのかは分かりませんが、経験則で判断しています。

なるべく雨に濡れないように対策をしても、これからの高温多湿になってくると製材された時に出るおがくずに空気中の水分が吸着されて蒸れてくるとカビが発生してしまいます。

カビの根が浅くて表面だけに付いていればスチールブラシで木の表面をこすれば取れますが、そうでないものはどうにもなりません。



カビは分かっているだけでも8万種類以上いるようです。

恋愛などで「蓼食う虫も好き好き」と言いますが、カビほどなんでも食べる生物はいません。

食品はおろか、家具や布団、衣服に革靴、化粧品やプラスチック、金属まで食べてしまいます。

驚くことに、パソコンのハードディスクにも巣食って繁殖するそうです。

また、南極の昭和基地で浴室にパンや餅を置いているとカビが生えたそうです。

基地の室温はマイナス10度だそうで驚くべき生命力ですね。

また、カビは重篤な疾患をもたらすことでも知られています。

免疫力が落ちた時に、カビが広がって人体に悪影響を及ぼし亡くなる事が多いようです。

エイズで亡くなったクイーンのフレディ・マーキュリー氏も、白血病で亡くなった夏目雅子さんも、直接の死因はカリニ肺炎と言う真菌が原因の病気だったようです。

こうしてみるとカビが悪者にしか思えないのですが、自然界では役目を終えた生物や物質の分解者となります。

またチーズや醤油、味噌と言った発酵食品はカビを利用して作られています。

共存していくのが大切でちゅんね！それではまた。

ピーちゃんの イチオシ商品！！

アカシア 羽目板 910*10*90 20枚入り オイル塗装節有 シマ柄オシャレ！