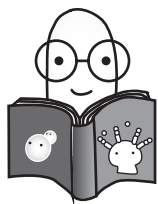


---

 書 評
 

---



## 食品のカビ検索図鑑

### 自然環境・室内環境調査にも役立つ

著者：宇田川俊一

発行：幸書房

ISBN 978-4782104620, A4 版 561 ページ, 定価 10,000 円 + 税 (ハードカバー)



この本の著者、宇田川俊一先生は、食品の汚染カビやマイコトキシンの研究の第一人者として知られています。2021年には90歳の誕生日を迎えた際には、その功績を称える記事がIMA Fungus 誌の MycoNews に掲載され、その研究業績は国際的に高く評価されています。

2004年、著者の研究成果をまとめた「食品のカビ汚染と危害」という書籍が刊行されました。その改訂版が本書になり、まさに著者のライフワークの集大成といえるものです。著者自身が収集した食品に関連するカビ72属238種を取り上げ、カラー写真や顕微鏡写真を中心にその特徴を詳しく解説してあり、本の題名通り図鑑というにふさわしいものです。それぞれのカビの形態や分布、生態（検出される食品の種類や環境、作物や人への影響）、成長条件や耐熱性、関連する菌との遺伝子解析による系統分類、そしてマイコトキシンの産生などについての情報が充実しています。

本書の魅力は、何といたっても食品や日常の中に存在するカビの美しい写真と線画です。これによって、私たちの目には普段見ることのない多様な形態を観察することができます。安全な食生活を維持するために、細菌やカビによる汚染をチェックする食品衛生検査が行われています。そのカビの同定には遺伝子解析が用いられていますが、依然として形態に基づく同定も重要です。

本書では、2004年の書籍からさまざまな更新が加えられています。マイコトキシンの情報や、One Fungus/One Name に基づく学名の統合、遺伝子情報を用いた新しい分類システムなどが大幅に改訂されています。特に、アフラトキシンを産生する *Aspergillus* 属や、ムギ赤かび病菌である *Fusarium* 属、低温で発生しやすい *Penicillium* 属などに焦点を当て、それぞれのカビの解説や分類、同定法、マイコトキンに関する最新の情報が詳しく記載されています。

また、耐乾性菌と耐熱性菌についても詳細に述べられています。耐乾性菌は長期保存される穀物や乾燥食品などで見られるものですが、最近ではチョコレートやドライフルーツなどからも検出されています。一方、加熱処理を経た製品やスポーツ飲料などからは耐熱性菌が検出される事例が増えています。こうした耐熱性菌についても、形態や同定、耐熱性に関する情報が詳細に記載されています。

さらに、室内環境に見られるカビやアレルゲン、黒色真菌などについても触れられています。このように、この本は食品のカビやマイコトキシンの研究者だけでなく、安全管理担当者やカビ研究者にとっても貴重な情報源です。ぜひ、会員の皆様に手に取って、その素晴らしい内容を実感していただきたいと思います。

(千葉大学真菌医学研究センター 矢口貴志)

