

カビ(菌類)について調べてみよう

カビは、菌類に属します。酵母やキノコも同じ菌類の仲間です。

ここでは、カビを中心とした菌類について調べてみましょう。



1. まずはキーワードを見つけてみよう！

菌糸・孢子・アオカビ・コウジカビ・発酵・ペニシリン
酵母・キノコ...

2. 参考図書(辞典や事典)を使おう！

キーワードとなる言葉を調べてみましょう！

『総合百科事典ポプラディア 2』ポプラ社 (JR031 ヲ2)
カビの定義から、種類、増え方、発生の予防、その利用などが絵図入りでまとめられています。

『植物のふしぎ ポプラディア情報館』ポプラ社 (J 470 シ)
菌類には、カビや酵母やキノコがあります。ここでは、キノコについて、くわしくその生態を説明しています。

3. 菌類のなかまを調べてみよう！

『子供の科学』(雑誌 2009年12月号) 誠文堂新光社
菌類の仲間の中でもキノコについてのふしぎな生態を紹介しています。キノコの種類や増え方や、その暮らし方を詳しく解説しています。



『原色ワイド図鑑15 海藻・菌類』学研 (JR031 ケ15)
菌類の仲間を1つ1つ写真入りで分類している図鑑です。菌類の仲間を細かに調べるのに適しています。

『菌類の世界』誠文堂新光社 (J474 ホ)
キノコ、カビ、酵母を中心に、生活環境や体のつくり、働きなどを紹介しています。また、ウイルスとの違いを解説し、菌類がどのような位置づけにあるのかを明確に解説しています。

4. カビと人との関わりについて調べてみよう！

『カビのふしぎ 調べよう』汐文社 (J465 イ)
食べ物をおいしくする働きや病気を引き起こす働きなどの、カビの良い面と悪い面の両方の視点から詳しく解説しています。

『自然の中の人間シリーズ 微生物と人間編5』農山漁村文化協会 (J465 シ5)
カビの弱点を利用した、食べ物にカビを生やさない方法を、昔から現代にわたり人との関わりを中心に紹介しています。

5. カビを作ってみよう！

・『カビのふしぎ 実験しよう』 汐文社 (J465 イ)

身近な食べ物を使ったカビの育て方、自然の中のカビを増やす方法など、実験方法が多く紹介されています。実験道具の使い方もわかりやすく書かれています。

・『子供の科学』(雑誌 2009年6月号) 誠文堂新光社

菌類にとって心地よい環境はどんな環境なのかを詳しく解説しています。また、その培養方法や実験のポイントを写真入りでわかりやすく紹介しています。

・『カビ図鑑』 全国農村教育協会 (465.8カ)

上記の『カビのふしぎ』を詳しくした本です。カビの培養方法のほかに、実験道具の使い方や記録の仕方などを専門的に紹介しています。

6. インターネットで調べてみよう！

・学研サイエンスキッズ なんでも調べ隊

<http://kids.gakken.co.jp/kagaku/nandemo/0406.html>

カビの生えやすい条件や対処法、病気の原因になるカビや食べ物を美味しくするカビの紹介など、さまざまな視点からカビを調べることができます。

・2012年度第9回食べ物に生えるカビの秘密

(マイクロワールド NHK for School)

http://www.nhk.or.jp/rika/micro/index_2012_009.html

動画でわかりやすくカビの増えるメカニズムを解説してくれます。



7. こんな本も読んでみよう！

・『風の谷のナウシカ』 徳間書店 (Eカ)

巨大な菌類に汚染され、荒れ果ててしまった世界を取り戻そうとする16歳の少女ナウシカが主人公の物語です。菌類が巨大であったら、この本のような世界になるのでしょうか。

・『病気の魔女と薬の魔女 ローズと魔法の薬』 学研(J913オ)

人間を病気にする病気の魔女と人間を病気から守る薬の魔女との戦いが描かれています。魔女とアレクサンダー・フレミングが協力してペニシリンを開発します。

・『みその絵本』 農山漁村文化協会(J588ミ)

日本人の生活になくてはならない「みそ」。実は、みそ作りには「カビ」が欠かせません。そんなみその歴史や種類、作り方などをわかりやすく紹介しています。

コラム

出現は5億年前！！

カビは5億年前には誕生したと考えられています。その始まりや生態については、なぞの部分が多く、未だ説明されていません。しかしながら、地球上の微生物の中で、カビはその36%を占めていると言われています。その種類は少なくとも3万種はあると推測されています。

出典:カビについて <http://www.kabi.jp>