

「アサデス。KBC」で
「**脳のアサトレ。** ~教えて!ワンヘルス~」を放送しています!

福岡県では、朝の人気番組「アサデス。KBC」とタイアップし、番組内で「ワンヘルス」について、クイズ形式で分かりやすく紹介されています。

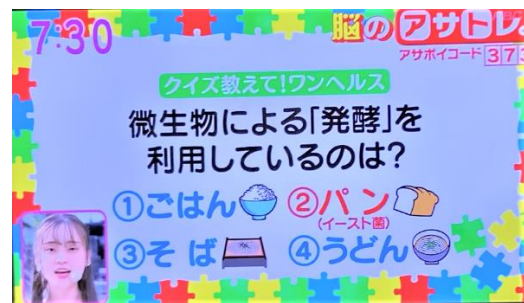
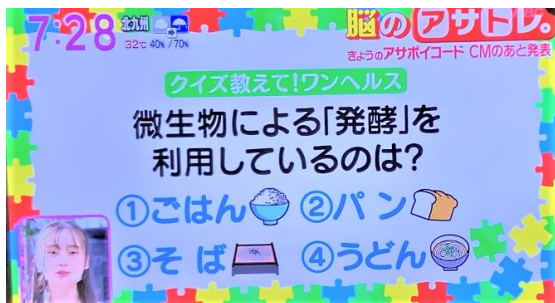
本日、第6回目の放送がありました。

【第6回】(2022.7.8)

「ワンヘルス」とは、人と動物の健康、そして環境を一つのものとして守っていかうという考え方です。

【Question】

微生物による「発酵」を利用している食品はどれでしょう？



正解は、「パン」でした。

微生物の働き

しょうゆ・みそ・日本酒の製造に活躍
健康に貢献→乳酸菌・納豆菌など

▶人間の体内には約100兆個住んでおり
悪い細菌などをやっつける働きも

▶近年ではバイオ技術にも注目

福岡県では、しょうゆやみそ、日本酒など微生物を利用した食品の製造が盛んです。また、人間の体内には100兆個もの微生物が住んでいると言われていて、色んなものを分解する重要な役割を果たしています。

微生物とどう生きていくかも、ワンヘルスのひとつなのです。

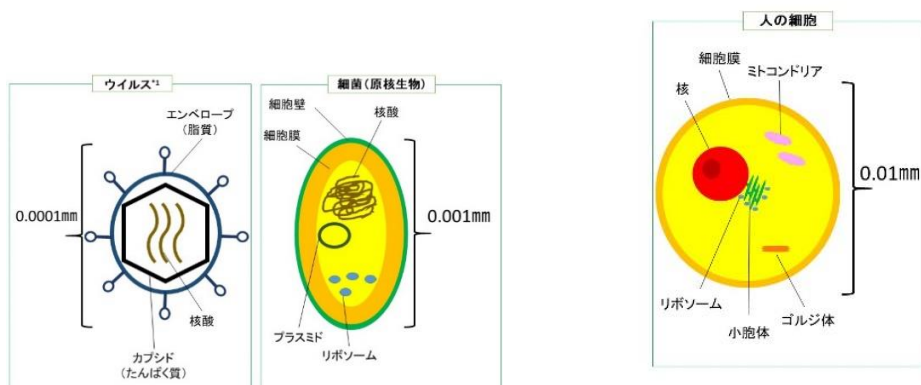
【微生物】

「微生物」とは、一般的に「小さい生物」という意味で、寄生虫、カビ、酵母、細菌、ウイルスなど多くの種類があります。

生物は「細胞」からできていますが、一般的に大きく2種類に分類されます。

「細胞核」のある「真核生物」と、「細胞核」を持たない「原核生物」です。いずれも遺伝情報を持った核酸を含みますが、真核生物では核膜の中にあり、原核生物では細胞内にそのまま存在します。動物・植物だけでなく、微生物のうちカビ・酵母や寄生虫なども真核生物です。人や動植物のように数多くの細胞からなる生物もあれば、多くの酵母のように細胞が一つ一つ独立して生きている生物もあります。

細菌は、細胞核を持たない原核生物であり、通常、細胞の大きさが真核生物の細胞に比べて小さいです。細菌は、ウイルスとは違い、栄養があれば、自ら成長したり、増えたりすることができます。細菌には、乳酸飲料や納豆の製造に使われるような役に立つものもあれば、食中毒や病気などを引き起こし、人の健康に害を及ぼすものもあります。例えば、腸管出血性大腸菌やサルモネラ、カンピロバクターなどは食中毒を起こす細菌としてよく知られています。



2022年7月8日

福岡ワンヘルス協議会・事務局