

# ナルナル的菌活書評

前回(書評第1号)、パン職人に常在する菌によってパンの味が変わる事を書きました。

「Pasco/敷島製パン」の工場長に聞いたお話ですが、全国で販売するパンの味を、統一したいと試みたことがあるそうです。東京の工場と大阪の工場、同じ設備、材料、水を使って製造してみても同じ味にならずにあきらめたそうです。一体何が違うのでしょうか。

温泉旅館に泊まって出された漬物が美味しかったので、お土産として買って帰りました。ところが自宅で食べるとそれほど美味しく無かった事が度々あります。なぜなのでしょう。

反対に、大鍋で作った”おでん”や”いも煮”やカレーはとても美味しく感じます。1人前を作る時より絶対うまくなります。不思議ですね。

そんな不思議の正体は、ひょっとしたら空気にあるのかもしれないよ。

春になると春霞と言って空全体がすっすらと膜がかかったようにボンヤリとします。お隣の大陸の砂漠からは毎年大量の黄砂がやってきて空を茶色く染めるのは年中行事の様です。

## 『雨もキノコも鼻クソも大気微生物の世界—気候・健康・発酵とバイオエアロゾル』

	低い ⇄ 高い
難易度	★ ★ ★ ☆ ☆
活菌度	★ ★ ★ ★ ☆
面白さ	★ ★ ★ ★ ★
新規性	★ ★ ★ ★ ★

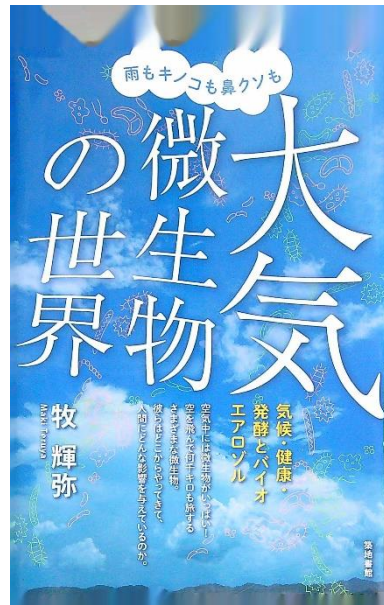
今回ご紹介するのは、空気中にいるけれど、普段は見えない、粉塵について研究している若手学者の世界を飛びまわった発見の旅。目には見えないけれど確実に存在するアレのお事が見えてくる本です。

出版社からのコメントを一部抜粋します。

「昨今、土壌中や腸内の微生物の大きな働きにスポットがあたり、微生物が注目されています。でも、大気微生物(バイオエアロゾル)の研究は始まったばかりです。

人は、ひと呼吸で50個、1日で125万個の微生物を吸っていることをご存じですか。

大気中は未知の微生物であふれていることがわ



かってきましたが、私たちが日々吸いこんでいる微生物の正体は、まだすべてが明らかにされていないわけではありません。(略)

鼻クソや雪の中には空から降ってきた微生物だらけ。(略)能登半島の特産品「いしり」(魚醬)の旨味に、空飛ぶ微生物が関わっている?

微生物がいなければ雨は降らない。飛行機等を使って独自の微生物採取手法を開発するなど(略)、大気中の微生物の意外な移動の軌跡と、彼らの気候や健康、食べ物、環境などへの影響(良い面・悪い面)を探る異色のサイエンスノンフィクションです。>

書名	雨もキノコも鼻クソも大気微生物の世界—気候・健康・発酵とバイオエアロゾル
著者	牧 輝弥
出版社	築地書館
発行日	2021/11/26
価格	本体 1,800 円+税