

## カビ毒

カビ毒はその名の通りかびが産生する二次代謝物であり、ヒトや動物に健康被害を起こす化合物である。マイコトキシンともいう。ほとんどが低分子であるため分解されにくく、農産物や畜産物に汚染した場合には調理・加工において残留することが多いことから、食品衛生学的に化学性危害物質（ハザード）の一つに分類されている。化学性危害物質としては、カビ毒以外にも農薬、食品添加物、重金属などがあり、これらは規格基準が定められ安全に使用されている。

カビ毒は化学性危害物質の中でも「かび」という微生物が産生する化学物質のため、非常にユニークな存在といえる。すなわちかびがないとカビ毒は存在しないということであり、カビ毒の防除にはかびの防除が必須なのである。

カビ毒の世界的分布と土壌中のかびの分布情報と関連性が強い。たとえば熱帯地域で生息する *Aspergillus* 属菌の分布が温暖化により北上すれば、その産生毒素であるアフラトキシンの汚染分布も北上する。また、今まで温暖地域しか生息しないと考えられていた *Fusarium* 属菌の遺伝子変異が起こり亜熱帯地域でも生息できるとなれば、デオキシニバレノールなどのフザリウム毒素の汚染分布は南下する。このように温暖化、気候変動の激しい現代においては、いままでの常識をくつがえす世界的なカビ毒汚染地図の変化がおこっているのである。世界的にみると、カビ毒汚染農作物の割合は毎年増加しており、最も汚染率の高いカビ毒はデオキシニバレノールである。新興カビ毒といわれるエンニアチン、日本ではまだ基準のないフモニシンも汚染率は高い。ヨーロッパでは今後 50 年の間に総アフラトキシンの汚染率も高くなると予測されている。同時に複数のカビ毒に汚染される共汚染の事例も多くなっており、今後は複数カビ毒の一斉分析の必要性が高まると考えられる。

カビ毒の規制は、国際的にはリスクアナリシスの三要素の一つであるリスクアセスメントを担当する FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives、JECFA）において評価され、リスクマネジメント機関であるコーデックス委員会により規格が策定される。我が国においてはリスクアセスメント機関である食品安全委員会にカビ毒・自然毒専門委員会が設置されている。ここで評価されたカビ毒は消費者庁の食品衛生基準審議会で審議され、適正な基準値を策定することとなる。我が国のカビ毒の基準値はコーデックス規格を準拠する方針で策定される。

（小西良子）