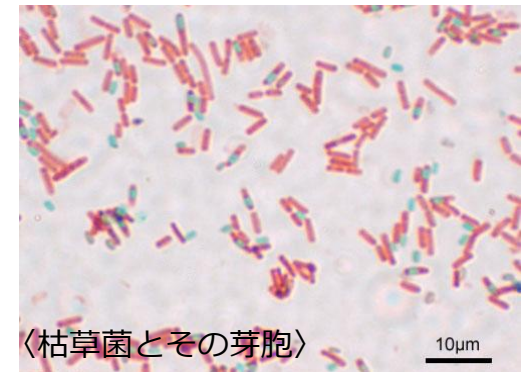


## バチルス菌とは

- バチルス菌は日本では枯草菌(こそうきん)という名前で古くから親しまれている微生物です。
- 食品としてお馴染みの納豆菌も枯草菌の仲間です。
- 遺伝子も解明されています。
- 人や動物に対する病原性がありません。
- 水分が20%以上で酸素があり、温度が10~65℃の範囲にあり、栄養源になる有機物があると有機物を分解し、増殖します。この環境条件から外れると、殻の固い胞子を形成して休眠状態になり、100℃の高温や、氷点下の低温、紫外線などの大きな環境変化にも耐え抜く能力をもっています。
- 動物の腸内細菌の改善、土壌中の有害微生物の細菌に利用されています。
- 枯草菌の増殖力は極めて強く、他の菌の生活の場を奪い、また抗菌性活性リポペプチドと強力な界面活性を示す物質を分泌し、これらの物質が有害菌を抑制することが、東京工業大学の資源研究室で明らかにされています。



〈枯草菌とその芽胞〉