

雪の日、巨大なバームクーヘン



この冬、2度目の積雪を見た24日の一コマです。鶏の世話をしていたら、エサの容器が、載せた一輪車から転がり落ちるのです。なんだろうと思ったら、雪だるまならぬ雪車輪、巨大なバームクーヘンができて、持ち上げられていたのでした。と、しょうもない話題^^;



里のギャラリー 136

おお、ヒヨコの健康!?

養鶏20年を前にしたころからヒヨコがうまく育たなくなったこと、地面への病菌の蓄積が疑われたこと、それを薬剤に頼るのでなく、ヨーグルトの給与で克服してきたことなどを、中途半端にですが一昨年だったか本紙でお伝えしました。その対策の意味を科学的に少し解明してくれたような記事を新聞で見つけました。



飽くことなく、ヨーグルトを自製しています

ビフィズス菌 O157から腸保護

理研などマウスで解明
腸内細菌の一種ビフィズス菌が、腸管出血性大腸菌O157による腸の炎症や死亡を防ぐしくみを、理化学研究所免疫・アレルギー科学総合研究センターなどのグループがマウスで解明した。菌が作り出す酢酸が大腸の粘膜を保護していた。予防法の開発などに応用できると期待される。27日付の英科学誌「ネイチャー」で発表する。
体内に菌のいない無菌マウスにO157を感染させると7日以内に死ぬが、同センターの大野博司チームリーダーらが人間の腸内にいるビフィズス菌の一種を事前に与えると、O157を感染させても死亡せず、腸の粘膜に炎症も起

果糖とりこみ酢酸つくる

きなかった。
別の種類のビフィズス菌だと、死亡までの平均日数が2日延びただけだった。生き延びたマウスは死亡したマウスに比べて、腸内のビフィズス菌が作る酢酸が2倍以上あった。
酢酸は腸の粘膜を保護し、粘膜の新陳代謝を促す働きがある。ビフィズス菌は通常、腸内のブドウ糖を原料に酢酸を作るが、腸内は下部に行くほどブドウ糖が少なくなり、果糖が多くなる。予防効果が見られたビフィズス菌は果糖を菌内に取り込む遺伝子も持っているため、腸の下部でも酢酸を作ることができ、O157の被害を防げたと考えられる。
(大岩ゆり)