



無菌が落とし穴？

浜松市で給食のパンが原因でノロウイルスの集団感染が発生。

パン工場は・・

問題の食パンを作った工場ではトイレは自動ドア、便器の蓋も自動開閉。一切手を触れない仕組みだった。唯一、手袋のはめ外しが人手。そこでウイルスが付いたらしい。

食パンは粉を捏ね、窯で焼かれる。窯から出たときには無菌。とても清潔だった。

無菌が落とし穴？

ところが、この無菌状態が落とし穴と指摘する人もいる。

通常環境には常在細菌がいる。病原菌は常在細菌との競争に晒される。病原性大腸菌O157を例に取ると、毒素を作るために、

身体の半分を使う。この為、残りの半分で、他の細菌と競争。仲々勝てない。が無菌だと競争がないのだ。

アレルギーなども

子供の頃、通学路の脇には肥溜めもあった。道には牛糞が落ちていた。乾けば塵となつて舞う。色々な細菌が飛んでいた。学校の寄生虫検査でクラスで何人かは感染が見つかった。

アレルギー反応で身体を防御する機能は、これら色々な汚染と闘うのに忙しかつたと云う。無菌になつて、防御機能は暇になり、日常触れる小麦とか卵などでアレルギーを起こすようになったのか。衛生を巡る闘いの歴史。皆さんはどう思われますか？

室生寺五重塔

奈良県



奈良のグループの展覧会で奈良に出かけた。大和三山や興福寺の猿沢の池を描いたが、これもその一つ。

室生寺は女人高野と云われる。女人禁制の高野山に対して、女人の参詣にも門戸を開いていたからだ。

境内に入つて間もなく、高さ十六m。国内最小のかわいらしい五重塔があった。興福寺五重塔の三分の一の高さ。八〇〇年頃建てられ、法隆寺の五重塔に次いで古い。

五重塔の脇に奥の院に続く七百段の階段がある。

その附近にスケッチブックを掲げる人が沢山。取り敢えず、奥の院を訪ねた。そして、「矢張りスケッチポイントはこの五重塔」と思い、スケッチブックを掲げる人々の隙間で、これを描いた。

来週はお休みします