

Q19 有毒な海藻はありますか？

Aー 海藻の中には有毒物質を持つものは基本的にはありません。ただし、例外として、1980年代後半に注目されるようになった緑藻イワヅタ属 (*Caulerpa*) の一種イチイヅタ (*C. taxifolia*) で毒性を持つようになった変異型の「キラー海藻 (killer algae)」と呼ばれているものがあります (Q8 参照)。このようなものを除けば、おいしいかどうかは別にして、一般的には海藻はすべて食べられます。しかし、褐藻のウルシグサ (*Desmarestia ligulata*) の仲間のように硫酸塩などを多量に含むために渋味が非常に強い (酸性度が非常に高い) ものは食用には向きません。また、有毒物質を含む魚卵が海藻に産みつけられることがありますから、そのような海藻は注意が必要です。普通の海藻を食べて食中毒を起こした事件は知られていません。ただし、海藻に付着して生活している小動物 (ワレカラ類など) を含む海藻に対するアレルギーのある人は、海藻食には注意する必要があります。なお、オゴノリやモズクでは高齢の女性が生食した場合に食中毒を起こした事例がありますので、採集したばかりのこれらの藻体を処理せずに食べることは控えた方がいいでしょう。