

Q21－カワノリは淡水産ですか？

A－ 日本のカワノリ *Prasiola japonica* は、唯一日本海側の抜井川を除き、すべて本州中部（栃木県）から九州にいたる各地の太平洋側に注ぐ河川の上流の清澄な溪流の岩や大きな石（主に石灰石）に着生している鮮やかな緑色を呈する葉状の淡水産緑藻で、夏（8月）から秋（11月）にかけて採取される。栃木県の大谷川、埼玉県荒川の荒川、東京都の多摩川、静岡県富士川、高知県の四万十川、熊本県の菊池川などの上流にあたる溪流が古くからよく知られた産地であるが、近年の開発や汚染などが原因で生育が見られなくなったところが多い。高知県の島ノ川溪谷や岩屋川溪谷のものは「セイラン」と呼ばれて珍重されている。また、大分県では「陽目カワノリ」が県の天然記念物に指定されている。製品は海苔（アマノリ）と同じような板状に抄いて乾燥したものが焼いて食用に供される。新鮮な乾燥品は美味で甘味があり、高値で販売されるが、大量に市場で取引されることはなく、ごくローカルなものである。また、乾燥製品のサイズはまちまちで一定していない。焼き海苔のほか、酢の物（三杯酢）、吸い物（具）、佃煮（醤油の煮付け）などに用いられる。食用の歴史はかなり古く、「和名抄（和名類聚抄）」（承平年間、931-938）には“水苔”（かわな）として記載されている。鎌倉時代には特産品として「芝川のり」が知られ、戦国時代には「富士のり」が武田信玄により朝廷に献上されるなど、武家や上流階級に食品として茶席などで用いられたようである。カワノリ (*P. japonica*) は日本特産のカワノリ目カワノリ科カワノリ属の淡水緑藻であるが、*Prasiola* (カワノリ属) に属する藻類は、世界的には極地から温帯地域にいたる河川や海の沿岸（潮間帯最上部～飛沫帯）に分布することが知られている。*Prasiola* として現在までに報告されているのは 52 種であるが、このうち分類学的に正式に認められているのは 35 種である。