

## Q 22－「のりの佃煮」の原料海藻は何ですか？

A－ 主に塚づめの形で販売されている伝統的な「のりの佃煮」の原料は、紅藻のノリ（アマノリ）ではなく緑藻ヒトエグサ属（*Monostroma*）の海藻です。ヒトエグサの仲間は主に内湾・河口域の淡水が少し混じる海域に生育しています。このような場所では、アマノリ類と同じように栽培（養殖）が行われています。主な栽培種はヒロハノヒトエグサです。ヒトエグサ類はアマノリ類と違う独特の香りがあるため柔らかく、古くから佃煮の原料として用いられてきました。鹿児島県や沖縄県などを中心に潮間帯で採集される天然の緑藻は「アオサ」（「アーサ」）と呼ばれ食用にされますが、これもヒトエグサ類で汁の実などに使われる美味しい海藻です。しかし、近年ではアマノリ類を原料とした佃煮も作られ、ヒトエグサ類と同じように塚詰めにして販売されています。養殖アマノリ類を使ったものや、あるいは天然のアマノリ類（「岩ノリ」）を原料としたものがあります。大変紛らわしいのですが、ヒトエグサ類は通称「アオ」（「青海苔」）と呼ばれますので、アオサ・アオノリ類（*Ulva*）と混同しないよう注意が必要です。