

Q 25-「すいぜんじのり」ってどんなノリですか？

A- 古くは「水前寺苔」(熊本市外上益城、六嘉村)、「紫金苔」(久留米市国分町)、「寿泉苔」(福岡県甘木市金川町)、「秋月苔」(福岡県甘木市秋月町)などの製品名で売られていたもので、藍藻(シアノバクテリア)のクロオコックス目クロオコックス科アフアノテーケ属に属する淡水産のスイゼンジノリ *Aphanothece sacrum* を原料とする厚紙状の乾燥品のことです。熊本県水前寺の名物として古くから知られていました。和名スイゼンジノリはその産地であった水前寺公園の名称に由来します。スイゼンジノリは、外形が円形または円に近い不定形の平たい群体(暗緑色～緑褐色、径 5～7cm 程度で表面は多少凹凸があり、外皮はやや硬く、断面の厚さ 0.5～2mm)を形成し、水中に浮遊して生育しています。群体内部の寒天質の中に多数の細胞(繭状の楕円体で幅 3～4 μm、長さ 6～7 μm)が散在し、細胞は二分分裂を繰り返して無性的に増え、細胞外に粘質物を分泌して、群体が肥大します。群体は大きくなると自然にちぎれて群体の数が増えます。現在の自生地は、熊本市の上江津湖と八景水谷の湧水地だけです。環境省の絶滅危惧種レッドリストに掲載されている天然記念物です。現在、熊本県嘉島町では阿蘇の伏流水を利用して養殖が行われ、生産品が「水前寺のり」として販売されています。また、福岡県甘木市(現、朝倉市)では、1760 年頃にすでに本種の生育が知られていて「川茸」と呼ばれていましたが、現在は清澄な湧水の流れる黄金川(こがねがわ)で企業的な養殖が行われ、生産品は「水前寺のり」あるいは「寿泉苔」として販売されています。養殖した藻体の収穫は4～11 月に行われ、収穫した藻体は清水で洗い、ごみや小石などの夾雑物を除き、細断して瓦に鰻(こて)で塗りつけて乾燥させ 20×30cm 程の厚紙状に仕上げたものが販売されています。また、塩蔵品や粉末状のものも販売されています。乾燥品は水に戻してから刻み、懐石料理や精進料理の膳で食用にされます。塩蔵品は酢の物や吸い物として食用にされるほか、砂糖漬けや佃煮にも加工されています。