

## Q 29ー マツモはどのような食べ物ですか？

Aー マツモは「まつぼ(松穂)」とも呼ばれ、若い藻体は緑褐色で、老成するにつれて黄褐色または黒褐色になる褐藻です。本州では太平洋岸の千葉県犬吠埼以北、北海道を経て千島北端にまで分布しています。犬吠埼付近では寒中のわずかな期間にだけ出現するが、北に行くにつれて生育期間が長くなり、東北地方では晩秋から翌春にいたるまで岩盤上の潮間帯下部から下方の干潮線の下のわずかな範囲に生育しています。主に東北地方では、採取されたマツモは雑海藻やゴミなどを取り除き、塩蔵、生のままパック詰めにした「生まつも」、真水で塩ぬきしてから抄いて乾燥した「干まつも」、これを火であぶった「焼まつも」などの製品で市販されています。生まつもは熱湯を通して酢のものとして食べるか、味噌汁の具にすると美味です。焼まつもは香ばしい味と香りがあり、酒のつまみにしたり、揉んで“ふりかけ”にしたりして食べます。ビタミン B<sub>2</sub> が豊富に含まれ、高血圧症の予防効果が注目され、健康食品としての価値が高まっています。12月～3月に採取される未熟なものが良品とされます。岩手県では、ワカメやコンブに次ぐ食用海藻資源として期待され、1980年代後半には天然マツモ生産量は25～30トン(生重量)に達しました。小規模ですが養殖も行われたことがあります。マツモは、褐藻イソガラ目イソガラ科マツモ属の海藻で、学名は *Analipus japonicus* です。不規則に叉状に分岐する樹枝状根が複雑に絡んだ塊状の座から1本の細い円柱状あるいはわずかに扁平な主枝が立ち上がり、この主枝からいろんな方向に羽状に小枝が出ており、体長は20～25cm(時に30cm)に達します。全体の形がマツのミドリ(新芽)に似ていることから岩手県地方ではマツボと呼ばれ、これがマツモになったと言われています。