

### Q 32－“かわたけ”とはどんな藻類ですか？

A－ ネンジュモ科 ネンジュモ属に属す淡水産の藍藻です。カワタケ (*Nostoc verrucosum*) は多数の藻糸が寒天質の中に不規則に集合して粘性のある塊状のコロニーをつくります。その塊は“くずもち”あるいは“きくらげ”のような外観で、藍色、青褐色、黄緑色、黄褐色をしています。河川や溪流などの清澄な水の中の岩の表面や水草あるいは葦の茎や葉に着生し、四季を通じて生育しますが、寒中のものが最もよく賞味されます。澄し汁(吸い物)や三杯酢などの具として用いられます。京都府加茂川産のものは“加茂川のり”，滋賀県姉川産のものは“姉川くらげ”，富山県庄川産のものは“葦附”(あしつき)，九州や中国地方では“川茸”(かわなば)などと呼ばれてきました。葦附の名は万葉集の中にも見られるので、古代から食用にされていたと考えられますが、食品としてはローカルなもので産業的レベルの生産は行われてこなかったようです。“すいぜんじのり”と混同されることがあるようですが、学術的にはスイゼンジノリ (*Aphanothece sacrum*) とは区別されるものです。