



e news SEaweeds No. 14

日本海藻協会ニュース

2009年5月15日

・協会事務局から

1. 親睦交流会

2009年度の親睦交流会は、伊豆諸島の海藻資源(てんぐさ・トサカノリ等)の視察を主な目的として5月23-25日に神津島・大島で開催されます。(先月ご案内の神津島・式根島ではなく、船の便及び現地の都合で神津島・大島に変更になりました。)

2. 秋季藻類シンポジウム

2009年秋季藻類シンポジウムは10月9日(金)に学士会館(東京・神田)で開催の予定です。

3. 年会費納入のお願い

本協会2009年度(2009.1.1. - 12.31.)の年会費(正会員30,000円、準会員10,000円)を未納の会員は大至急納入してください。

・海藻関連ニュース

1. 第14回国際食品素材/添加物展・会議と第7回ヘルスフードエキスポ

(株)食品化学新聞社主催の第14回国際食品素材/添加物展・会議(ifia JAPAN 2009)と第7回ヘルスフードエキスポ(HFE JAPAN 2009)が5月20-22日に東京ビッグサイト西1・2ホール(東京 有明)で開催されます。詳細は <http://www.ifiajapan.com> をご覧ください。

2. 三重県産ひじき状況2009 -

北村物産(株)から「三重県産ひじき状況2009 - 」(2009年5月7日付)が届きました。詳細は添付ファイルをご覧ください。

3. 海の森づくり第3回こんぶサミット（日本海藻協会後援）

NPO海の森づくり推進協会主催の海の森づくり第3回こんぶサミット「豊かな海との共生をめざして：海の森づくり こんぶサミットin 壱岐・(青島)・函館・東京・青森・宇和島」(2009年4月～2010年3月)が開催されています。詳細は海の森づくり推進協会の横浜事務局 (Fax: 045-922-3448, e-mail: shujiro.fujino@mbe.nifty.com) に問い合わせるか、ホームページ <http://www.kaichurinn.com> をご覧ください。

壱岐での行事はすでに終了しました。中国青島での行事は当初の日程が変更され6月17-19日の予定です。又、東京での開催は9月26・27日です。

9月26日(土) 東京海洋大学品川キャンパス

シンポジウム 「海との共生をめざした環境と食育と里村づくり」
(講演とパネル討論)

懇親会

9月27日(日) 東京海洋大学品川キャンパス

シンポジウム 「海との共生をめざした東京湾の環境修復と海の森づくり」
(講演とパネル討論)

懇親会

4. 第12回マリンバイオテクノロジー学会大会（日本海藻協会協賛）

第12回マリンバイオテクノロジー学会大会が2009年5月30日(土)～31日(日)に早稲田大学大久保キャンパス63号館(東京都新宿区)で開催されます。詳細は大会ホームページ<http://www.waseda.jp/assoc-marine/> または学会ホームページ<http://wwwsoc.nii.ac.jp/jsmb/index.html> をご覧ください。

5. 第8回日本応用藻類学会春季シンポジウム

第8回日本応用藻類学会春季シンポジウムと総会が2009年6月27日(土)に東京海洋大学品川キャンパス(東京都港区)で開催されます。詳細はホームページ<http://jsap.web.fc2.com/index.htm> をご覧ください。

6. 第9回国際藻類学会議

第9回国際藻類学会議 (The 9th International Phycological Congress, IPC9) が2009年8月2-8日にオリンピック記念青少年総合センター(東京代々木)で開催されます。詳細は<http://www.ec-japan.jp/ipc9/index.html> をご覧下さい。

7. 第 20 回国際海藻シンポジウム (XX ISS)

国際海藻協会 (International Seaweed Association, ISA) 主催の第 20 回国際海藻シンポジウム (The XX International Seaweed Symposium, XX-ISS) が 2010 年 2 月 21 - 26 日にメキシコのエンセナダ (Ensenada, Baja California) で開催されます。会場は大学(UABC)近接の海に面した Hotel Coral & Marina (ダウンタウンまでタクシーで約 10 分)です。登録期限と参加費は、**早期登録 (正参加者 US\$435、学生 US\$275、同伴者 US\$250) が 2009 年 10 月 30 日まで**、それ以後 2010 年 1 月 22 日までは正参加者 US\$530、学生 US\$375、同伴者 US\$300、1 月 22 日以後は正参加者 US\$600、学生 US\$450、同伴者 US\$350 です。参加費は登録期限までに送金してください (銀行送金のみ可)。参加費には、歓迎レセプション、Mid-Symposium Tour、バンケット、コーヒブレイクなどの経費が含まれています。Proceedings は別途 US\$75 が必要となります。Mid-Symposium Tours として (1) Gray Whale Watching, (2) The Blowhole, (3) The Wine Route, (4) Seaweed Collection and Abalone Farm Visit などが予定されています。ホテルは、ISS 参加者のための特別料金 (1 泊 US\$55 ~ 173) が設定されていますが、参加者各自がホテルに直接申込む必要があります。

研究発表の**アブストラクト送付の期限は 2009 年 9 月 30 日**です。

詳細は <http://www.xxseaweedsymposium.org> で Second Circular をご覧ください。

. カレンダー

- 2009.5.20-22. 第 14 回国際食品素材/添加物展・会議と第 7 回ヘルスフードエキスポ (東京 有明)
- 2009.5.23-25. 日本海藻協会親睦交流会 (伊豆 神津島・大島)
- 2009.5.30-31. 第 12 回マリンバイオテクノロジー学会大会 (東京 早稲田大学 大久保キャンパス) [Nos.9 & 10]
- 2009.6.17-19. 海の森づくりこんぶサミット中国青島ツアー (中国 青島)
- 2009.6.27. 第 8 回日本応用藻類学会春季シンポジウム (東京 東京海洋大学 品川キャンパス)
- 2009.8.2-8. 第 9 回国際藻類学会議 (東京 オリンピック記念青少年総合センター) [Nos.9 & 10]
- 2009.9.26-27. 海の森づくりシンポジウム (東京 東京海洋大学 品川キャンパス)
- 2009.10.9. 2009 年秋季藻類シンポジウム (東京 学士会館)

2010.2.21-26. 第 20 回国際海藻シンポジウム (メキシコ、エンセナダ)

・ 会員会社の新製品等の紹介

1. 新刊図書案内

水産総合研究センター (編著) 地球温暖化とさかな . 成山堂 (2009) . A5 判・216 頁・定価 2,310 円・発送費 390 円 .

須山三千三・鈴木たね子 (編著) 水産食品の表示と目利き - 見極めのポイント - . 成山堂 (2009) . A5 判・194 頁・定価 2,100 円・発送費 390 円 .

神戸大学水圏光合成生物研究グループ (編) 水環境の今と未来 - 藻類と植物のできるこゝろ - . 生物研究社 (2009) . A5 判・120 頁・定価 1,890 円 .

・ 海藻 Q & A

Q17 - 「寒天」と「ところてん (心太)」はどう違うのですか？

A - 寒天の原料になる海藻を「寒天原藻」と言います。日本の寒天原藻の主なものは、紅藻のてんぐさ (マクサ、オオブサ、オニクサ、ヒラクサなどテングサ属 (*Gelidium*) やオバクサ (*Pterocladia*) など「てんぐさ類」の総称)、オゴノリ属 (*Gracilaria*)、イギス・エゴノリ類などです。国外からは、テングサ属、オゴノリ属その他の紅藻が寒天原藻として輸入されています。

寒天原藻を相当量の水でよく煮て、布で濾すと「ところてん液」と呼ばれる寒天ゾルが得られます。煮る時に少量で適量の硫酸などの酸を加えると、海藻がよく煮えて海藻に含まれていた寒天質がよく溶け出していきます。「ところてん液」は、普通は寒天質 1% くらいと水分 99% くらいで構成されています。これを室温に置くと、やがて冷えて固まり「ところてん」と呼ばれる寒天ゲルになります。この水をたっぷり含んだ「ところてん」を脱水・乾燥して干物にしたものがいわゆる「寒天」です。脱水・乾燥の方法には、大きく分けて「冷凍法」と「圧搾脱水法」(非冷凍法)があります。どちらも日本で考案された技術です。冷凍法は伝統的な方法で、自然の寒さを生かして凍結・乾燥させるものであり、出来上がったものは「天然寒天」とも呼ばれます。これに対し、圧搾脱水法は工業施設で圧力と温度によって強制的に脱水・乾燥させる方法で、出来上がったものは「工業寒天」とも呼ばれます。機械施設で人工的に凍結・乾燥する「冷凍法による工業寒天」もありますが、凍結・乾燥の基本原理は天然寒天の場合と変わりありません。

要するに、寒天質を含む原料海藻 (寒天原藻) を水でよく煮て寒天質を溶け出させた液を冷やして固めたものが「ところてん」(心太) であり、そ

れを脱水・乾燥したものが「寒天」です（「心太」については本ニュース（e news SEaweeds No.10）掲載 Q&A シリーズの Q 13 をご参照ください）。出来上がった寒天は、角寒天、細寒天（糸寒天）、粉寒天（粉末寒天）、フレーク状寒天などの形で市販されています。

お詫び：「e news SEaweeds」No.13 の Q&A で「Q 15」となっているのは「Q 16」の誤りでした。お詫びして訂正させていただきます。

これまでのQ & A

- Q1 - 「海藻」と「海草」は同じですか。（No.2 に掲載）
- Q2 - ノリの「色落ち」って何ですか。（No.2 に掲載）
- Q3 - 海藻が多様な色彩を呈するのはなぜか？（No.3 に掲載）
- Q4 - コンブやワカメは湯通しするとなぜ緑色になるのか？ 焼き海苔はなぜ緑色か（No.3 に掲載）
- Q5 - 海苔が湿気ると赤紫色になるのはなぜか？（No.3 に掲載）
- Q6 - テングサという種名の海藻はないのですか？（No.4 に掲載）
- Q7 - 「うみぶどう」は海藻の名前ですか？（No.5 に掲載）
- Q8 - 「キラー海藻」って何？（No.6 に掲載）
- Q9 - 日本の海苔は輸出されていますか？（No.6 に掲載）
- Q10 - 「髪菜（はっさい）」は海藻ですか？（No.7 に掲載）
- Q11 - 中国で栽培（養殖）されているノリは日本のノリと同じですか？（No.8 に掲載）
- Q12 - 「岩のり」と「青のり」は違うものですか？（No.9 に掲載）
- Q13 - 「心太」と書いて「トコロテン」と読むのはなぜですか？（No.10 に掲載）
- Q14 - 「鰐浦こんぶ」はコンブですか？（No.11 に掲載）
- Q15 - 日本産海苔の輸出状況はどのようになっていますか？（No.12 に掲載）
- Q16 - 「磯焼け」って何？（No.13 に掲載）

この協会ニュースは、主として会員の皆様からの情報・資料に基づいて、月1回（毎月15日付で）発行されます。情報・資料を下記宛にご提供下さい。

〒101-0031 東京都千代田区東神田 2-1-11 第一坂本ビル 7F

マリン・サイエンス株式会社 内

日本海藻協会事務局

編集者：有賀祐勝（arugay@mx4.ttcn.ne.jp）

