

日本海藻協会ニュース

2010年1月15日

・協会事務局から

1. 謹賀新年

会員の皆様、明けましておめでとうございます。今年もどうぞよろしくお願いたします。

2. 「新春インタビュー2010」

食品化学新聞(2010年1月7日新春号)に本協会理事長・事務局長の岩元勝昭氏の新春インタビュー記事が「原料事情改善が急務の課題」と題して掲載されました。PDFを添付しますのでご覧ください。

3. 「海藻資源」の原稿募集

会誌「海藻資源」No.22(2010年6月発行予定)の原稿を募集しています。投稿締切りは2月25日です。原稿はarugay@mx4.ttcn.ne.jp宛にお送りください。

・海藻関連ニュース

1. 第15回国際食品素材/添加物展・会議&第8回ヘルスフードエキスポ

(株)食品科学新聞社主催・日本イージェイケイ(株)共催の第15回国際食品素材/添加物展・会議&第8回ヘルスフードエキスポ(iffa JAPAN/HFE JAPAN 2010)が2010年5月19-21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.iffajapan.com/>をご覧ください。

2. 日本藻類学会第34回大会

日本藻類学会第34回大会が2010年3月19-21日に筑波大学(茨城県つくば市)で開催されます。詳細は「藻類」57巻3号(2009年11月発行)または<http://www.soc.nii.ac.jp/jsp/taikai34/taikai-34.html>をご覧ください。

3. 日本水産学会春季大会

平成 22 年度日本水産学会春季大会が 2010 年 3 月 26 - 30 日に日本大学生物資源科学部（神奈川県藤沢市）で開催されます。詳細は下記サイトをご覧ください。 <http://www.gakkai-web.net/gakkai/jsfs/kaikoku/index.html>

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

5. 国際藻類研究シンポジウム

インドの Banaras Hindu University の Centre for Advanced Study in Botany 主催の国際藻類研究シンポジウム (International Symposium on Phycological Research, ISPR-2010) が 2010 年 2 月 25 - 27 日にインドの Varanasi で開催されます。詳細はウェブサイト www.ispr2010.org.in をご覧ください。

6. 第 5 回ヨーロッパ藻類学会議

ヨーロッパ藻類学会連合 (European Union of Phycological Societies) 主催の第 5 回ヨーロッパ藻類学会議 (The 5th European Phycological Congress, EPC5) が "Exploring the Phycocosmos: A European Perspective" をテーマに 2011 年 9 月 4 - 9 日にギリシャのロードス島 (Rhodos Palace Hotel) で開催されます。詳細はウェブサイト www.epcv.gr をご覧ください。

. カレンダー

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) (No.19)

2010.2.25-27. 国際藻類研究シンポジウム (インド、ヴァラーナシ) (No.21)

2010.3.19-21. 日本藻類学会第 34 回大会 (つくば市、筑波大学)

2010.3.26-30. 平成 22 年度日本水産学会春季大会 (藤沢市、日大・生物資源科学部)

2010.5.19-21. 第 15 回国際食品素材/添加物展・会議&第 8 回ヘルスフードエ

キスポ（東京・有明、東京ビッグサイト西1・2ホール）
2011.9.4-9. 第5回ヨーロッパ藻類学会議（ギリシャ、ロードス島）

・ 会員会社の製品等の案内

1. 新刊書紹介

瀬戸雅文（編）：市民参加による浅場の順応的管理（水産学シリーズ 162）.
A5判・162頁. 定価 3,045円. 恒星社厚生閣（2009）.

生態系工学研究会（編）：大阪湾 - 環境の変遷と創造. B5判・149頁. 定価
3,150円. 恒星社厚生閣（2009）.

臼井一茂（著）：続 魚のあんな話、こんな食べ方. A5判・160頁. 定価 1,890
円. 恒星社厚生閣（2009）.

阿部宏喜（著）：カツオ・マグロのひみつ - 驚異の遊泳能力を探る. A5判・128
頁. 定価 2,415円. 恒星社厚生閣（2009）.

・ 海藻 Q & A

Q 23 - カワノリは淡水産ですか？

A - 日本のカワノリ *Prasiola japonica* は、唯一日本海側の抜井川を除き、すべて本州中部（栃木県）から九州にいたる各地の太平洋側に注ぐ河川の上流の清澄な溪流の岩や大きな石（主に石灰石）に着生している鮮やかな緑色を呈する葉状の淡水産緑藻で、夏（8月）から秋（11月）にかけて採取される。栃木県の大谷川、埼玉県荒川、東京都多摩川、静岡県富士川、高知県の四万十川、熊本県の菊池川などの上流にあたる溪流が古くからよく知られた産地であるが、近年の開発や汚染などが原因で生育が見られなくなったところが多い。高知県の島ノ川渓谷や岩屋川渓谷のものは「セイラン」と呼ばれて珍重されている。また、大分県では「陽目カワノリ」が県の天然記念物に指定されている。

製品は海苔（アマノリ）と同じような板状に抄いて乾燥したものが焼いて食用に供される。新鮮な乾燥品は美味で甘味があり、高値で販売されるが、大量に市場で取引されることはなく、ごくローカルなものである。また、乾燥製品のサイズはまちまちで一定していない。焼き海苔のほか、酢の物（三杯酢）、吸い物（具）、佃煮（醤油の煮付け）などに用いられる。食用の歴史はかなり古く、「和名抄（和名類聚抄）」（承平年間、931-938）には“水苔”（かわな）として記載されている。鎌倉時代には特産品として「芝川のり」が知られ、戦国時代には「富士のり」が武田信玄により朝廷に献上されるなど、武家や上流階級に食品として茶席などで用いられたようである。

カワノリ（*P. japonica*）は日本特産のカワノリ目カワノリ科カワノリ属の

淡水緑藻であるが、*Prasiola* (カワノリ属) に属する藻類は、世界的には極地から温帯地域にいたる河川や海の沿岸 (潮間帯最上部 ~ 飛沫帯) に分布することが知られている。*Prasiola* として現在までに報告されているのは 52 種であるが、このうち分類学的に正式に認められているのは 29 種である。

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 - 「鰯浦こんぶ」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)
- Q17 - 「寒天」と「ところてん(心太)」はどう違うのですか?(No.14 に掲載)
- Q18 - 「はんば」って何?(No.15 に掲載)
- Q19 - 「みずこんぶ」(水こんぶ)とは?(No.17 に掲載)
- Q20 - わかめ(若布)の製品にはどのようなものがありますか?(No.18 に掲載)
- Q21 - 有毒な海藻はありますか?(No.19 に掲載)
- Q22 - 「とろろこんぶ」(商品名)はトロロコンブ(種名)からつくられますか?(No.21 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）