
e news SEaweEDS No. 23

日本海藻協会ニュース

2010年2月15日

・協会事務局から

1. 2010年度会費の納入（お願い）

すでに E-mail で別途お願いしましたが、2010年度の会費（正会員 30,000円、準会員 10,000円）を至急納入下さい。

2. 「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26回マリントキシン研究会

マリントキシン研究会主催の第26回マリントキシン研究会が2010年3月26日(金) 15:00 - 17:00に日本大学生物資源科学部10号館(藤沢市)で開催されます。有毒渦鞭毛藻類・フグ毒などに関する講演があります。詳細は<http://www2.shikoku-u.ac.jp/people/xanthid/toxin/index.html>をご覧ください。

2. 第47回水産物エキス研究会

水産物エキス研究会主催の第47回水産物エキス研究会が2010年3月26日(金) 16:00 - 17:30に日本大学生物資源科学部10号館(藤沢市)で開催されます。「食品の味と成分」に関する講演が予定されています。詳細は(独)水産総合研究センター中央水産研究所の村田裕子氏(Tel/Fax 045-788-7657、e-mail: betty@affrc.go.jp)にお問合わせ下さい。

3. 第13回マリンバイオテクノロジー学会大会

第13回マリンバイオテクノロジー学会大会が2010年5月29日 - 30日に広島大学東広島キャンパス生物生産学部C棟(東広島市)で開催されます。詳細は <http://wwwsoc.nii.ac.jp/jsmb/> をご覧ください。

4. 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://wwwsoc.nii.ac.jp/jsp/taikai34/taikai-34.html> をご覧ください。

5. 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>

6. 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(ifia 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.ifiajapan.com/>をご覧ください。

7. 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. 第26回マリントキシシン研究会(藤沢市、日大・生物資源科学部)

2010.3.26. 第47回水産物エキス研究会(藤沢市、日大・生物資源科学部)

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）

2010.5.29-30. 第 13 回マリンバイオテクノロジー学会大会（東広島市、広島大学・生物生産学部）

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）

・海藻 Q & A

Q 24 - 「のりの佃煮」の原料海藻は何ですか？

A - 主に壇づめの形で販売されている伝統的な「のりの佃煮」の原料は、紅藻のノリ（アマノリ）ではなく緑藻ヒトエグサ類（*Monostroma*）の海藻です。ヒトエグサの仲間は主に内湾・河口域の淡水が少し混じる海域に生育しています。このような場所では、アマノリ類と同じように栽培（養殖）が行われています。主な栽培種はヒロハノヒトエグサです。ヒトエグサ類はアマノリ類と違う独特の香りがあるため柔らかく、古くから佃煮の原料として用いられてきました。鹿児島県や沖縄県などを中心に潮間帯で採集される天然の緑藻は「アオサ」（「アーサ」）と呼ばれ食用にされますが、これもヒトエグサ類で汁の実などに使われる美味しい海藻です。

しかし、近年ではアマノリ類を原料とした佃煮も作られ、ヒトエグサ類と同じように壇づめにして販売されています。養殖アマノリ類を使ったものや、あるいは天然のアマノリ類（「岩ノリ」）を原料としたものがあります。

大変紛らわしいのですが、ヒトエグサ類は通称「アオ」（「青海苔」）と呼ばれますので、アオサ類（*Ulva*）やアオノリ類（*Enteromorpha*）と混同しないよう注意が必要です。

これまでのQ & A

Q 1 - 「海藻」と「海草」は同じですか。（No.2 に掲載）

Q 2 - ノリの「色落ち」って何ですか。（No.2 に掲載）

Q 3 - 海藻が多様な色彩を呈するのはなぜか？（No.3 に掲載）

Q 4 - 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）

Q 5 - 海苔が湿気ると赤紫色になるのはなぜか？（No.3 に掲載）

Q 6 - テングサという種名の海藻はないのですか？（No.4 に掲載）

Q 7 - 「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 - 「はんぱ」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)
- Q23 - カワノリは淡水産ですか？ (No.22 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)