

---

# e news SEaweEDS No.26

---

## 日本海藻協会ニュース

2010年5月15日

### I. 協会事務局から

#### 1. 秋季藻類シンポジウム (10月08日)

恒例の秋季藻類シンポジウムのテーマについてご希望をお知らせください。また、このシンポジウムの講師をご推薦下さい。いずれも協会事務局宛にお願いします。

### II. 海藻関連ニュース

#### 1. 第2回「藻類の世界ヨーロッパ」

第2回「藻類の世界ヨーロッパ」(2nd Algae World Europe) (ベルギー・ブリュッセル) の開催がアイスランドの火山爆発による火山灰の影響を受けた航空事情に配慮して**2010年5月31日-6月1日**に延期されました。まだ参加登録は可能です。詳細はウェブサイト 2nd Algae World Europe をご覧ください。

#### 2. 公開シンポジウム「4つの目で見守る生物多様性」

国立環境研究所の公開シンポジウム2010「4つの目で見守る生物多様性ー長い目、宙の目、ミクロの目、心目の目ー」が**2010年6月19日**(東京会場 九段会館ホール、千代田区九段南)と**6月26日**(京都会場 京都産業会館8F シルクホール、下京区四条通室町東入)で何れも12:00-17:00に開催されます。詳細は <http://www.nies.go.jp/sympo/2010/index.html> をご覧ください。

#### 3. 第7回海の森づくりシンポジウム「海と森の共生」

NPO 海の森づくり推進協会主催の**第7回海の森づくりシンポジウム「海と森の共生」**が2010年7月18日10:00-17:30に東京海洋大学楽水会館ホールで開催されます。詳細はウェブサイト [www.kaichurinn.com](http://www.kaichurinn.com) をご覧ください。

#### 4. 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。

#### 5. 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。

#### 6. 第60回浅海増殖研究発表全国大会

浅海増殖研究中央協議会と全国海苔貝類漁業協同組合連合会共催の第60回浅海増殖研究発表全国大会が2010年6月8日11:00-16:30に都久志会館(福岡市・天神)で開催されます。参加費は3,000円(弁当代を含む)です。

問合せ先: 全国海苔貝類漁業協同組合連合会 (〒272-0014 千葉県市川市田尻3-4-21 Tel.047-379-4433 Fax. 047-377-7808)。

#### 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](http://www.epcv.gr) をご覧ください。

### III. カレンダー

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)

2010.5.31.-6.1. 第2回「藻類の世界ヨーロッパ」(ベルギー・ブリュッセル)

2010.6.8. 第60回浅海増殖研究発表全国大会 (福岡市・天神、都久志会館)

2010.6.19. 公開シンポジウム 2010「4つの目で見守る生物多様性」(東京・九段南、九段会館ホール)

2010.6.26. 公開シンポジウム 2010「4つの目で見守る生物多様性」(京都・下京区、京都産業会館8F シルクホール)

2010.7.18. 第7回海の森づくりシンポジウム「海と森の共生」(東京・港区、東京海洋大・楽水会館ホール)

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)

#### IV. 新刊書・新製品案内

1. 幣 洋明：暴風圏で鯨を捕るー南極の海にも温暖化ー. A5判・186頁・1,890円(税込). 成山堂書店(2010).
2. 川村軍蔵：魚との知恵比べー魚の感覚と行動の科学ー(3訂版). 四六判・212頁・1,890円(税込). 成山堂書店(2010).
3. (独) 国立環境研究所地球環境研究センター(編著)：ココが知りたい地球温暖化 2. 四六判・220頁・1,890円(税込). 成山堂書店(2010).
4. 海洋政策研究財団(編)：海洋白書2010ー日本の動き 世界の動きー. A4判・220頁・2,100円(税込). 成山堂書店(2010).

#### V. 海藻 Q & A

Q 27ー「スイゼンジノリ」ってどんなノリですか？

Aー古くは「水前寺苔」(熊本市外上益城、六嘉村)、「紫金苔」(久留米市国分町)、「寿泉苔」(福岡県甘木市金川町)、「秋月苔」(福岡県甘木市秋月町)などの製品名で売られていたもので、藍藻(シアノバクテリア)のクロオコックス目クロオコックス科アフアノテーケ属に属する淡水産のスイゼンジノリ *Aphanothece sacrum* を原料とする厚紙状の乾燥品のことです。熊本県水前寺の名物として古くから知られていました。和名スイゼンジノリはその産地であった水前寺公園の名称に由来します。

スイゼンジノリは、外形が円形または円に近い不定形の平たい群体(暗緑色~緑褐色、径5~7cm程度で表面は多少凹凸があり、外皮はやや硬く、断面の厚さ0.5~2mm)を形成し、水中に浮遊して生育しています。群体内部の寒天質の中に多数の細胞(繖状の楕円体で幅3~4 μm、長さ6~7 μm)が散在し、細胞は二分裂を繰り返して無性的に増え、細胞外に粘質物を分泌して、群体が肥大します。群体が大きくなると自然にちぎれて群体の数が増えます。本種の自生地は、現在、熊本市の上江津湖と八景水谷の湧水地だけです。環境省の絶滅危惧種レッドリストに掲載されている天然記念物です。

現在、熊本県嘉島町では阿蘇の伏流水を利用して養殖が行われ、生産品が「水前寺のり」として販売されています。また、福岡県甘木市(現、朝倉市)では、1760年頃にすでに本種の生育が知られていて「川茸」と呼ばれていましたが、現在は清澄な湧水の流れる黄金川(こがねがわ)で企業的な養殖が行われ、生産品は「水前寺のり」あるいは「寿泉苔」として販売されていま

す。養殖した藻体の収穫は 4~11 月に行われ、収穫した藻体は清水で洗い、ごみや小石などの夾雑物を除き、細断して瓦に罎（こて）で塗りつけて乾燥させ 20×30cm 程の厚紙状に仕上げたものが販売されています。また、塩蔵品や粉末状のものも販売されています。乾燥品は水に戻してから刻み、懐石料理や精進料理の膳で食用にされます。塩蔵品は酢の物や吸い物として食用にされるほか、砂糖漬けや佃煮にも加工されています。

### 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－「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)
- Q23－カワノリは淡水産ですか？(No.22 に掲載)
- Q24－「のりの佃煮」の原料海藻は何ですか？(No.23 に掲載)
- Q25－“ドゥルー祭”について教えてください。(No.24 に掲載)
- Q26－“ISA”と“ISS”について教えてください。(No.25 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](mailto:arugay@mx4.ttcn.ne.jp))

☆☆