
e news SEaweEDS No.30

日本海藻協会ニュース

2010年9月15日

I. 協会事務局から

1. 2010年度総会

日本海藻協会 **2010年度総会**を **10月8日(金) 13:15-13:45** に学士会館(東京・神田)で開催します。正会員はご出席をお願いします。

II. 海藻関連ニュース

1. 2010 秋季藻類シンポジウム

本協会主催の **2010 秋季藻類シンポジウム**「藻類ヘルスフードの科学と普及」が **10月8日(金) 14:00-17:00** に学士会館(東京・神田)で開催されます。詳細は www.japan-seaweed-association.com/2010_sympo_pop.pdf をご覧ください。

2. 食品開発展2010

UBMメディア(株)主催の**食品開発展2010**が **10月13日(水)~15日(金) 10:00-17:00** に東京ビッグサイト 東4・5・6ホール(東京・有明)で開催されます。詳細は www.hijapan.info/ をご覧ください。

3. 海藻肥料

本協会会員(株)海中景観研究所の新井章吾所長から中海産海藻肥料に関連する情報が寄せられました。下記のウェブサイトをご覧ください。

問合せ先: 新井所長 Tel. 090-2500-8871, E-mail shogo.arai@nifty.com

(1) 中海の再生目指してーラムサール条約登録湿地登録から5年ー

<http://www.pref.tottori.lg.jp/dd.aspx?menuid=147692>

(2) 海藻肥料引き渡し式/発送式

<http://www.pref.tottori.lg.jp/dd.aspx?itemid=524038#itemid524038>

(3) 中海海開き

<http://db.pref.tottori.jp/pressrelease.nsf/0/66AE5673B3D36E594925776000231DBD?OpenDocument>

(4) 環境省から表彰状

<http://www.pref.tottori.lg.jp/dd.aspx?itemid=518288>

(5) 海藻米「美里」

<http://www.pref.tottori.lg.jp/dd.aspx?menuid=97158>

(6) 海藻米（農家のブログ）

<http://kaisomai.blog87.fc2.com/>

4. 第3回藻類の世界アジア 2010

アジア太平洋地域のマーケット繁栄を目指す**第3回藻類の世界アジア 2010 (The 3rd Algae World Asia 2010)** が 10月19・20日にシンガポールの Goodwood Park Hotel Singapore で開催されます。学術研究者、産業関係者、投資関係者などが参加する集会で、主要分科会として「藻類生産システムのブレークスルーと進展」「藻類生産力と藻類加工効率を高めるためのテクノロジー」「高価値副産品の開発」「炭素吸収と排水処理のための藻類利用」「藻類バイオ燃料の商業化戦略と進展」などが予定されています。詳細はウェブサイト [3rd Algae World](#) をご覧ください。

5. 第4回国際応用藻類学会議 (ISAP-2011)

国際応用藻類学会 (International Society for Applied Phycology, ISAP) 主催の**第4回国際応用藻類学会議 (The 4th Congress of the International Society for Applied Phycology, ISAP-2011)** がカナダのハリファックス (Halifax) で 2011年6月19-24日に開催されます。カナダの National Research Council (Institute for Marine Biosciences) が世話を担当し、会場は Halifax Marriott Harbourfront Hotel が予定されています。藻類の増養殖、利用、企業化などに関する専門家の世界各地からの参加が期待されています。近々、参加登録並びにプログラム等に関するウェブサイトが開設される予定です。問合せ先： Local Organizing Committee for ISAP 2010 (e-mail: ISAP2011@nrc-cnrc.gc.ca)

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。

III. カレンダー

- 2010.10.8. 秋季藻類シンポジウム (東京・神田、学士会館)
- 2010.10.8-12. 第9回国際海洋バイオテクノロジー会議 (IMBC 2010) (中国・青島) (→No.29)
- 2010.10.13-15. 食品開発展 2010 (東京・有明、東京ビッグサイト)
- 2010.10.19-20. 第3回藻類の世界アジア 2010 (シンガポール)
- 2010.6.19.-24. 第4回国際応用藻類学会議 (ISAP-2011) (カナダ、ハリファックス)
- 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. 海藻 Q & A

Q 31—マツモはどのような食べ物ですか？

A—マツモは「まつぼ (松穂)」とも呼ばれ、若い藻体は緑褐色で、老成するにつれて黄褐色または黒褐色になる褐藻です。本州では太平洋岸の千葉県犬吠埼以北、北海道を経て千島北端にまで分布している。犬吠埼付近では寒中のわずかな期間にだけ出現するが、北に行くにつれて生育期間が長くなり、東北地方では晩秋から翌春にいたるまで岩盤上の潮間帯下部から下方の干潮線の下のわずかな範囲に生育している。主に東北地方では、採取されたマツモは雑海藻やゴミなどを取り除き、塩蔵したり、生のままパック詰めにした「生まつも」、真水で塩ぬきしてから抄いて乾燥した「干まつも」、これを火であぶった「焼まつも」などとして市販されている。生まつもは熱湯を通して酢のものとして食べるか、味噌汁の具にすると美味です。焼まつもは香ばしい味と香りがあり、酒のつまみにしたり、揉んで“ふりかけ”にしたりして食べます。ビタミン B₂ が豊富に含まれ、高血圧症の予防効果が注目され、健康食品としての価値が高まっています。12月～3月に採取される未熟なものが良品とされます。岩手県では、ワカメやコンブに次ぐ食用海藻資源として期待され、1980年代後半には天然マツモ生産量は25～30トン(生重量)に達しました。小規模ですが養殖もおこなわれています。

マツモは、褐藻イソガラ目イソガラ科マツモ属の海藻で、学名は *Analipus japonicus* [*Heterochordaria abietina*] です。不規則に叉状に分岐する樹枝状根が複雑に絡んだ塊状の座から1本の細い円柱状あるいはわずかに扁平な主枝が立ち上がり、この主枝からいろんな方向に羽状に小枝が出ており、体長は20～25cm(時に30cm)に達します。全体の形がマツのミドリ(新芽)に似ていることから岩手県地方ではマツボと呼ばれ、これがマツモ

