

---

# e news SEaweEDS No.31

---

## 日本海藻協会ニュース

2010年10月15日

### I. 海藻関連ニュース

#### 1. 日本水産学会関東支部講演会

(社)日本水産学会関東支部と日本大学生物資源科学部博物館主催の講演会「海の生物を知ろう」が10月24日(日)13:00-17:00に日本大学生物資源科学部本部3F(神奈川・藤沢市亀井野)で開催されます。入場料無料。

問合せ先: 日本大学生物資源科学部海洋生物資源科学科 鈴木美和

Tel. 0466-84-3677 e-mail [miwa@brs.nihon-u.ac.jp](mailto:miwa@brs.nihon-u.ac.jp)

#### 2. 日本水産学会水産利用懇話会講演会

日本水産学会水産利用懇話会の講演会「ユニバーサルデザインフードの現状と課題」が10月29日(金)15:00-17:00に日本大学生物資源科学部10号館(神奈川・藤沢市亀井野)で開催されます。参加費無料。

問合せ先: 日本大学生物資源科学部海洋生物資源科学科 宮内浩二

Tel./Fax. 0466-84-3356 e-mail [miyauchi@brs.nihon-u.ac.jp](mailto:miyauchi@brs.nihon-u.ac.jp)

#### 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する情報(第2回)が寄せられました。下記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](mailto:shogo.arai@nifty.com)

##### (1) 干拓事業中止後の中海の将来像

<http://www.chugoku-np.co.jp/senkyo/sanin/10/News/chugoku/Sc201006300001.html>

##### (2) 「水彩々・中海へ湖底は今」

<http://www.chupea-club.jp/chupea/contents/guest/movie/>

#### 4. 第3回藻類の世界アジア2010

10月19・20日にシンガポールで開催される第3回藻類の世界アジア2010

(The 3rd Algae World Asia 2010) の講演者等の詳細がウェブサイトで公開されています。[www.futureenergyevents.com/algae/](http://www.futureenergyevents.com/algae/) をご覧ください。

#### 5. 第4回国際藻類会議

第4回国際藻類会議 (4th International Algae Congress) が12月1-2日にアムステルダム (オランダ) の“The Planetarium”で開催されます。詳細はウェブサイト [www.algaecongress.com](http://www.algaecongress.com) をご覧ください。

#### 6. 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](mailto:ISAP2011@nrc-cnrc.gc.ca))

#### 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。

## II. カレンダー

2010.10.19-20. 第3回藻類の世界アジア2010 (シンガポール) (→No.30)

2010.10.24. 日本水産学会関東支部講演会「海の生物を知ろう」(神奈川・藤沢 日大・生物資源科学部)

2010.10.29. 日本水産学会水産利用懇話会講演会「ユニバーサルデザインフードの現状と課題」(神奈川・藤沢 日大・生物資源科学部)

2010.12.1-2. 第4回国際藻類会議 (オランダ、アムステルダム)

2011.6.19.-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）

### III. 新刊書紹介

- (1) 中田英昭・上田 宏・和田時夫・有元貴文・竹内俊郎・渡部終五・中前 明  
(編): 改訂 水産海洋ハンドブック. 生物研究社 (2010). A5判, 644頁, 8,925円.
- (2) 綿貫 豊: 海鳥の行動と生態—その海洋生活への適応. 生物研究社 (2010). A5判, 328頁, 3,675円.

### IV. 海藻 Q & A

**Q 32**—ノリの「種付け」って何ですか？

**A**—海の沿岸部で秋の終わりから春先にかけて行われるノリ養殖のシーズンが始まりました。このノリ養殖は、春から夏の間陸上の施設（温室など）で培養されていたノリ（現在の日本では主にスサビノリ *Porphyra yezoensis*）の糸状体（“コンコセリス”と呼ばれる）から放出される殻胞子（かくほうし）をノリ養殖用の網（“ノリアミ”）に着生させることを“種付け”（たねつけ）と言います。ノリ網に着生した殻胞子が発芽して成長すると食用のノリになります。殻胞子の発芽体が若い時期には単胞子（たんほうし）と呼ばれる胞子を放出しますが、この胞子もノリ網に着生して発芽（“二次芽”と呼ぶ）・成長すると同じように食用のノリになります。

ノリの生活環は主として水温と日長（光周期）によってコントロールされています。肉眼で見られる大きさのノリ（“葉状体”と呼ばれる）からは冬の終わり～春先に顕微鏡的な大きさの果胞子（かほうし）が放出されますが、この果胞子を陸上の施設内でカキ殻にもぐりこませて培養すると、カキ殻の中に顕微鏡的な大きさの糸状で枝分かれしたコンコセリスが繁殖します。夏の終わり～初秋になると、このコンコセリスの枝の先に殻胞子嚢（かくほうしのう）ができます。殻胞子嚢の中には殻胞子がつくられ、成熟すると上記のように殻胞子が放出されます。この殻胞子のことをタネと呼び、この胞子を、海に張ったノリ網あるいは陸上のタンクに設置した水車式の枠に巻きつけたノリ網に着生させる作業が“種付け”または“採苗”（さいびょう）と呼ばれるものです。前者は“野外採苗”、後者は“陸上採苗”と呼ばれ、現在は陸上採苗が主流となっています。殻胞子の放出は1日の中では夜明け頃がピークになるので、種付け（採苗）作業は早朝に行われます。

種付けが終わったノリ網は陸上のタンクでしばらく養生をしたのち、海（ノリ養殖漁場）に張って肉眼的な小さな芽（幼葉状体）に成長した段階で、脱水してからポリ袋に入れて冷凍庫（-20～24℃）に保管します。種付け後、

タンクで養生したノリ網を脱水し、ポリ袋に入れて冷凍庫に保管する場合があります。また、タンクで養生したのち海に出して、そのままノリを成長させる場合もあります。いったん冷蔵したノリ網は、冷凍庫から適宜出してノリ養殖漁場に展開し、ノリが20~30cmの長さに成長すると摘採（てきさい、摘み取り）が行われます。

種付けの作業は、かつては9月の彼岸頃に行われていましたが、近年では温暖化の影響もあって1~2週間遅れの10月初旬頃までに行われるようになっていきます。彼岸頃から陸上採苗を行っても、種付け後直ぐに海に出すことは少なく、いったん冷凍庫に保管することが多くなっているようです。年内（11月~12月）に海で育てるのを“秋芽生産”と呼び、年明け後に冷蔵網を海に入れて育てるのを“冷蔵網生産”あるいは“冷凍（網）生産”と呼んで区別しています。

摘採（摘み取り）後のノリは、洗浄、細断（ミンチ）、抄製（抄き）、乾燥、計数など一連の作業を経て、乾海苔（ほしのり）に仕上げられます。一連の作業は、すべて機械化されており、最終段階では抄製工程を含む“全自動乾燥機”によって乾海苔が作られます。

## 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）      **Q27**－「すいぜんじのり」ってどんなノリですか？（No.26 に掲載）      **Q28**

ーサンゴにはどんな藻類が共生しているのですか？（No.27 に掲載）      **Q29**ーオイルをつくる藻類があるというの本当ですか？（No.28 に掲載）      **Q30**ージャイアントケルプはコンブの仲間です（No.29 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))

☆☆