

ユナ食用に供さる

梅 崎 勇

ユナが食用にされているとは餘り聞きもしなければ、又記録もない様なので、茲に御紹介したいと思う。

ユナは九州北部より本州兩沿岸、及び北海道に至る廣範圍に涉つて潮間帯の岩礁上に見られる。紅藻類—イギス族—フジマツモ科—ヤナギノリ屬に位置する一種で、球芽に依る無性繁殖の行われる特殊な海藻である。

若狭灣では沿岸の各地に産し、11月下旬より翌年6月下旬頃まで長期間に涉つて、繰返し繁殖し饒産する海藻である。

若狭灣の支灣なる小濱灣地方の各豊漁村では本藻を俗名ヒノキノハといつている。此の地方では冬期間、12月から翌年2、3月頃に、本藻を摘採し、後淡水でよく洗い砂等塵芥物を除去し、乾燥することなく、直ちに醤油で長時間煮詰めると殆ど纖維状のものがなくなり、一見恰もアサクサノリの佃煮の如く黒い粘質体となる。此の粘質体即ち佃煮を食用としている。貯藏などすることなく、適宜摘採して來て少しづつ造つて食用としている。筆者も度々試食しているが、仲々以てアサクサノリに優るとも劣らない風味である。然しユナは微量の硫黄分を含有するため、一種の硫黄臭は除けないが、濃い醤油でよく煮詰めると幾分臭味が除去される。然し此の硫黄臭を好む人には良い嗜好品で、精々御推奨し度いと思う。

又京都府竹野郡網野町の海岸の人々も本藻を新芽の頃摘採して、お露の實として食し、食用海藻としてイワノリと共に嗜好している。

(京都大學農學部水産學教室)

日本藻類學會大會の御知らせ

來る10月10日から12日迄日本植物學會第18回大會が金澤市、金澤大學で開催されるに際しその第1日目即ち10月10日植物學會講演會第1日目講演の終了後、午後6時半より本會第1回大會を開き、會則の改訂、役員の改選その他の御相談を致し度いと存じますから多數會員諸君の御出席を願います。なお會場は金澤大學内の豫定ですが當日植物學會講演會場に掲示します。又簡単な夕食をと共に致し度くその他準備の都合もありますので御出席の有無及び夕食希望の有無を、金澤大學理學部植物學教室、今堀宏三氏宛御一報願います。

(庶務幹事)