

に  $\text{Na}_2\text{EDTA}$  でキレートした微量金属 (Zn, Mn, Fe, Mo, Co, Cu) 及び無機窒素・磷酸源を配合した人工培養液で良好に生長することを認めた。

2. 他方, “アサクサノリ” の葉体 (体長約 10 mm 以上) は,  $\text{Na}_2\text{EDTA}$ , 微量金属 (Zn, Mn, Co, Cu) 及び少量元素 (Br, Al, Si, Li) が欠乏した人工培養液で更に急速に生長することを認めた。

### Summary

Attempts were made to grow *Porphyra* in an artificial culture medium.

The results were as follows:

1. It was found that the good growth of *Porphyra*, especially of young bud (body length, approximately less than 10 mm), was obtained in McCLENDON's artificial sea water fortified with trace metals (Zn, Mn, Fe, Mo, Co, Cu) chelated with  $\text{Na}_2\text{EDTA}$ , and with inorganic nitrogen and phosphate sources.

2. On the other hand, the more rapid growth of *Porphyra*-frond (body length, approximately more than 10 mm) was found to be obtained in the artificial medium without addition of  $\text{Na}_2\text{EDTA}$ , trace metals (Zn, Mn, Co, Cu) and minor elements (Br, Al, Si, Li).

### 引用文献

- PROVASOLI, L., McLAUGHLIN, J. J. A. and DROOP, M. R. (1957): "The development of artificial media for marine algae" *Archiv für Mikrobiologie* **25**, 392-428.  
 McLACHLAN, J. (1959): "The growth of unicellular algae in artificial and enriched sea water media" *Canadian J. of Microbiology* **5**, 9-15. 須藤俊造・梅林脩 (1959a): “ノリの芽いたみに関する研究-I. ノリに有害な海水の存在”, 昭和 34 年日本水産学会年会講演. 須藤俊造・梅林脩 (1959b): “アサクサノリの培養について-I. 生長の速さと pH”, 昭和 34 年日本水産学会年会講演. 佐藤美和・佐藤孜郎・松本文夫・伊藤啓二 (1959): “人工海水によるノリの培養試験における二三の知見”, 昭和 34 年日本水産学会年会講演. 須藤俊造 (1960): “アサクサノリの室内培養”, 昭和 35 年日本水産学会年会講演.

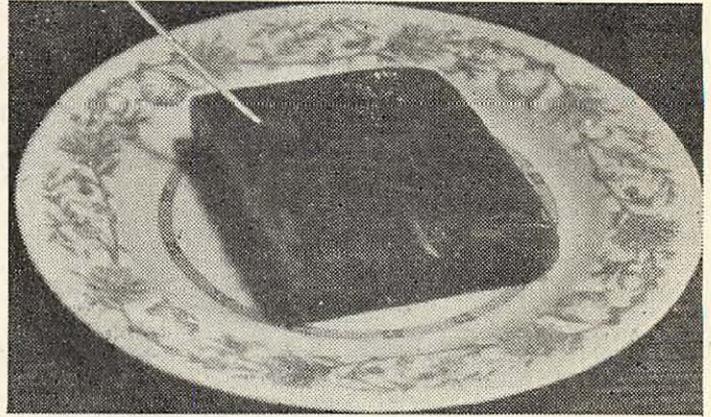
## 海 藻 菫 蕨

久 内 清 孝

K. HISAUCHI: Galantine-like way cooking of the dried *Chondrus elatus* HOLMES

岡村金太郎先生の著, 趣味から見た海藻と人生 (大正 11 年, 1922) といえ  
 ば今では準古典ものになり, 戦後ではおいそれと入手困難になつている。書  
 名だけ引用しても役にたたないから, 繁雑ではあるが, その 127 頁から次の

文章を転写する。「ツノマタの兄弟分でコトヂツノマタと云うのがある。之は糊料にもするが、又黒豆腐と云つて上総房州辺では之を溶かして凝めて色の黒い寒天のようなものを作つて、醋醤油や砂糖をかけて食用にするので、特に



之をカイソウと云う処から、カイソウ蒟蒻とも云う別名があつて、飯沼蒟蒻と云ふ名物になつて居る」。ところで、筆者が出会つた例によると、今なおこの風習がこの地方にのこつていて、千葉県山武郡松尾町から九十九里沿岸を経て銚子市にわたり、毎年暮から正月にかけ御節（おせち）料理としている。私が実見したものは、その中にニンジンやゴボウをこまかく切つたものが混入してあつた。ところにより、これに海苔や鰹節をふりかけ、醤油を注いで郷土料理としている。原料の乾品はカイソウと呼ばれるコトヂツノマタでこの供給地は銚子だとのことである。同じようなことが遠藤吉三郎氏の海産植物学（明治44年、1911）に書いてあるのみならず、この方が出版年代は古い、岡村氏の海藻と人生の方が書きかたが興味深いのでこれを引用した。さてこの名称のカイソウは引用文にもある通り、コトヂツノマタのこの地方での名称であるから、それが、そのままこの食品の名となつたところで不合理ではない。つぎはカイソウという名であるが、これをただ房総地方の方言だとしておけばそれまでだが、もし好奇心にかられて、その意味を考えると妄想がおこつてくる。江戸時代の発禁の書、赤松宗旦の著である。利根川図志の銚子名物の項には「海藻蒟蒻（世人飯沼こんにやくという）」とあり、大百科事典で殖田三郎氏も海藻蒟蒻という名を採録している。これは、きはめて常識的であるが、日本藻類名彙や日本海藻誌や牧野植物図鑑のように、コトヂツノマタという特定のものの方言として用いられたとすれば、いささかおかしいので、妄想は更に妄想を生み、その結果コヂツケを試みたくもなる。およそ名称の語原考には、お説一応うけたまはりおくという程度のものが決して少なくなく、これから私のいうことも、その類であろうがとにかくコヂツケてみる。さて本草綱目28巻鹿角菜のところをみると、その戸籍しらべは別として「土人采曝貨為錯」という句がある。以下海錯（カイソウ）という語だ

けに焦点を合せて考えてみると、どうにかコヂツケの資料になる。邦訳本草綱目の訳者は「海錯としてうり出す」と直訳しているし、寺島良安の倭漢三才図会は本草綱目の原文をそのまま転用しているが、これから海錯が何であるかを知ることにはできない。この語は普通の字書にはみえないが、中国版の辞源や旺文社の華日大辞典や諸橋轍次氏の大漢和字典などには収載されてある。これらを通してみると、すでに五経のような古典に出ているよしで、時代により意味もまちまちであるが、だいたい広く海産物をいうらしく、したがって海藻とか海草とかと同じことらしい。ところで広大和本草(宝暦5年、1755)には海物異名記という本を引用して「一名鹿角采閩中海錯云」とある。この場合には海錯は中国東南部で鹿角采という特定のものを呼ぶ名として用いられるという意味になるから、総称名が特定のものの名になつたのかもしれない。そうして、倭漢三才図会は江戸期には広く普及していたから、そのえいきようによつてか、または、たまたま彼地に航した人たちにより、もちこまれたために房総の方言になつたか、あるいは、そんなにコヂツケなくとも、ただ海藻というのが方言としてとりあげられたものかも知れない。もう一つの飯沼蒟蒻の場合の飯沼とはなんであろうか？ おそらく地名であろう。というのは原料の供給地が銚子であり、同市には飯沼町があり、それが利根川図志巻6の「飯沼観世音、飯沼山円福寺」とも関係ある村名か字名で、かつてそこでこれが作られたことに沿源するものではなかろうかと思われるからである。また蒟蒻というのはこの食品に接したときの感じからであろうがたべたときの歯あたり具合は、オゴで作つたオゴ餅かクズ餅に似ていて、こんにやくのような弾力がない。とにかく昔の風習の残りでなつかしい。また上総の日向では醤油を加えないで、また野菜もいれなくて、甘味を加えてクズ餅同様白色のものにつくるという。これは製品が前述のものとはちがうが、別のものではなく調製方法が違うだけである。