

Entstehung. Ark. f. Bot. Bd. 26A, No. 11, pl. 10. BRAND, F. (1902): Die Cladophora-Aegagropilen des Süßwassers. Hedwigia, Vol. 51, pp. 34-71. BRAND, F. (1909): Über die morphologischen Verhältnisse der Cladophora-Basis. Ber. Deutsch. Bot. Gesel. Bd. 27, pp. 292-300. HEERING, W. (1921): Die Süßwasser-Flora Deutschlands, Österreichs und der Schweiz. Heft 7. Chlorophyceae IV, p. 57. 管野利助 (1934): 日本産マリモの研究. 主として球形集団について. 水産学会誌, Vol. 2, No. 5, p. 217. KJELLMAN, F. R. (1898): Zur Organographie und Systematik der Aegagropilen. KOSTER, J. TH. (1959): Groene wierballen in Nederlandse plassen. De Levende Natuur, Jaargang 62, pp. 178-182. 西村真琴 (1923): 毬藻の葉状体が毬形叢団を形成するの原理. 植物学雑誌, Vol. 37, No. 9, pp. 432-438. 岡田喜一 (1938): 択捉島産毬藻の毬形集団に関する一考察. 植物研究雑誌, Vol. 14, No. 12, pp. 791-798. 岡田喜一 (1953): 本州で発見のマリモの一新変種に就いて. 国立科学博物館研究報告, No. 32, pp. 99-103. OKADA, Y. (1957): On a new variety of *Aegagropila sauteri* found in Lake Yamana. Bull. Facul. Fisch., Nagasaki Univ. No. 5, pp. 41-52. 阪井与志雄 (1952): マリモの形態—集団形と糸状体の関連性—マリモ専門委員会, pp. 57-66. WAERN, A. M. (1938): Om Cladophora aegagropila, Nostoc pruniforme och andra alger i lilla Ullevifjärden, Mälaren. Botaniska Notiser, 1938, pp. 129-142.

## 医療に供される藻類

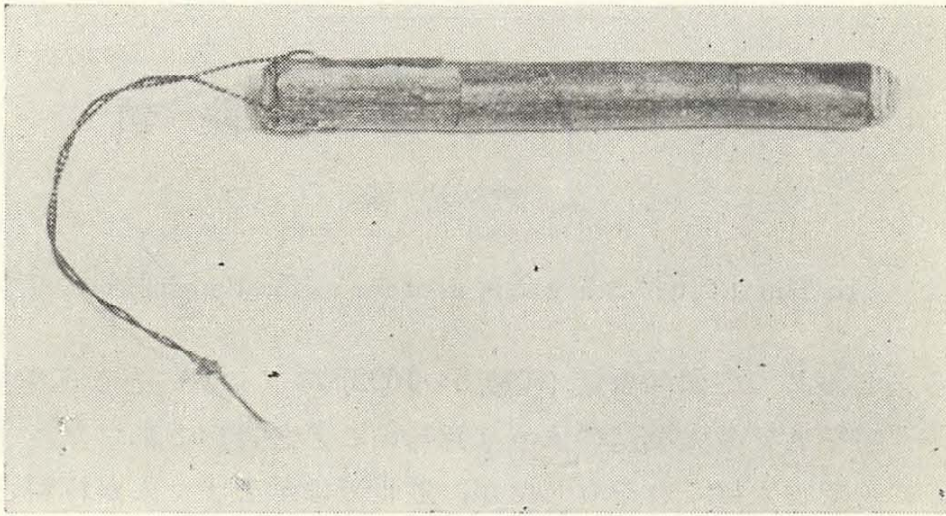
久内清孝

K. HISAUCHI: Sea weeds used for medical appliances

ある必要があつて本朝食鑑 (元禄5=1692) のフノリのところを見たら、海羅という字をあてて大要次のような意味のことが書いてあつた。「海羅は鹿角菜のことで古人はこれを食したが、近世では紙をすく人が糊料として用いるだけで、これを食う人はない。本草綱目によると女子が理髪に用いるとあるが、粘り気のため毛髪の乱れるのをふせぐに役立つとある。まことにその通りだ。今婦人が難産のとき滑胎として利用するが結果はよい (原漢文)。ここでは名称上のことはとりあげないで利用の面だけを話題にするが、まず文中に昔は食べたが元禄の今日では食べないとある点だが、元禄時代の文化人はめし上らなかつたかも知れないが、漁村にはこれをたべる風習の残つているところもある。その例の一つに伊豆の宇佐美の一部ではフクロフノリの生品を味噌汁のみとすることがある。それはそれとして、これを難産の場合に利用するという点はいずれ本草綱目のうけうりで日本で実行されたかどうかは知るよしもない。とにかく医療に使はれた記録にはなるが素朴な民間療

法の範囲を出ない。

もう一つは *Laminaria Cloustonii* EDM. の柄部を少しく加工した程度のもので医療上 *Stipites laminariae* (ラミナリア軸) と称して欠くべからざる専門医の要具として使われているものである。実物は長さ約6~7 cm, 太さ径2.6 mm位で一端に紐がつけてあり, 太さを番号で区別して使用のとき適当な太さのものを番号で選定するようになっている。日本では材料供給難のためコンブの食べる部分のうすいところだけを縦に巻き乾して紐をつけ, ほんものと同形同大のものとし *Japolamia* という名称で製造販売していた製薬会社もあつたが, 本物にくらべ断面に同心円の模様が見え, これが湿気を帯びると巻きが戻るため全然ソリッドである本物には劣るといはれた。そんなわけで勿論医療器具である。もつとも近頃別の代用品もできているが, 藻類とは関係ない。



日本製ラミナリヤ軸 (×1.5)

## 義 談 菜 髮

久内清孝

K. HISAUCHI: "Fa tsai", a Chinese edible *Nostoc* in market

中華料理の材料商の店頭でときどき見かけるものの一つに髮菜 (fa tsai) がある。これについては故遠藤吉三郎博士が植物学雑誌 26 卷 (1912) に渡欧