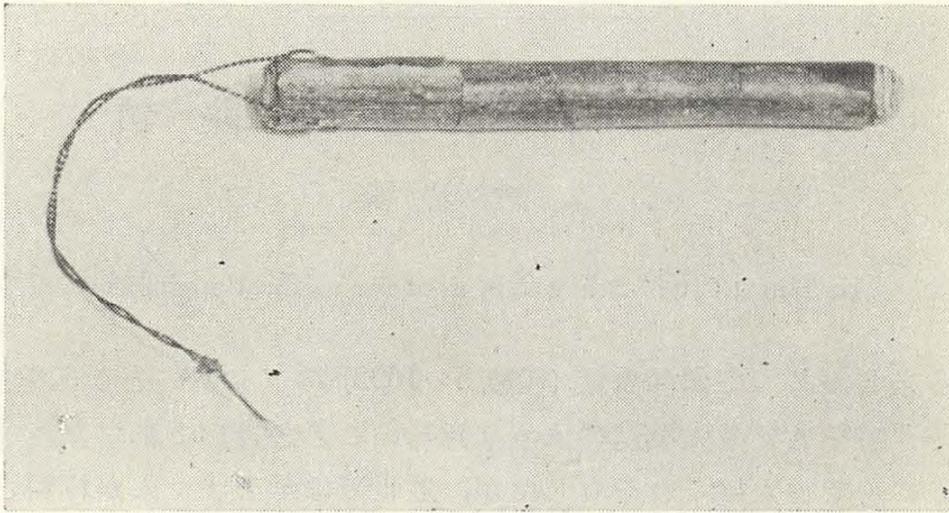


法の範囲を出ない。

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)

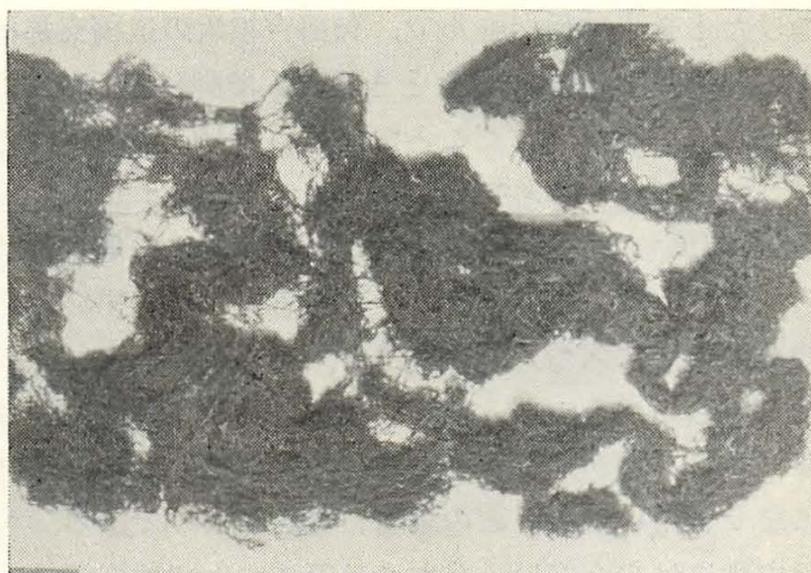
義 談 菜 髮

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

の途次広東や香港の市場で藻類の市販品をしらべて「海藻ノ漢名ニ就テ」と題して報告され、その中に髮菜をあげ、明治39年頃横浜市で開かれた物産共進会でこれを見たことがあると書いているけれども同定はしなかつた。ついで翌年、故岡



横浜で買った髮菜

村金太郎博士は同誌27巻(1913)で、明治44年(1911)に台湾總督府殖産局が発行した「支那食料植物」という印刷物に SETCHELL 氏が *Nostoc commune* VAUCH. var. *flagelliforme* (BURK. et CURT) BORN. et FLAH. と鑑定していることを指摘し、かつ和欧両文で詳説し、黄河上流水域の石上に生ずることを明記された。更に木村重氏は川魚風土記(1948)という単行本を札幌の北方出版社から出版し、その中で髮菜を駱駝の隊商が奥地から包頭に運んでくるのを見たことや、1935年の統計では寧夏だけでも年産267,000斤に達していることや、一人一日の採集量が1斤位であること、広東料理の献立表にある羅漢齋または羅漢菜には髮菜が必ず用いられる等々興味ある記事をのせているし、また髮菜を同音別字で発財と書いて縁起をかつぐことも書いている。さて私の髮菜の知識の程度はこれ位のものであるが、作家邱永漢氏は近著「象牙の箸」の195頁にこれを「海草」とかいている。また旺文社の日華大辞典には「苔類、みづごけ、食用となる」とだけしか書いてない。要するによくわかつていないようであるが、上にかかげた文献によれば明らかに黄河上流地方の水中岩石上に生えるネンジュモ科の藻であるが、南方は消費地であるため真相がよく知られていないのであろう。奥地から駱駝の背で包頭にはこぼれ、更に南方に送られ、そこで消費されるのであつて、産地と消費地とのみちのりは千里の路を遠しとせずどころではない。ここまで書いたら急にこれがほしくなつたので東京都内の心当りをさがしたが駄目なので、昭和13年の昔菌類の小林義雄氏と横浜の南京町(現今では中華街)の店頭で見

つけたとき小林氏が喜んで、矢部吉禎氏の遺稿支那植物叢書（博物学叢書第2輯）を1941に編集されたとき写真入で脚註として書かれ、当時1斤6円であったことを記録されたことなど思い出し、早速いつて見たところ、すぐ見つかったので久しぶりで手にいれた。市価は100グラムで約400円で大正13年とはだいぶ高くなっているが、貨幣価値を考えれば当然である。それから店主に輸入先をきいたら広東だと答えたが、ずいぶん遠くから複雑な経路を経て私の手に入ったわけである。そこで私はこれを日本式料理として用いられないものかと、いろいろためして見たら酢のものはもちろん、なんにでも使えることがわかった。ことに加熱しても、とけないので、いろいろな煮物にまぜて用いると、どの場合にも合うようである。もちろんいろいろな意味で主食にはならない。なおこの藻については資源植物事典に書いてあるが、それからだいぶたつので一応書いておく。

新 著 紹 介

広瀬弘幸著：藻類学総説，内田老鶴圃発行，本文506頁，図版1，挿図229，学術語索引(和)16頁，同(英)12頁，和名索引33頁，学名索引26頁，定価1,500円。

著者の恩師山田幸男博士の序文にもあるように、広瀬博士は学生時代からよく本を読まれたが、よく本を読んだ人にして、初めて書き得た大著で、故岡村金太郎先生の名著、藻類系統学の現代版ともいう可き本でもあり、更に内容を検討していけば、SCHUSSNIGのProtophytenkundeやZIMMERMANNのPhylogenie der Pflanzenの袖珍本といった匂いのする本である。

第1部、第1章は藻類学の発達史で、18世紀以降、現代までの藻類に関する主な著書や業績を年代別に列挙して、かんたんに説明し、終りに現在活動している藻類学者の名とその専門内容を個別的に挙げている。特にわが国の藻類学の発達については、岡村金太郎に始まる東京大学理学部系、三宅駿一に始まる東京大学農学部系、宮部金吾、遠藤吉三郎に始まる北海道大学農学部水産系、田原正人に始まる東北大学理学部系および山田幸男に始まる北海道大学理学部系の各系に分けて細大洩らさず諸学者の名を挙げてその生立を説明し、わが国の藻類学の全貌を明らかにしている。

第2章は下等植物の分類学で、JUSSIEU, EICHLER から TIPPO, ENGLER までの分類大系を列挙し、著者の意見をも述べている。また分類大系4例をかかげた上で、著者自身の植物分類大系も示している。ここに著者年来の主張であるその系統樹の主幹を2本に分け、藍藻、紅藻、子囊菌、担子菌とつづく主幹と、黄色鞭毛藻からユーグレナ、緑藻、輪藻、蘚苔、羊歯、種子植物とつづく主幹とを考え、黄色鞭毛藻から分枝して褐藻類を頂