

た。日射数時間後のマリモから糸状細胞をピンセットでぬきとると、約10～15 mmの長さの糸状体がとれる。これらの糸状体を観察すると、先端から約半数の節間細胞が乾燥害をおこし、葉緑体は細胞膜側にひき分けられているが<sup>2)</sup>、高温加熱によっておこる原形質の凝固像はみとめられなかった。また表層部の糸状体のほぼ中心より内部の細胞は健全であった。

次に失水量と温度測定後水道水中に培養を続けた場合のマリモの生育状態を観察した(第1表)。

大部分のマリモは正常な生育を続けたが、失水量52%、62%の二つのマリモは70～100日後にマリモの球状構造が破壊しはじめた。

#### IV.

空気中に露出されたマリモは、この実験条件で、日射によってマリモ自体の温度が異常にあがることはなく、そのための原形質の傷害は考えられなかった。むしろ乾燥害と、過度の失水がその後の水道水中での生育途中で構造破壊の原因となることがみとめられた。

実験材料を御恵与下さった山田幸男教授、阪井与志雄氏に深く感謝する。

#### 文 献

- 1) 館脇操(編): マリモ調査報告(1952).
- 2) 照本勲: 低温科学, 生物篇, **17**, 1 (1959).
- 3) ——: 科学, **29**, 612 (1959).
- 4) ——: 低温科学, 生物篇, **18**, 43 (1960).

## 食用としてのアカモク

黒木宗尚

秋田県の男鹿半島地方及び八森地方で、アカモクを食用にしていることをきき、その詳細を秋田県技師須藤満雄氏よりお聞することが出来ましたので、紹介致します。

男鹿半島ではアカモクをズバサ或いはシバサと呼び、八森地方ではギバサと呼んでいる。食用にする時期は4月下旬の1～2週間の短期間で、大きさ30～40 cm(?)で黄褐色をしている。生殖器托も出来ているようである。

食べるときは、採ってきたものに熱湯をかけて、緑色になったものを庖

丁で5 mm 位にきざむとドロドロになる。これをつゆに入れて食べるか、味噌和にして御飯にかけて食べる。

ドロドロになるのは生殖器托の粘質によるのではないかと思われるが、ワカメの成実葉(みゝ)のトロロと略々同じ味である。ワカメよりは柔らかくて食べ易い。

他の地方でも食用にしている所があるかも知れませんが、同地方の季節の食べ物ようです。  
(東北海区水産研究所)

---

## 学 会 録 事

### 会 員 移 動

(昭和37年4月1日より昭和37年8月15日まで)

新 入 会 (6名)

住 所 変 更 (9名)

姓 名 変 更 (1名)

杉 山(旧姓高井) 瑛 之

退 会 (1名)

下関水産指導所