

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

