

佐渡ヶ島の“板アラメ”に就いて

野田光蔵*・北見健彦**

M. NODA and T. KITAMI: On “Brick-aramé”
produced only in Sado Island

日本海の沿岸に生育する海藻は貧弱であると云われ、また充分なる研究調査もないが、著者等は東部日本海の略々中央部に位置する佐渡ヶ島の沿岸に於いて生育する海藻を270種以上を確め得た。この海藻数は他の地方に比べて決して少なくはなく、種類及び分布から考察しても佐渡ヶ島は日本海のアラメ研究には誠に好適の地であり且つ興味ある地帯である。また、この島には海藻から島の人々によって作られる見馴れない加工品がある。“sea-lace”と云われるツルモ (*Chorda filum* LAMOUR.) を乾燥させた干しツルモ (**dried-tsurumo**) を短かく切ってお汁物に入れて食膳に供するのはこの島だけであり、秋田、山形地方では、アカモク (*Sargassum horneri* C. AG.) を “gibasa” といってよく洗って笹に入れ、それに熱湯をかけてから醤油、味噌或いは酢で自分の好みによって味をつけて食べるが、よく御飯にかけトロロのようになると仲々うまいそうである。最近小木にその地方から舟で購いに来ているが、この島では未だアカモクは利用していないようである。本文では佐渡に於いてのみ製産せられている“板アラメ” (**Brick-aramé**) が非常に興味あるように思われ、主としてその製法について調査したので紹介する。

我が国では静岡県相良名産の所謂“刻アラメ” (**Cut-aramé**) がある。これは太平洋沿岸に豊産するアラメ (*Eisenia bicyclis* SETCHELL) から製品にする。伊勢、志摩、摂津などでも加工されている。これらの製法と似寄った点もあるが、“板アラメ”は日本海に産するツルアラメ (*Ecklonia stolonifera* OKAM.) を原藻として加工されるもので佐渡ヶ島に限られている。佐渡ヶ島における“板アラメ”の製法は古くから伝わっている。昭和25~6年頃までは西海岸にある相川町北^{きたえびす}狭、北鶴島などの一部の農家で副業的に行なっていただけで島内に於けるツルアラメの全採取量に比べ、僅かなものであった。

* 新潟大学理学部及び佐渡臨海実験所

** 新潟大学佐渡臨海実験所

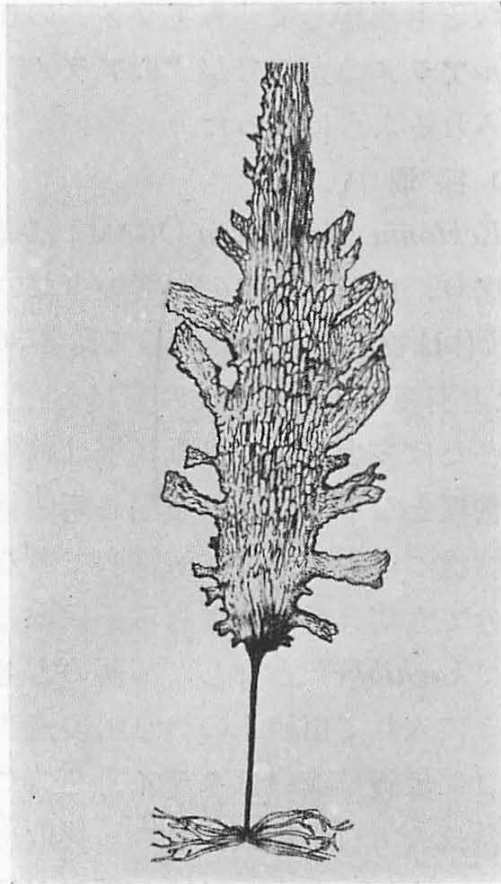
最近の観光土産としての売れ行き増加なども影響して“板アラメ”の加工が急に広まり、この地方で採取されたツルアラメの大部分が“板アラメ”として加工されており、季節的専門業者も見られるようになった。

原藻の採取

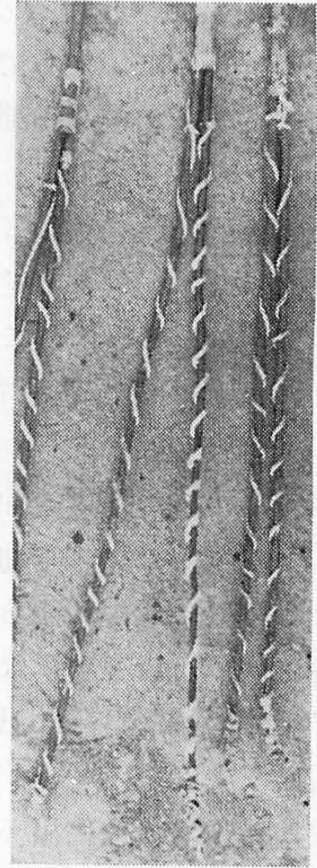
“板アラメ”の原藻、ツルアラメ (*Ecklonia stolonifera* OKAM.) は島内では単にアラメ或いはカジメと呼ばれて居り、比較的淡水の影響の少ない海中の10数mまでの岩上に生育する。葉状体は幅広い披針形にして長さ30~50cm、幅10~15cmあって単条または縁辺羽裂し、小鋸歯状の突起を有し、葉面には著しく皺があり、葉基部は楔形または多少円く、繊維状根は輪生し、その一部のもの茎の如く伸長して匍匐根となり、処々根を生じ新個体を生ずる。本種は伸長する匍匐根によって特徴づけられ、日本海特産である。原藻としては4月中旬から6月中旬にかけて大部分が採取される。採取の初日は各部落ごとに多少異なる。この日は“*kuchiake*”と称し、部落の古老などがアラメの伸び具合、風、その他を考えに入れて田植えの終り頃の適当な日を選んで夫々決定する。“*kuchiake*”の日には磯舟或いはタライ舟を持つ漁夫は家族総出で採取に出かける。それ以後は大方自由採取になる。採取には、4~8m位の竿棒を用いる。竿の先には二股を取り付ける。二股は長さ1~1.5m位で前年真すぐに伸びた直径約1~1.5cmあるネムノキやガマズミの枝或いは鋼鉄のワイヤーでつくられ、二股の先端が約20cm位開らく様にし、二股の両枝には滑り止めとして藁縄または麻縄を左右逆方向に螺旋状に巻き付ける(第2図)。このような二股の付いた竿棒は通例^{ねじぼう}扱棒(screw pole)と呼ばれている。舟に乗って或いは岩上に立ってガラス箱で覗きながら、アラメを探し、ネジ棒の二股の部分に海中の岩面に生育するアラメの茎部を挟み、竿を旋わしてこれを捲き付けて岩面から剥ぎ取る。この他、原藻として海中時化などで海岸に打ち揚げられたものを用いる。

“板アラメ”の製法

“板アラメ”の最初の作業は海岸に作られた舟小屋などで行なわれている。採取して来たアラメは葉基部の処で切られ根茎部を取り除く。次に良く生長した大形の葉を最下層にして凡そ10枚程その上に積み重ね、揃えて長軸の方向に巻き、台の上にて長さ約30cmの薄刃の包丁で側面から幅5~8mm位に刻み、リボン状にする。最近では家畜の飼葉切りに似た専用の刻み道具を使用するものも多くなった。この場合は道具に挟んで長いリボン状のもの



第1図 ツルアラメ (*Ecklonia stolonifera* OKAM.)

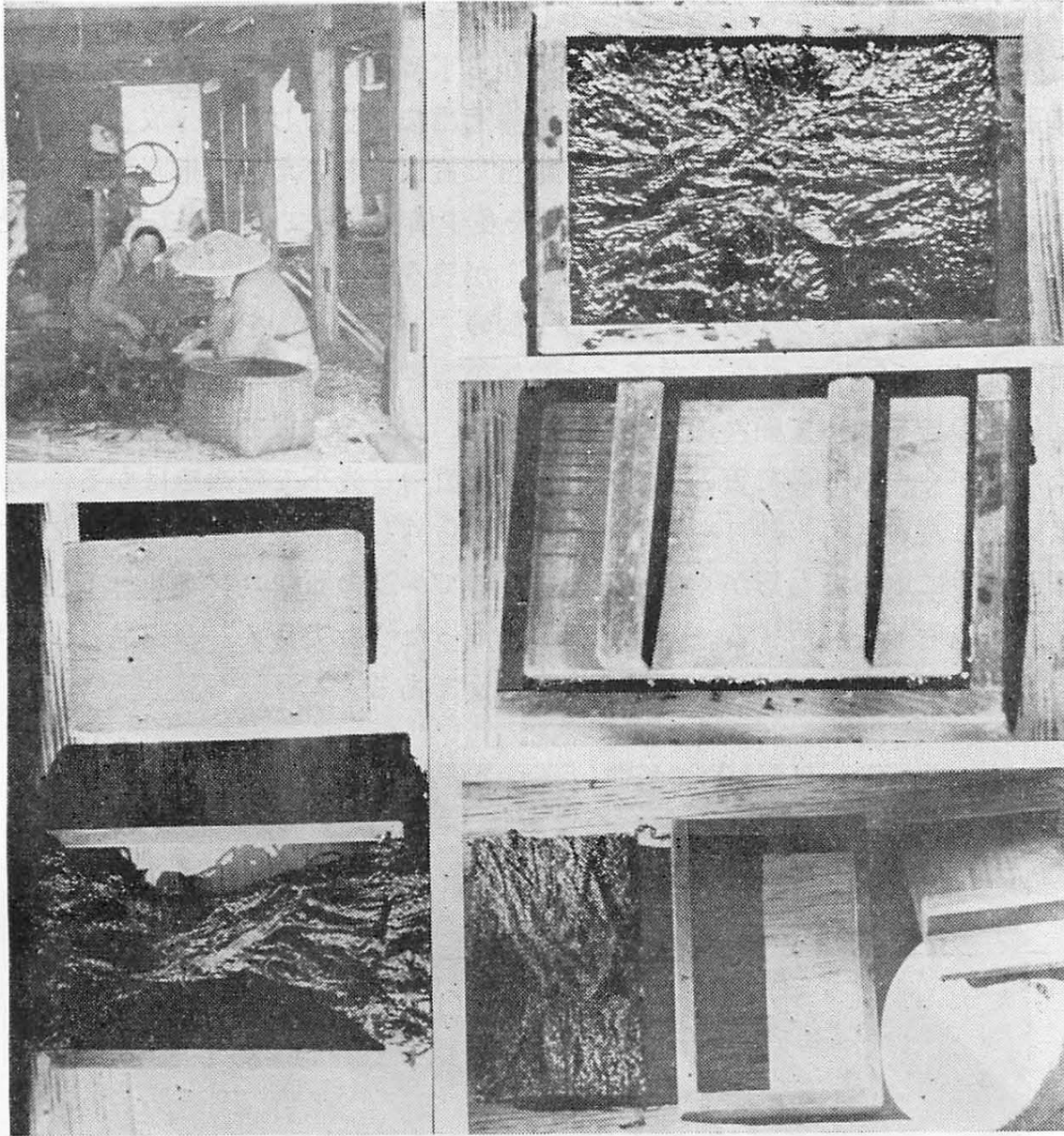


第2図 振棒 (screw pole) の先端を示す

に刻む。人手不足やその他の条件で直ちに“板アラメ”の作製が困難な場合には、リボン状のまま直射日光に当てて乾燥させ、一時保存する。

多くはリボン状に切ったものは淡水または1/3位海水を加えた淡水を沸湯させた中に投入し、指の間で漸くつぶれる位の軟かになるまで煮る。

この操作に要する時間は個体の成熟度合によって異なるが、4月頃採取したものは約30分、6月頃のものになると、1時間半位かける。煮上ったりリボン状のものをザル、その他適当な用器に取り、水気をきると同時に温度を下げる。それから板、オバナ或いは笹などで作った簀の子を台にし、その上に型枠を並べ、先に冷しておいたりリボン状のアラメをその枠内で形をつくる。型枠は杉またはアスナロ材を3.3×1.2 cmに製材した棒4本で作ったもので底、蓋のない縦、横、高さ12.6×19.8×3.3 cmの4角形をしたもので、それに12.3×19.5 cmの蓋状の圧板を用意する。煮上げて冷しておいたりリボン状のアラメを軽く一握り取り出し、一端を持ち、しごく様にしてリボンを描

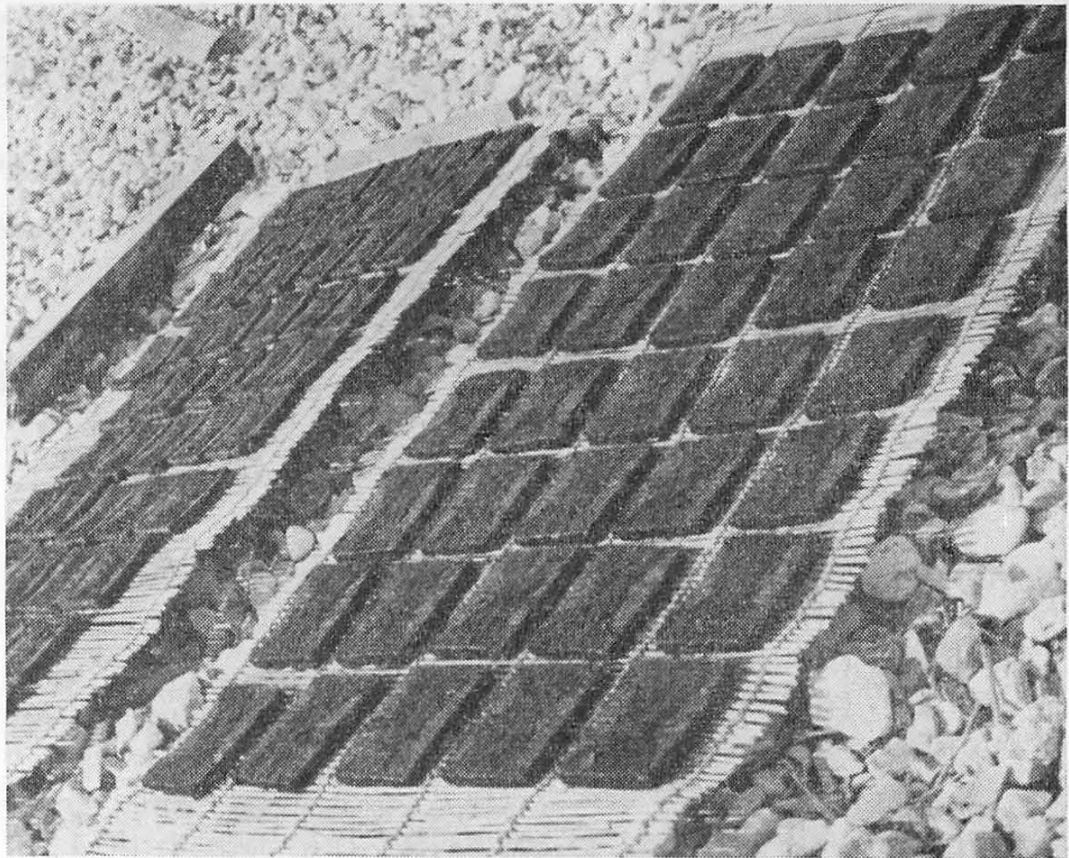


- 第3図 (左上) 舟小屋での作業
 第4図 (左下) 型枠の長軸方向に平行して両側の枠木上にリボンを置いたところ
 第5図 (右上) 枠木の上にかかっていたリボンを四方から丁寧に枠内に折り込んだもの
 第6図 (右中) 圧板をしたところ
 第7図 (右下) 型枠を取り外したところと出来上がった“板アラメ”

える。次に型枠の枠木の上にリボンの中程がかかる様にして直交して置き適当に拡げる。その場合最初に型枠の長軸方向に平行して両側に (第4図)、次にこれと直角に短軸に平行にして拡げる。次にリボンの乱れたままのものを

枠内に充す様しっかり詰め込む。そして今まで枠木上にかかっていたリボンを今度は短軸に平行な方から先に四方から丁寧に折り込む(第5図)。その上に蓋板を置き(第6図)、蓋の上から石等適当な重しをして数分放置する。その後重しを取りのぞき、次に両手の親指で蓋板をおさえ他の指全部を枠木にかけて枠を上方に取り外す。次に蓋板を多少横に滑らす様にして取り去ると、簀の子の台上に出来上った“板アラメ”が残る。

煮上ったリボン状のアラメから1個の“板アラメ”を作製するに要する時間は40~50秒ですむ。普通には数個の型枠を使用して重しで圧えている間に他の枠を使って順々に繰り返してゆく。台上の“板アラメ”は動かすと未だ形がくづれるので簀の子ごと動かし、直射日光下で乾燥をはかる。乾燥は天候に左右され、数日を要する。型枠から外したのも2日位日光に当てると、手に取っても形がくづれなくなるので浜辺の石やコンクリート上に直接並べ輻射熱を利用する。乾燥して出来上った“板アラメ”の製品は1個平均 $9.5 \times 15.5 \times 2.2$ cm大で、重さは約100gである。



第8図 簀の子においたまま直射日光で乾燥しているところ

一時保存して置いたりボン状のアラメは人手の出来た時、淡水にもどし、煮てから“板アラメ”に作製する。また煮上ったものをそのまま調味して食用にも供する。“板アラメ”を食膳に供する時は半日乃至1日、水または湯に浸して置き、軟かくしてから用いる。

結 辞

“板アラメ”(Brick-aramé)は日本海に産するツルアラメ(*Ecklonia stolonifera* OKAM.)を原藻とし、佐渡に於いてのみ加工せられ、興味深きものであるので、その製法について調査し、纏めてみた。特に北海道大学・山田幸男教授のおすすりめもあり、色々御示教を得た。此処に謹んで感謝の意を捧げたい。

参 考 文 献

OKAMURA, K.: *Icones of Japanese Algae* vol. 3 (1916), p. 172, pl. 140. 山田幸男・木下虎一郎: 北海道海産動植物図譜, 海藻篇第2輯 (1949), p. 7, pl. 34. 遠藤吉三郎: 海産植物学 (1911), p. 422.

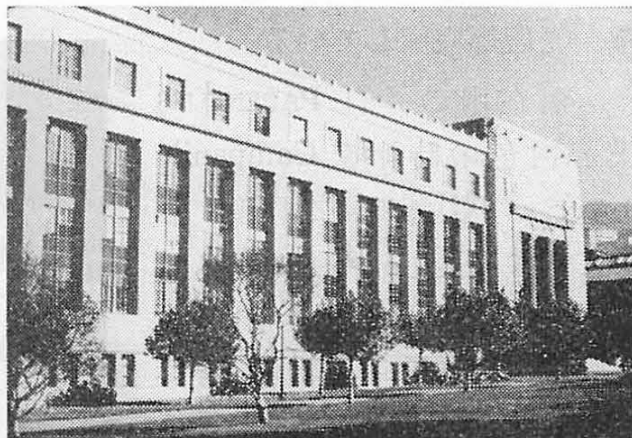
ア メ リ カ を 巡 り て (II)

瀬 木 紀 男

T. SEGI: My visit to America (III)

(7) ロスアンゼルスから再びサンフランシスコへ

ロスの滞在を終り10月3日朝再びシスコへ向う。ロスの新空港は各航空会社が夫々独立の専用ビルを持つ素晴しく大きなもので、待合室から渡り廊下が飛行機の昇降口に延び、地面に降りず直接乗り込める様になっている。UALで1時間半程飛んでシスコへ到着したが、偶然



加州大学の Life Sciences Building
(藻類学教室は8階にあり)

新崎博士と同じホテルで好都合であった。翌朝早速パークレーの加州大学を