

チリー の 食用 海藻

近 江 彦 栄*

H. OHMI: Edible seaweeds in Chile

オゴノリの研究のために、チリーの Institute de Fomento Pesquero (国立水産振興研究所) から招かれて、約3ヵ月間 Concepcion 市にある Instituto Central de Biología, Universidad de Concepcion と Vina del Mar の郊外 Montemer にある Estacion de Biología, Universidad de Chile で研究を行った機会に、チリー国内で食用にされている海藻 (*Gelidium*, *Gracilaria* など間接的に食用となるものを除いた) について若干知る事が出来たので、ここに報告する次第である。

この国で現在食用として市販されているものは次の通りである。

1. *Durvillea antarctica* (CHAM.) HARIOT

葉部を乾燥したものを“*Cochayuyo*”と称して、食料品店や魚屋などで大量に販売している。市販品の外形は陸上植物のフキの乾燥したものに似ているが、横断面は楕円形で(径4 cm×2 cm位)全円で淡褐色を呈する。食用に際しては水煮したものに“*Entrada*”やサラダなどで多少味付けしたり、又は他の野菜類、特にタマネギなどと共にスープとして用いる。調理されたものは灰白色又は多少緑色を帯びている。チリーに滞在中度々食卓に出て来たが味はワラビかゼンマイに似ているが、別段美味とは思われなかった。

茎部を乾燥したものを“*Huilte*”又は“*Ulte*”と呼び、他の野菜と共に食用にする、直径50cmに達するものがあり、30%のアルギン酸を含むという。

本種は Valparaiso 付近から Cape Horn, Falkland Isls. あたりまでの、subantarctic region までの冷水域の干満線間の波の強く当たる所に着生し、全長10mまたは又はそれ以上に達する。

尚、この外に他の1種、*D. harveyi* HOOK. et HARV. を産することが知られている。

Durvillea potatorum (LABILL.) ARESCH. については、時田教授がナ

* 北海道大学水産学部

The Bulletin of Japanese Society of Phycology Vol. XVI. No. 1, April 1968

ンカイコンブの和名（新称）を与えている（藻類 Vol. XIII. No. 1, 17-20）が、この種はチリーには産しない。

2. *Porphyra columbina*

MONTAGNE

3. *Ulva lactuca* L.

上記の2種の海藻を一緒にして“Luche”又は“Luchi”と称し、半乾燥のまま又は不定形な団子状にして、各地のマーケットなどで販売している。食用に際しては肉の小片などと混ぜてフライにする。この国の化学者の報告に依れば carbohydrate, 沃度, 及びビタミン類に富むという。尚, *Porphyra* 属のものとしては上記の外に, *P. miniata* (LYNGB.) C. Ag. f. *cuneiformis* SET. et HUS を産することが知られているが, “Luche” 又は “Luchi” と呼ばれるものは上記の2種に限られている。

4. *Dictyopteris repens*

BÖRG.

本種は Isla Pascua の原住民が, “auke” と称して食用に供しているとのことであるが, 本土の一般住民は食用にせず, 従って市販品を見ることが出来なかった。



第1図 *Durvillea antarctica* (CHAM.) HARIOT の茎部の乾燥市販品。A. 小楕円形のもの茎の横断面。B. 食料品店に並べられた *Huilte* (又は *Ulte*)。C. *Huilte* が馬で漁村から市場に運ばれる状態 (Courtesy of Dong Ho Kim).

Summary

In Chile *Durvillea antarctica* (CHAM.) HARIOT is distributed in the littoral zone, between Valparaiso and the southern antarctic cold water region growing on rocks washed by strong waves.

This alga is commonly used for food and sold abundantly in the markets of this country. Chilean people seem to be fond of it very much. After cooking it is eaten mixed with many small pieces of onion and other vegetables. when processed, the lamina of this alga is called "Cochayuyo", and the stipe is called "Ulte" or "Huilte".

Porphyra columbina MONT. and *Ulva lactuca* LIN. are also eaten as food under the same name "Luche". They are sold in the markets in irregularly shaped small balls mixed with each other. According to a report of a Chilean chemist, they are very rich in carbohydrate, iodine, and various kinds of vitamins.

Besides the above mentioned species, *Dictyopteris repens* BÖRG. is favoured only among the natives of Easter Island under the name "Auke".

Literatures cited

Corporacion de Foment de la Produccion de Chile: Geografia economica de Chile. 1965. Etcheverry. H. D.: Bibliografia de las algas Chilenas. Revista de Biologia Marina. Pub. Est. Biol. Mar. Univ. Chile VII (1, 2, y 3), 63-182, 1958.

Levring, T.: Contributions to the marine algal flora of Chile. Rept. Lund Univ. Chile Exp. 1948-'49, 39. Lunds Univ. Årsskrift. N. F. Avd. 2. Bd 56. Nr 10. 1-84, 1960. Tokida, J.: *Durvillea* ナンカイコンブ属 (新称). 藻類 XII (1), 17-20, 1965.