

池原宏二：日本海沿岸における食用としてのホンダワラとアカモク

Koji IKEHARA: *Sargassum* (*Sargassum fulvellum* and *S. horneri*) as a food in the coast of Japan Sea

ホンダワラ *Sargassum fulvellum* は本州の日本海及び太平洋の両沿岸及び四国，九州の全沿岸に，アカモク *S. horneri* は北海道西岸から本州の日本海側及び太平洋側及び四国，九州の沿岸に広く分布する (YOSHIDA 1983)。両種とも岩礁上に生育する1年生のホンダワラ類である。両種は冬の佐渡海峡の代表的な流れ藻で，1月から2月にかけて急速に生長する。新潟市では2月頃にホンダワラは1~4 mの長さに，アカモクは2~10 mの長さになったものが打ち上げられる (池原・佐野 1986)。

ホンダワラとアカモクは古くから食用に供された。

ホンダワラは秋田県男鹿半島では「じばさ」，佐渡島では「ぎんばそう」，「人馬藻」，鳥取県東部と中部及び隠岐島では「じんばそう」と呼んでいる。ホンダワラについては良寛和尚が1812年頃に新潟県分水町で「ちむばそに さげにわさびに たまはるは はるはさびしく あらせじとなり」と歌っている。

現在，男鹿半島では3~4月にホンダワラを刈り取り，地元では生で販売している (秋田県水産振興センター 山田潤一氏による)。佐渡島や隠岐島では乾燥品 (Fig. 1 right) や塩蔵品として販売している。また，鳥取県東部及び中部では11~2月頃に海岸に打ち上げられたホンダワラを選別し，乾燥して保存する。

食用の際はその都度水に戻してから佃煮にしている (鳥取県栽培漁業試験場 古田善平氏による)。

アカモクは男鹿半島では「ずばさ」，「しばさ」，秋田県八森地方では「ぎばさ」と呼んで食用にしている (黒木 1962)。同県では一般にアカモクを「ぎばさ」と呼び，特に男鹿半島では「じばさ」(ホンダワラ)と区別している (山田潤一氏による)。秋田県のアカモクは粘り気が少ないために県外から生で購入し，冬に県内全域で食用にしている。

新潟県柏崎市ではホンダワラ類を「じばさ」や「ぎばさ」と呼び，このうちアカモクを食用にしている (海洋生物環境研究所実証試験場 山本正之氏による)。柏崎おけさに「吹けよ 西風 あがれよ じばさ 可愛い殿さの 磯まわり」と歌われている。この作詩の年代に2説がある。1185年頃であるという説と，1666年頃という説がある (宮川 1978)。

佐渡島ではアカモクを「ながも」と呼んでいる。佐渡島前浜海岸では冬から春にかけてアカモクを刈り取り，俵につめて新潟県や福島県に出荷している。同地方の山間部では春の山菜の出まわるまでのつなぎの野菜として珍重した (浜口 1979)。この出荷は1958年頃に一度終わった。

日本海沿岸の冬季の気象は厳しい。過去30年間 (1951~1980年まで，新潟地方気象台 1981)の統計によれば，12~2月の新潟市は降雪日が44%，降雨日は22%である。海岸地方は北西の季節風が強く，陸地内では積雪があつて，新鮮な野菜の入手は困難であった。このため冬に採取できるホンダワラ類 (ホンダワラ・アカモク) は野菜の代用として利用されていたと考えられる。

現在，佐渡島前浜海岸や相川町二見ではアカモクを刈りとり，生のまま，あるいは乾燥品 (Fig. 1 left) や塩蔵品として島内や新潟市，秋田県に出荷している。両津市東浜のアカモクの盛漁期は3~4月である。1986年3月にはトロ箱一杯の価格が2,000~3,000円，終漁期の4月には約400円であった。同期間に約1,000箱が出荷された (東浜漁業協同組合 川口徳一氏による)。



図 1. ホンダワラ (右) とアカモク (左) の乾燥品

Fig. 1. Commercial dried specimens of *Sargassum fulvellum* (right) and *S. horneri* (left).

新潟市漁業協同組合では1985年にアカモクを漁獲物として扱った。2～4月に市内の鮮魚店やスーパーマーケットで生のまま販売された。1987年は暖冬のため漁期が1カ月早まり、1月から店先にならんだ。

また、新潟県山北町、聖籠町及び柏崎市では2～3月に打ち上げられたアカモクを塩蔵や冷凍して保存し食用にしている。

永見市ではアカモクを「ながらも」と呼んでいる。同市では1972年頃から、1月にアカモクを刈り取って秋田県の業者に販売している。また、1976年頃から地元の民宿でも利用するようになった。1982年には生で39トン、800万円の水揚げがあった(川崎 1982)。

能登半島ではホンダワラ類を食べる習慣はないが、最近、永見市の影響を受けて七尾市の店先にアカモクが生で販売されている(金沢水族館 佐野 修氏による)。

鳥取県東部ではアカモクを1907年頃には三杯酢として、または大根の細切りと混ぜて煮て食用とした(遠藤 1909)。現在は同地方では食用に供していない(古田普平氏による)。

新潟県ではホンダワラは酢のもの、おひたし、みそ一夜漬、または大根の千切りと油いためにするし、

アカモクはこの他にサラダ、みそ汁、雑炊などとして食用にしている。

北海道大学理学部植物分類学教室吉田忠生博士から投稿をお奨めいただき、また、ご校閲をいただきました。茲に厚くお礼申し上げます。

引用文献

- 遠藤吉三郎 1909. 莫語花. 裳華房, 東京.
 浜口一夫 1979. 佐渡の味. pp. 201, 野島出版, 三条市.
 池原宏二・佐野 修 1986. 佐渡海峡における流れ藻の出現種と分布. 日水研報告, **36**: 59-76.
 川崎賢一 1982. アカモク(ナガラモ)の利用について. 富山水試だより, **28**: 3-7.
 黒木宗尚 1962. 食用としてのアカモク. 藻類, **10**: 74-75.
 宮川嫩葉 1978. 柏崎郷土史話. 柏崎郷土資料刊行会, 柏崎市.
 新潟地方気象台 1981. 創立百年誌. 131-142.
 YOSHIDA, T. (1983) Japanese species of *Sargassum* subgenus *Bactrophyucus* (Phaeophyta, Fucales). Journ. Fac. Sci., Hokkaido Univ. Ser. V (Botany), **13**(2): 99-246.
 (951 新潟市水道町1丁目 日本海区水産研究所)