

Christine A. OROSCO・大野正夫：フィリピン・セブ島における海藻の利用

Christine A. OROSCO and Masao OHNO: Utilization of seaweeds in Cebu Island, Central Visayas, the Philippines

フィリピン諸島は、昔から浜辺で採集しやすい海藻を食べる習慣があり、筆者の一人、Christine A. OROSCO はセブ島で育ち、種々の海藻を食してきた。1985年には京都大学の梅崎 勇教授らとともに、筆者等はフィリピンの海藻資源調査を行う機会を得た。セブ島の海藻植生等については、すでに報告書が出されているが (UMEZAKI 1987)、ここではローカルにセブ島で利用されている海藻について述べる。

セブ島で市場やスーパーマーケット、あるいは行人によって良く売られているのは、キリンサイ類 (*Eucheuma*) とイワズタ類 (*Caulerpa*) である。キリンサイ類は、セブ島では古くから周辺のサンゴ礁リーフに繁茂していたものを採取していたが、最近ではボホール島 (Bohol Island) のカラゲナン抽出の原藻として大規模に養殖されているものを、ナイロン袋に入れ小船でセブ島に運んできている。キリンサイ類は、時々海水をかけるなどして、1週間くらい保存することもある。養殖種としては、*E. spinosum* と *E. cottonii* (学名に変更が行われたが、業界ではまだ使われている) が利用されているが、食用には *E. cottonii* が舌ざわりが良いために多く売られている。付近の自生種も時々売られているが、主枝が太く分枝が短いなどの特徴があり養殖種と区別がつく。これらは 300 g 程度に袋づめにされ、1~2ペソ (15~30円) で売られている。キリンサイ類は普通サラダにして食べられている。料理法は、沸騰した湯の中に2~3分入れると、脱色し多少軟骨質性の舌ざわりの柔らかさになる。ゆですぎるとおいしくなくなる。湯通しをした後水洗いをし、細断する。これにタマネギ、トマト、ショウガを入れ、酢、砂糖のほかにスパイスを加える。

時にはココナッツミルクや醤油を使うこともある。またボイルされた魚肉などを少量入れる場合もある。

イワズタ類も古くから自然に繁茂しているものを採取し食用にしてきたが、最近では養殖されているものを利用している。

養殖されている種は、*Caulerpa racemosa* var. *clavifera* (センナリズタ) である。*C. lentillifera* (クビレズタ) とする人もある (徳田, 大野, 小河 1987)。*C.*

racemosa var. *clavifera* は、セブ島と橋で結ばれた小さい島のマクタン島 Kalawisan 村の沼池で周年にわたって生育している。ここでのイワズタ養殖は粗放的で、適当に伸びたものを採取し、一部をちぎって再度移植する。

45日くらいで採取できる大きさになるという。養殖池は現在 20 ha ほどあり、わずかに開かれた水門で海と結ばれている。以前はミルクフィッシュ (*Chanos chanos*) の養殖池であったものを、1950年頃からイワズタ類を主とする池に変わったようである。この養殖池は沼池で浅く 30~50 cm の深さであるが、非常に濁っており底に生えているイワズタは全く見えず、小船に乗って手さぐりで採取するのである。イワズタ類の養殖は、ルソン島などでも試みられたが成功しておらず、現在マクタン島だけのようである。セブ島では、この他 *Caulerpa racemosa* var. *lamourouxii* (ヒラエズタ), *Codium tomentosum* (イモセミル), *Gracilaria* sp. (オゴノリ属の1種) や *Halymenia* sp. (イソノハナ属の1種) も海藻サラダに使われているが、市場で常に売られているほどではない。*Caulerpa racemosa* var. *lamourouxii* は、セブ語で“Hang-hang”と呼ばれており先の養殖池には *C. racemosa* var. *clavifera* とともに繁茂しているが取りのぞけられている。“Hang-hang”とはしぶい味という意味で食用にはおいしくはない。

Codium tomentosum は Comotes 島やセブ島の北部でイワズタと同じようにして食べられている。*Gracilaria* sp. は *Caulerpa* と同じような料理法であるが、あまり長く湯通しせずに料理されている。セブ島の北部にみられる *Halymenia* sp. は、“Tinola”と呼ばれる魚スープの Vegetable として用いられている。セブ島にはこのほかの種類で、ルソン島のイロコスなどで食用にしている海藻も繁茂しているが、慣習的に採取されないものもある。

今迄見てきた海藻養殖場と生育環境が異なるのに驚かされたが、イワズタ類の生態的特性を考える時に良い参考になると興味を持った。

採取されたこれらイワズタ類は、竹籠に入れ、上にアオサなどをかぶせて運ばれる。ここで養殖されたイ

ワズタ類は、船でルソン島やミンダナオ島まで運ばれている。またここには日本からの仲買人も来ているという。日本には塩漬けにして輸出され、食べる時に水洗いし、塩ぬきをすると、元の形になるが、しかし味は一度塩漬けにすると本来の海藻の香りが消え、おいしくない。イワズタ類は1カン1~2ペソ(15~30円)で売られている。1カンは200gくらいの容量である。イワズタ類もサラダとして食べられている。料理法は仮根部などを取りのぞき、水洗いをした後に盛りつける。塩と酢を混ぜたものを少しかける。時にはトマトやタマネギを混ぜて皿に盛る場合もある。新鮮なイワズタ類は、バナナの葉に包んでおくと、1週間くらい保存できる。

セブ島では直接食用にする海藻以外に、寒天の原藻である天草類の採取は行われている。

またセブ語で“lumot”と呼ばれている *Enteromorpha* (アオノリ属)の仲間は漁民によって採取され、トラップの中に入れ、アイゴ科の魚や rabbit fish (クロビシカマス)などの採捕に使われている。ホンダワラ類やアオサは昔から沿岸の農民は土の中に入れ土壌の肥沃化に利用してきた。セブで現在食用にされている海藻は、昔からの慣習によったものであるが、海藻が健康に良いという事がわかり、日本の海苔、コンブ、ワカメの料理法が伝われば、将来これらの海藻もセブ島で利用されるようになるであろう。

引用文献

徳田 廣・大野正夫・小河久朗 1987. 海藻資源養殖学. 緑書房, 東京.

UMEZAKI, I. 1987. Scientific survey of marine algae and their resources in the Philippine Islands. Report of a overseas research project by a Grant-in-Aid from the Ministry of Education, Science and Culture of Japan, Nos. 60041039 (1985) and 6104035 (1986). Ed. by I. UMEZAKI, 92 pp.

(〒781-04 土佐市宇佐町井尻194 高知大学海洋生物教育研究センター)

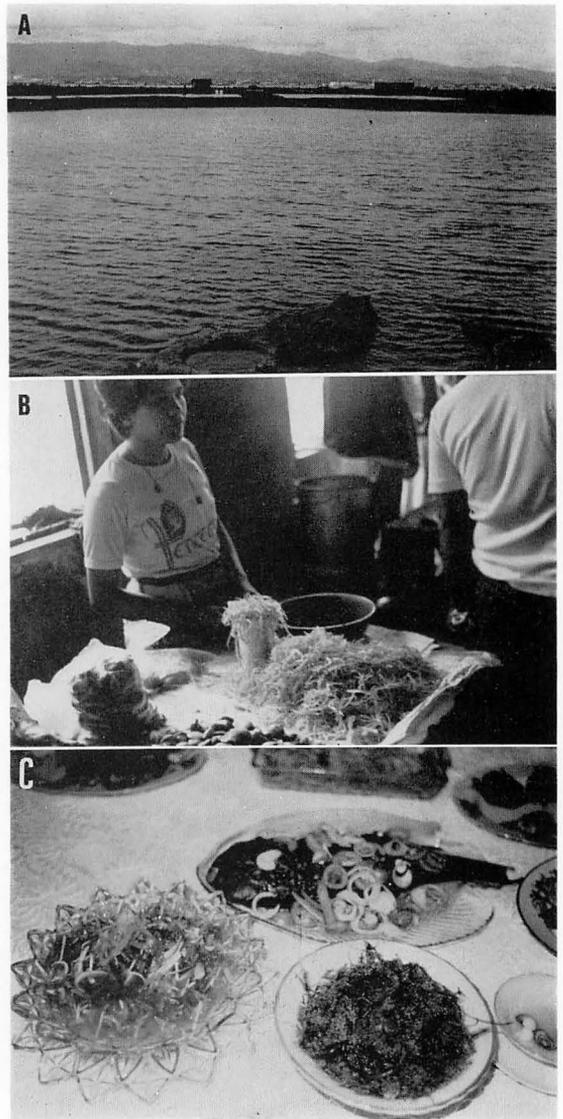


Fig. 1. Seaweeds available in Cebu markets: A) *Caulerpa* culture pond in Kalawisan, Mactan Island, Cebu; B) *Eucheuma* from seaweed farm areas in Bohol sold in Cebu Public Market; C) *Eucheuma* (lower left of photo) and *Caulerpa* (lower right) salads.