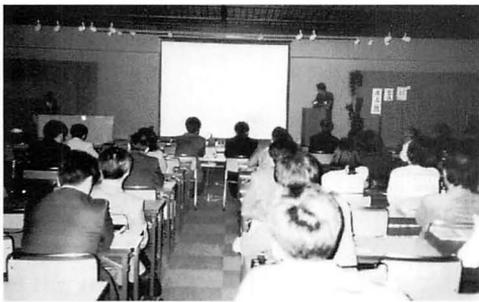


大野正夫：日本藻類学会第19回大会（高知）を振り返って

Masao Ohno: Report of the 19th Annual Meeting of the Japanese Society of Phycology in Kochi (Kochi-jou Hall, 28-29 March, 1995)

日本藻類学会第19回大会は、1995年3月28日から29日の2日間、高知市の中心にある高知城ホールで開かれた。従来大会は大学で行なわれることが多かったが、昨年の富山大会で、県民ホールで開催し好評であったので、今回もその方向で考えて、多目的ホールを使うことになった。設備の整っているホールを使用



大会会場

した結果、会場設営は2時間ほどで済み、編集委員会、評議委員会、大会の運営は極めてスムーズに行なえた。会場がホテルなどからも歩いて行ける所にあり、好評でもあった。今回会場が公共のものであったので、経費は安く済み、参加会費と学会補助費の範囲内で、大会を開催することができた。各地にこのようなホールが造られつつあるので、今後は学会大会を開催するときには、大学以外の施設も検討していただければと思う。

今大会の参加者は、156名であった。このことが大会運営に余裕ができた一因である。阪神大震災の後で、交通の便が悪い時期であったので、参加取りやめも多くなるのではと懸念したが、予想外に多くの参加者であり、存外の喜びとなった。ただ瀬戸良三氏から、震災で家屋が被災したのでと、欠席通知があり、お見舞い申し上げた。

一般講演者の申込は、60編近くあり、どうしても従来の時間割では、組むことができず、発表内容により展示発表に回って戴き、講演開始時間を早めて、やっと組むことができた。次回からは2会場を考慮して準備することも必要であろう。今回の大会参加者の特色は、大学院の学生の参加者が多く、講演発表者も多

かった。日本藻類学会の発展のためには喜ばしい傾向である。一般講演の内容は、年々分類学から生化学まで広い分野になり、スライド作成技術も進歩し、劇画を見ているような美しいものもあった。しかし筆者はもう古い人間と自覚するほど理解に苦しむ講演も多くなってきた。このような理由のためではないが、昨年の富山大会で好評であった長い間藻類学の研究をされてきた方に研究の足跡をお話しをして戴くような総説的な講演と、地元から藻類学会と離れたところで藻類の研究をされている方に、少し長い時間で講演をして戴こうと企画した。加崎英夫先生には「日本における車軸藻の研究の現状—絶滅の危機にあるホシツリ



懇親会

モー」、三浦昭雄先生には「海苔の栽培品種の研究の現状」の講演をお願いした。高知大学から越智雅光氏により「海藻の抗菌性成分」について講演を戴いた。講演時間が25分と短すぎて、十分に講演を終えることができなかった。3人の先生方には、不満足であったと反省しているが、参加者には、大変好評であったので、このような企画を今後の大会にも盛り込んでいただければと思う。

懇親会は、土佐料理「皿鉢」は座敷でないという意見に従い、畳の大広間で開催された。会は奥田一雄氏の司会で、本学会会長の吉田忠生氏の挨拶、高知大学学長中内光昭氏の祝辞の後、酒樽の鏡割が行なわれ、国際藻類学会会長の千原光雄氏による乾杯の音頭で始まった。座敷での懇親会は初めての試みであり、戸惑った方もいたようであったが、途中、太鼓の演技が入り、一気に会は盛り上がった。

学会中に、藻類の絵ハガキの販売コーナーがあり、片山夫人が終日いて下さった。あまり売れていないようであったが、このようなコーナーも良い企画だと思う。以前あった著書、別刷の販売も続けてはと思う。来年の東邦大学での再会を誓い、高知大会は閉会した。

高知大会は、懇親会のために、少し寄付を県内の業

者をお願いしたが、健全会計であったことを報告する。この一因は参加者が多かったことで収入が予定よりも多くなったことと、学生達の協力があり、人件費の出費がなかったことによる。この大会にお世話戴いた方々に深く感謝したい。

(〒781-11 土佐市宇佐町井尻 194 高知大学海洋生物教育センター)

大谷修司：四万十川エクスカージョン報告 —青のり養殖場見学—

1995年3月末に高知市で行われた日本藻類学会第19回大会のエクスカージョンとして四万十川の青のり養殖場見学が企画された。3月30日、参加者一同は雨の中、高知大学の犬野先生につれられて午前7時半頃、自家用車4台に分乗して高知市から四万十川へ向かった。雨は止まず、四万十川が近くなるにつれてますますひどくなっていった。途中で休憩をかねてお茶



写真1. 加用物産の青のり加工場見学風景

を飲みつつ様子を見たが、風もおさまらず暴風雨となった。それでも目的を達しようと、一同は四万十川の下流、下田にあるヒトエグサの養殖場へ向かった。養殖場はゆうゆうと流れる四万十川本流から土手で隔てられた支流の流量の少ない地点に位置している。土手の下に広がる養殖場へ赴こうと試みたが、傘がさせないほどの風雨のため、車の中から養殖場を眺めることとなった。長距離を車に揺られやっとたどり着いたが、養殖場を間近に見ることができず、一同がっかり

した様子であった。気を取りなおし、青のりを加工している加用物産を見学に向かった(写真1)。ここは四万十川で採れるスジアオノリやヒトエグサを商品化して出荷している。犬野先生によるとスジアオノリを商品にして食するのは四万十川が始まりで、1kgが1万円という高価なものである。四万十川産のものは香りがよく商品価値が高いのだそうだ。お好み焼きやポテトチップスで需要が増え、現在は全国で1000tが出荷されている。お好み焼きにかける香りの良い青のりはスジアオノリだが、見た目には同じでも色だけがよく香りがあまりないのはアオサ類が混ざっているそうである。スジアノリの食べ方としては、すいもの、サラダ、できたてのごはんに、白身の焼き魚にと多様である。そのまま食べてもおいしくビールつまみにもいいと思う。スジアオノリは実験的には塩分濃度耐性があるが、野外のものは低塩分の水が浸入すると1日で成熟するそうだ。

犬野先生の説明によるとヒトエグサはアオサと称して売られており、昭和30年代、伊勢湾より導入されたそうだ。世間に出まわっている瓶づめのノリの佃煮はヒトエグサを醤油や水あめで加工したものだということである。加用物産は最近、ヒトエグサを乾燥させて出荷をするようになった。これは5分水にもどして、ガーゼで水分をとり薄く衣をつけてさっと揚げると美味しい天ぷらになるそうだ。

さて、加工場見学のあと一同は漁業共同組合へ移動してそこで昼食をとることとなった。ここではおみやげとして、ヒトエグサとスジアオノリの乾物とノリの佃煮を頂いた。その金額だけでエクスカージョン代に