

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。スジアオ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、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

匹敵するほどで、皆よろこんでいる様であった。昼食後、大野先生より四万十川におけるスジアオノリとヒトエグサの産業について詳しくわかりやすく講義をして頂いた。四万十川は高知市内から遠いこともあって講義終了後、解散となった。

私と島根大学の4名は松江から自動車で来ていたので天気のリcoveryを待ち、もう一度ヒトエグサの養殖場を訪れた。もう2時間天気が早く好転してくれれば全員見学できたところであるが、こればかりはどうしようもない。養殖場では、遠々と張られたネットにたくさんのヒトエグサが付着していた。遠くから見るとその緑がじつに美しい(写真2)。我々が訪れた午後2時頃は干潮であった。同地点の四万十川本流は塩分濃度は13‰であったが、大雨の後のためか養殖場の水溜りの塩分濃度は9‰と本流より低い値を示した。養殖場周囲のコンクリートブロックにはアヤギヌ、ホソアヤギヌなどが付着していた。汽水湖である宍道湖・中海にスジアオノリとよく似た藻体が分布していることから、なんとか四万十川のスジアオノリを採集して持ち帰ろうと養殖場付近と、四万十川本流の川岸および支流を捜しまわったが、季節が異なるためか、採集場所が良くなかったためかスジアオノリらしい藻体は採集できなかった。加工場でたくさんの乾燥したスジアオノリを見ているだけに残念であった。アオノリ類と



写真2. 四万十川下流、下田付近のヒトエグサ養殖場

しては2mもの長さになる分枝の少ないボウアオノリに類似した藻体を、漁業共同組合の裏を流れる小川で多数採集した。大雨の後のせいか、その塩分濃度は1‰未満であった。宍道湖・中海にアオノリ類が数タイプ出現するが、同定が難しく苦心している。どなたかにぜひアオノリ類の分類をやって頂きたいと思う。

最後に現場を案内をして頂いた高知大学の 大野正夫先生、エクスカージョンを企画して頂いた準備委員各位および現場でご協力頂いた加用物産、四万十川下流漁業協同組合に御礼申し上げます。

(〒690 松江市西川津町 1060 島根大学教育学部)

日本藻類学会 19 回大会エクスカージョン参加者

中村方面 (19名)

井山, 長島, 牧野, 松浦, 宮地, 山本 (よ), 矢部, 吉田 (忠), 和田 (義), Triet, 大谷, 大賀, 岡, 神庭, 山岡, 大野, 上島, (氏原: センター事務職員)

室戸方面 (22名)

有賀 (祐), 石川, 岡崎, 柿崎, 片山夫婦, 川嶋, 辻, 辻村, 当真, 能登谷, 野呂, 増田, 三浦, 峯, 和田 (実), Pang, 奥田, 田井野, 生野, 田村, 大杉

室戸方面のエクスカージョンについても参加記を書いていたが、編集の都合で実現しなかった。お詫び申し上げます。(和文誌編集委員会)