



藻類アート

Mazzaella japonica (Mikami) Hommersand アカバギンナンソウ

紅藻アカバギンナンソウは北海道や東北地方の三陸沿岸ならどこでも見られるごく普通の海藻である。磯の潮間帯下部や漸深帯上部に小さな叢をなして生えていることが多い。しかし、採集してみると意外に形態に変異があり、季節によっては色も紫紅色から黄味がかった紅色まで随分変わるので一瞬何だろうと戸惑うことがある。その面白さに引かれていくつかスケッチしてみたが、ここには6月に厚岸で採集した *f. divergens* と同定できるものを選んでみた。藻体は細く4~5回も叉状分岐し、末端の葉片は比較的小さく、卵形、楕円形で先端が浅く2~3裂する。

アカバギンナンソウは別名をウスバギンナンソウとも言うようにクロバギンナンソウほど厚みはないが、さっと熱湯に通してから酢醤油で食べると、思ったよりあっさりした味とこりこりした歯ざわりを楽しむことができる。戦前から戦後しばらくの間は糊料の原料として盛んに採取されたが今では往時の面影はない。でも、今は珍しくなった古い商いの店が残る函館には、乾物屋の店先で「赤葉銀杏草有ります」という張紙をみつけると、つい一袋買って帰りたくなるような懐かしい風情がまだかすかに漂っている。