

## 書評 新刊 紹介



21世紀の海藻資源-生態機構と利用の可能性-  
大野正夫編著 緑書房 260ページ  
定価 3300円 1996

海藻について新しい事実を知りたい、これまでとちがった海藻の研究にはどのような方法があるだろうか、もっと海藻を人間生活とのかかわりで調べたいが、どういふことをしたらよいだらうか、などなど、これまでとちがった観点から海藻を人間社会に役立たせたいと



考えている人にとってまたとない本である。'21世紀の海藻資源-生態機構と利用の可能性-'と銘打つ本書は14章からなり、章の題名と著者名(及び所属)は以下のようなものである。1.藻場(寺脇利信・水産庁南西海区水産研究所)、2.流れ藻と寄り藻(荒井章吾・海藻研究所)、3.磯焼け(藤田大介・富山県立水産試験場)、4.

国際化する海藻資源(大野正夫・高知大学海洋生物教育研究センター)、5.海藻と健康・栄養(辻 啓介・国立健康・栄養研究所)、6.伝統的食品の寒天と新しい素材のカラギナン(平瀬 進・京都工芸繊維大学、大野正夫)、7.海藻パルプとアルギン酸繊維の"紙"(小林良生・四国産業・技術振興センター)、8.カンキツ類の生産と海藻資源(白石雅也・愛媛大学農学部)、9.飼料に利用される海藻(中川平介・広島大学生物生産学部)、10.磯の香りと性フェロモン(梶原忠彦・山口大学農学部)、11.海藻から抽出されるレクチン(堀 貫治・広島大学生物生産学部)、12.海藻から抗酸化性物質の生産(浪岡日左雄・海藻資源研究所、松家伸吾・海藻資源研究所)、13.海藻から抗菌性成分の探索(越智雅光・高知大学理学部)、14.海藻からの抗癌活性物質(山本一郎・北里大学衛生学部、丸山弘子・北里大学衛生学部)。

執筆者は、化学、農学、医学、工学などの領域で活躍され、海藻を材料に使っておられるという方が多く、いわゆる'藻学の分野'で育った方は少ない。それだけに、藻類学会や藻学関係の専門誌では見る機会の少ない内容の論文が多く、私のように'藻学の分野'の者には随分と教えられることが多い。最近、藻類の多様性・異質性がはっきりしてきたことと、学問が細分化し、多様化したことから、かつてない程に広く、異なる分野の研究者が藻類を扱い、学際的な素晴らしい成果が随所に見られるようになった。海藻の分類・形態・生態・生活史・生理など、いわゆる discipline の論文は比較的容易に入手出来、また見る機会も多いが、海藻の学際的研究の動向や研究情報の入手は余程の努力をしないと難しい。海藻の学際的な研究成果を紹介した本書は、21世紀の資源として海藻が秘める可能性の一端を垣間見せてくれる好著である。多様な専門領域の方々の稿をよくまとめて貴重な本を作られた編著者大野正夫教授の労を多とするとともに、'藻学の分野'で育った研究者だけでなく、藻類と食品、藻類と生理活性物質、藻類と薬、藻類と環境問題など、広く藻類に興味を持つ方々に本書の一読を奨めたい。

千原光雄(日本赤十字看護大学)