

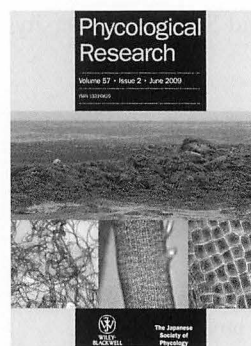
の *rbcL* 配列は日本、ニュージーランド、フィンランドそしてポルトガルから採集された標本の配列と一致し、本種がひろい分布域をもつことが示唆された。rDNA の ITS 領域は LPP complex のなかの日本のサンプルと近縁であった。青島のブルームは、世界中のいくつもの沿岸で増えているグリーンタイドの典型例であると言える。(1Ghent University, 2Yellow Sea Fisheries Research Institute, 3Universidade do Algarve, 4Queen's University Belfast)

### Kim, J. K.<sup>1</sup>・Kraemer, G. P.<sup>2</sup>・Yarish, C.<sup>1</sup>: 異なった海拔から得られたニューイングランド産の *Porphyra* の乾燥耐性(成長と硝酸塩取り込み)の比較

Jang K. Kim,<sup>1</sup> George P. Kraemer<sup>2</sup> and Charles Yarish<sup>1</sup>: Comparison of growth and nitrate uptake by New England *Porphyra* species from different tidal elevations in relation to desiccation

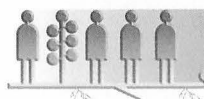
潮間帯に生育する藻類にとって、乾燥ストレスは潮間帯上部への分布を制限すると共に、硝酸塩やアンモニウムの取込みを促進させる。海岸の上部に生息する種は乾燥ストレスを感受することにより硝酸塩の取込みが刺激され、強い乾燥ストレスにさらされると取込み速度が最大に達する。異なる高さの海拔から採取した *Porphyra* は乾燥ストレスに対して異なった応答を示すか否かについて、潮間帯に生育する *Porphyra umbilicalis* と潮下帯に生育する *P. amplissima* の成長率と硝酸塩の取込みを比較することにより調べた。試料は試験期間中毎日、明期開始4時間後に空気暴露なし(コントロール)、空気暴露30分(40±10%の水分が失われる条件)、空気暴露2時間(90±

5%の水分が失われる条件)で処理した。潮下帯に生育する *P. amplissima* の方が潮間帯に生育する *P. umbilicalis* に比べ乾燥ストレスの影響が見られた。*P. amplissima* では空気暴露2時間のストレスにより、生重量が24時間以上にわたり減少し続けるが、*P. umbilicalis* ではコントロールと比べて30%程度しか生重量が減少しなかった。硝酸塩の取込みに関しては潮下帯に生育する *P. amplissima* は、コントロールと比べて40±10%の水分が失われる条件では73%に、90±5%の水分が失われる条件では62%に低下していた。*P. umbilicalis* の硝酸塩の取込みは、乾燥ストレスの影響をほとんど受けなかった。これらの結果は、長い時間空気に暴露される潮間帯に生育する種は、潮下帯に生育する種に比べて効率的に硝酸塩の取込みが出来ることを示唆しており、硝酸塩の取込みと鉛直分布には何らかの関係がある可能性がある。(1Connecticut University, 2Purchase College)

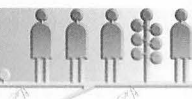


### 英文誌 57 巻 2 号表紙

2008年6月末、北京オリンピックセーリング競技開催直前の青島において、海岸で波に洗われる *Ulva linza-procera-prolifera* の山(写真上)。この緑藻は分枝した管状(アオノリ型の形態)を呈し、ピレノイドを一つ持って配列する細胞で構成される(写真下)。



## 会員のページ



### ★海藻標本のご寄贈に感謝(科博, TNS)

国立科学博物館大型藻類標本室(TNS, つくば市)では、海藻押し葉標本の寄贈を歓迎しております(詳細は55巻2号本欄)。今年6月に下記の方から貴重な標本を寄贈していただきましたので、この場をお借りして御礼申し上げます。

池原宏二先生(川口市)より、日本海産アマノリ属標本を172点。池原先生は長年にわたり流れ藻の研究をされてこられました。このたびのコレクションは、1985年から1989年にかけて日本海の様々な場所から採取されたアマノリ類の標本です。(北山太樹)

### ★タイでの海藻ワークショップと海藻料理

東京大学海洋研究所の拠点大学交流事業として、海藻の分類に関するワークショップを8月13日から19日までの一週間、タイで開催しました。日本からは川口栄男先生(九州大学)、阿部剛史氏(北海道大学)、畠田智氏(お茶の水女子大学)、Narongrit Muangmai 君(九州大学)、寺田の5名が参加しました。ワー

クショップの前半はカセサート大学でおこない、講義や持参した標本を観察しました。後半はサムイ島に移動し、島南部で海藻植生を調査しました。最終日、パーティの食卓に出てきたのは Khanjanapaj Lewmanomont 先生(カセサート大学)が料理人に指示して調理してもらったフシクレノリ(オゴノリ科)とホンダワラ属海藻の料理でした(写真)。フシクレノリはハワイでも食べますが、タイで食べたのは初めてでした。とてもスパイシーな味でホンダワラ属海藻とともに美味しくいただきました。(寺田竜太)



フシクレノリの炒め物





## 会員のページ



### ★一般公開企画「海藻しおりを作ろう」

去る8月29日に東北区水産研究所の2009年度一般公開で、海藻押し葉ラミネートをしました。企画タイトルは「海藻しおりを作ろう」です。幸い多くの来訪者の方々に参加していただき、大盛況でした(写真1)。

海藻は、現場調査のついでに採取したもの等を使いました。台紙にのるように小さく切って、押し葉にして乾燥させたものを用意しました。材料に乾燥押し葉を用いることで、出来上がった作品をすぐラミネートし、その場で手渡すことができます。今回使った種類は、アカモク、ハリガネ、ヒラムカデ、アサミドリシオグサ、スガモ、スジウスバノリです。乾燥海藻サラダ(ツノマタ・ワカメ)も使いました。台紙は、写真L版サイズを使いました。イラスト入りなど数種類用意しましたが、魚の写真を背景にしたものが一番人気でした。



しおり作成会の様子

こちらとしては標本を作る要領で海藻を台紙上に展開して使うことを想定していたのですが、実際は皆さん、もっと自由に海藻を幾つも組み合わせて絵を描くように作っていました(写真2)。出来上がった作品はどれもセンスが良く、ラミネートしていてとても楽しいものでした。中でもアサミドリシオグサ、スガモ、ワカメで緑色のタコを描いた作品が一番のヒットでした(写真3)。小学校の高学年くらいになると、「ハリガネ」「アカモク」などと台紙に海藻の名前を書いて、標本のように作っていた子も何人かいました。

子供だけでなく、大人の方も大勢参加していただきました。「家でもできるの?」という質問も多かったです。「海藻サラダを水に戻して押し葉にすると簡単にできます。」とお答えしておきました。子供も大人も実際の海藻を使って遊んだことで、少しでも海や海藻を身近なものに感じてくれるようになれば、嬉しい限りです。

(坂見知子・村岡大祐)

### ★曾々木海藻フェスティバル

石川県輪島市曾々木地区は、日本海に面する能登半島の北面で、朝市や輪島塗などで知られる輪島市街地から国道249号線を東へ15kmほど向かった位置にあります。曾々木地区では、毎月3月第3日曜日に「海藻フェスティバル」が開かれ、今年は3月15日の開催でした。富山赴任中に海藻食の盛んな北陸地方の様子をかいま見ようと、曾々木ふるさと体験実習館へ向かいました(図1)。

海藻の美味しいシーズンに、目の前の日本海で採れた多種多



図1 会場の曾々木ふるさと体験実習館

様な海藻を、さまざまな調理法で、訪れた人達に味わってもらおうという企画です。「荒磯かおり御膳」のメニュー順に紹介します。「海藻しゃぶしゃぶ」はホンダワラとワカメがハタハタとともに魚醤油仕立てのスープで(図2-1)、「天ぷら」にもホンダワラが(図2-2)、「くしめ」とはツルアラメの細切りでつくったお団子が串刺しで(図2-3)、細切りの「こんにやく藻の、のり和え」(図2-4)と「カジメ(ツルアラメ藻体と思います)」(図2-5)は和風で、一方「神馬藻のマヨーズ和え」(図2-6)もあり、「エゴの酢味噌かけ」(図2-7)や「焼き岩のり」(図2-8)で「ワカメごはん」(図2-9)をいただき、「みそ汁」にはクロモが入っていました(図2-10)。意外と塩気の強い味付けでしたが、地元の方々らしい来場者のお客様が、もりもりと食べておられる姿が印象的でした。

(寺脇利信)

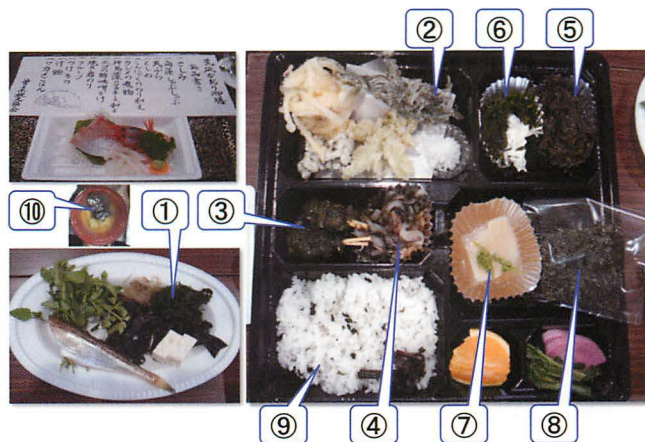


図2 海藻料理満載「荒磯かおり御膳」