

田中博・田中貞子 著

「四季の海藻物語」 瀬戸内海のめぐみ「自然と食文化」

著者の田中御夫妻は、広島市の元宇品海岸で、50年以上にわたり、海藻を採集し記録を残してきました。その貴重な記録は、「ひろしまの海藻」、「広島海藻 増補改訂版 1954年～2004年」等に結実し、特に瀬戸内海のア藻研究者にとって、貴重な同定用のテキストとなっています。また、御主人の田中博さんは御年80歳を過ぎて広島大学生物圏科学研究科の大学院生として、上記のア藻植生の長期変化と環境の変遷との関係を修士論文に取りまとめました。その成果は本誌58巻1号にも掲載されており、ご覧になった方も多いと思います。昨今、長期生態系モニタリングの重要性が認識され、国や研究者を中心としたプロジェクトが始まっていますが、身近な環境変化をとらえる上で、一般市民の視点と地道な活動がいかに力を持つかの好例です。

本書は、田中さん御夫妻が、海の恵みとしての海藻を楽しむという新たな観点から著されたものです。日本にはノリ、ワカメなどのメジャーな海藻だけでなく、地先で生えている様々な海藻を美味しく食べる文化がありました。本書には、瀬戸内海の島である愛媛県弓削地域の海藻料理も紹介されており、ヒジキやイグスなどだけでなく、アナアオサ(!)やフシツナギも食材となっています。また、新たな海藻の楽しみ方として「海藻風呂」が紹介されています。楽しい色どりだけでなく、リラックス効果や女性には美肌効果も期待できそう。新たな地域おこしのアイテムとなるでしょうか? 普段は、専門家やマニアで無い限り、見落とされがちな海藻。で



ひろしま生きた自然博物館出版、B5小判、総頁127頁、2010年、定価1,200円(税抜)。

も、本当はこんなに楽しめる素材であることを知ってもらいたい。海藻に興味を持ち、観察や採集を始めるにあたってのガイドとして最適。ご興味のある方はこちらへ。

ジュンク堂書店 広島駅前店
〒732-0822 広島県広島市南区松原町9-1
福屋広島駅前店 10F
電話：082-568-3000 FAX：082-568-3666

((独)水研セ・瀬戸内水研, 吉田吾郎)

E. Coppejans, A. Prathep, F. Leliaert, K. Lewmanomont & O. De Clerck 著

Seaweeds of Mu Ko Tha Lae Thai (SE Thailand)

Methodologies and field guide to the dominant species

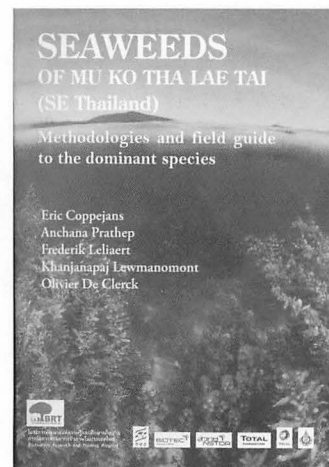
日本や欧米には、海藻を学ぶ学生の必読書ともいべき本が豊富にある。しかし、それらの多くは出版された地域の海藻や植生を基にした内容であり、必ずしも東南アジアの熱帯性海藻生態系に十分に対応したものではない。

本書は、Ghent大学(ベルギー)とPrince of Songkhla大学、Kasetsart大学(ともにタイ)のグループによるタイ湾サムイ島の海藻に関するフィールドガイドである。本書はタイにおける3冊目の海藻図鑑になるが、図鑑よりも教科書に近い内容である。前半には、海藻に関する総論がまとめられており、熱帯性海藻を用いて形態や分類、生活史、種多様性、命名法、同定法を学ぶことができる。次章には、海藻群落の観察や採集、標本の作製法などの方法論がまとめられており、トランゼクトや方形枠を用いた生態調査、水温、塩分等の測定法も記されている。調査・観察の図版では、著者の皆さんの“模範演技”も見ることができる。

海藻類は、タイで初めて確認された10種を含む77種が掲

載されているが、教科書としての意図からサムイ島周辺で一般的に見られる種類を対象を絞っている。美しい生態写真もさることながら、記載と引用が充実しており、この地域の教育・研究には欠かせない一冊である。

(寺田竜太)



Biodiversity Research & Training Program (BRT Program), 21 x 14.5 cm, 274 pp. (ペーパーバック)
NSTDA Bld, 73/1 Rama VI Road, Rajthevee, Bangkok, 10400, Thailand.
2010年, ISBN 978-616-12-0085-5