

消費者にどのように海藻を食べてもらいたいかという点についても、予備的な聞き取り調査を行っている。生産者が望む消費形態としては、「生海苔」という回答が比較的多いように感じられた。生海苔は、市場に出回っても、調理法を知らない消費者にとって距離のある商品と思われる。ただ、三杯酢や天ぷらなどで食すると絶品という。

生産者側としては、美味しいものを届けるために日々苦労しており、消費者側としては、手間を掛けずにあまり冒険はしたくない。地域の海藻資源を活用するためには、単品で販売するのか、あるいは他の商品とコラボレーションして販売するのか。カイガラアマノリのように地方海藻資源は大きな可能性を秘めているが、生産者の意欲と消費者の感性をマッチングさせていく多くの知恵が必要である。

水産における海藻は、海藻そのものの生態や生理などを明らかにするだけでなく、加工や流通など消費まで考慮する必要がある。また、安定生産という観点からは、選抜育種や細胞育種なども求められる。水産という分野において海藻の利用にはまだまだ発展の余地があり、同時に多くの分野によるネットワークの構築が必要不可欠である。

引用文献

- 阿部真比古 2014. 地域海藻資源の有効活用—地域特産の作り方—. 海洋水産エンジニアリング, 115: 64-69.
- 阿部信一郎・坂西芳彦・高田宜武・梶原直人 2012. 新潟県産食用褐藻アカモク (*Sargassum horneri*) に対する消費者の購入意向. 藻類, 60: 15-20.
- 環境省 2015. 植物II (藻類) 環境省レッドリスト 2015 (<http://www.env.go.jp/press/files/jp/28077.pdf>)
- 宮後富博 2001. 藻類優良品種養殖振興試験事業 山口湾自生のカイガラアマノリについて—I. 平成13年度山口県水産研究センター事業報告. p276.
- 二羽恭介 2014. 養殖ノリの培養・交雑と分子マーカー解析による遺伝育種学的研究. 日本水産学会誌, 80: 331-334.
- 能登谷正浩・菊地則雄 1993. カイガラアマノリ. 堀 輝三 (編) 藻類の生活史集成 第2巻 褐藻・紅藻, 内田老鶴圃, 東京, 214-215.
- 小河久朗 2004. 有用海藻の生物学 5. ワカメ. 大野正夫 (編著) 有用海藻誌, 内田老鶴圃, 東京, 42-57.
- 島田裕至 2010. 北海道から採取した野生スサビノリの生理形態特性. 水産増殖, 58: 473-479.
- 吉田忠生 1993. スサビノリ. 堀 輝三 (編) 藻類の生活史集成 第2巻 褐藻・紅藻, 内田老鶴圃, 東京, 216-217.

(水産大学校)



石川依久子先生の藻類グッズ

石川依久子先生 (1933—2015) の一周忌にあたる5月29日 (日), 「石川依久子先生を偲ぶ会」(幹事: 杉山孝一・真山茂樹) が学士会館 (千代田区神田錦町) にて開かれました。会場には展示スペースが設けられ, 1990年代に石川先生が発起人となって組織・運営された「藻類絵はがきの会」(のちに「企画委員会」に改称) が制作・販売した絵はがき全種が並べられました。また, 企画委員会が企画・出版した「スライドシリーズ “藻類の多様性”」も展示されました。真山先生のスピーチによれば, 石川先生が晩年とりわけ力を注がれたのは, 藻類の研究, 藻類の教育普及, 戦争体験の伝承の三本柱であったそうです。石川先生の深い藻類愛を思い出させる, 感銘深い会でした。先生のご冥福をお祈り申し上げます。(北山)



「石川依久子先生を偲ぶ会」会場に設置された展示スペース。