



食べる海藻図鑑

ヒトが持つ感覚は古典的には「視覚」「聴覚」「触覚」「味覚」「臭覚」の五つに分類される。これに従えば、従来の海藻図鑑や海藻展示のほぼすべてが視覚に頼ってきたといえるが、本会会員野田三千代氏が会長を務める海藻おしば協会は、設立以来、視覚のみならず触覚でも海藻の魅力を国内外に伝える活動を続けている。そんな海藻教育・普及に熱心な人々を取材しようと、筆者が昨年11月に東京海洋大学(越中島キャンパス)で開催された同協会指導者養成講座を見学したところ、会場の一角に、なんと味覚で楽しめる「海藻図鑑」が出品されていた。同協会会員にして、石川県七尾市で海産物製造を営む株式会社しら井が製造する『能登の食べる海藻図鑑』である(左下の写真)。能登の海女が素潜りで採取した天然ワカメを葉状部(わかめ)、中肋(茎わかめ)、胞子葉(めかぶ)の部位別にカットし、凍結乾燥によって加工されたものが、本会会員池森貴彦氏による懇切丁寧な解説(右)を添えて箱詰めされ、文字通り「味」のある図鑑となっている。筆者も、中肋と胞子葉の機能や構造が異なることは理解しているつもりだったが、それを味と歯応えで実感できたのは初めてである。しかも、萩のゆき氏デザインの包装紙が素敵で、野田氏制作の海藻おしばの写真で彩られているばかりか、裏面の切り取り線に従って切り取ると、ぽち袋にもなるという優れもの。2014年に「いしかわエコデザイン賞」を受賞している。製品の詳細や購入方法は、同社のホームページ(<http://konbuya-shirai.com/>)でご覧いただきたい。(北山)

