

来種ワースト 100」にもリストされる海藻イチイヅタ（アオサ藻）である（図2）。変異型の藻体を日本にも分布する野生



図2. イチイヅタの展示。右:「表」の野生型イチイヅタ（壁がやや手前にある）。左:「裏」の変異型イチイヅタ（奥にある）。

型と並べ、比較できるようにした。人為的な原因で凶悪化した生物の例が海藻にあることはもっと知られてよいと思う。

将来、「海藻」をテーマとした展示ができるなら、定義にこだわらず海産種子植物も加えたいと考えている。

最後に、系統樹の展示について貴重なご助言をくださった神戸大学の鈴木雅大博士にお礼を申し上げる。

## 引用文献

Burki, F., Roger, A. J., Brown, M. W. & Simpson, A. G. B. 2020. The new tree of eukaryotes. *Trends Ecol. Evol.* 35: 43–55.

(国立科学博物館)

## 【国立科学博物館地球館】

所在地: 〒110-8718 東京都台東区上野公園 7-20。開館時間: 午前9時～午後5時（金・土曜日は午後8時まで）。入館は各閉館時刻の30分前まで。休館日: 毎週月曜日（祝日の場合は翌火曜日）、年末年始（12月28日～1月1日）。入館料: 一般・大学生 630円（20名以上の団体 510円）、65歳以上18歳未満の方、障害者の方とその介護者1名は無料。2020年6月よりコロナ感染拡大予防対策のためオンライン（下記ウェブサイト）による事前予約が必要。交通: JR山手線上野駅公園口から徒歩5分。Tel: 03-3822-0111（代表）、03-5777-8600, 050-5541-8600（問い合わせ用ハローダイヤル）。URL: <https://www.kahaku.go.jp/>



## カモガシラノリ語源補説

北山 太樹・宇井 晋介

紅藻カモガシラノリ（ウミゾウメン目コナハダ科）は、古来、紀伊（和歌山県）、安房（千葉県）で食された地方食用海藻である。その語源に関し、北山は昨年末に隔月雑誌『海洋と生物』（43年続いた老舗の雑誌。本年6月号を最後に休刊）に拙文「カモガシラノリの謎—地方食用海藻の魅力—」を執筆した（海洋と生物 42: 543–546）。すなわち、1890年に陶山清猷が『有用藻譜』で「かもがしらのり」の産地を「紀伊國西牟婁郡」としていることから、同地での褐藻カヤモノリの異名「おとめのかしら」と関連し、干潮に両種が丸い岩の上で群生する様子がそれぞれ鴨の頭と乙女の頭に見えたのではないかとする仮説である。

これに対し、仲田・鈴木（2021）による異説が前号本欄（藻類 69: 104）に発表された。吸い物などに入れる薬味を指す「香頭」の当て字「鴨頭」に由来するという説である。地産地消の食用海藻の多くと同様、カモガシラノリも吸い物に使われており、可能性のある新説である。

しかしながら宇井（2011）は、和歌山には「かもがしらのり」の他に「かものけ」という呼び名も伝わっていることを述べている（串本海中公園マリンバビロン 40: 46）。宇井の祖母は明治半ばの和歌山県西牟婁郡の生まれであるが、カモガシラノリを「かものけ」と呼んで採集し、母（昭和6年生まれ）の代までは磯もののひとつとして時折食卓に載る食材であった。宇井自身、子供の頃は酢味噌和えで食した記憶がある。和歌山県に「かもかしら」だけでなく「かものけ」も伝わっていたことは、「鴨」は「香」の当て字ではなく、鴨の頭頂部に似たカモガシラ群落の外観に由来したという説を補強するものではないだろうか？（国立科学博物館・南紀串本観光協会）



カモガシラノリ。岡村金太郎著『日本藻類圖譜』第1巻第1集（1907）第9図版の原図より（国立科学博物館所蔵）。