水産研究・教育機構 機関リポジトリ
FRA Japan Fisheries Research and Education Agency Institutional Repository

おさかな瓦版　No.103　アラメ・カジメ類

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産研究・教育機構 公開日: 2024-03-27 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 水産研究・教育機構 メールアドレス: 所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2001572

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.

水産研究・教育機構 NEWS LETTER

おさかな瓦版

＼かわらばん／

No.103
2021.9

アラメ・カジメ類

海藻シリーズ 第3回

ふーちゃんのトピックス

「ところてん」と「寒天」

ところてんが寒天に変身?!

FRA

第3回

海藻シリーズ

アラメ・カジメ類

～大きく育って海中林の主役に!～

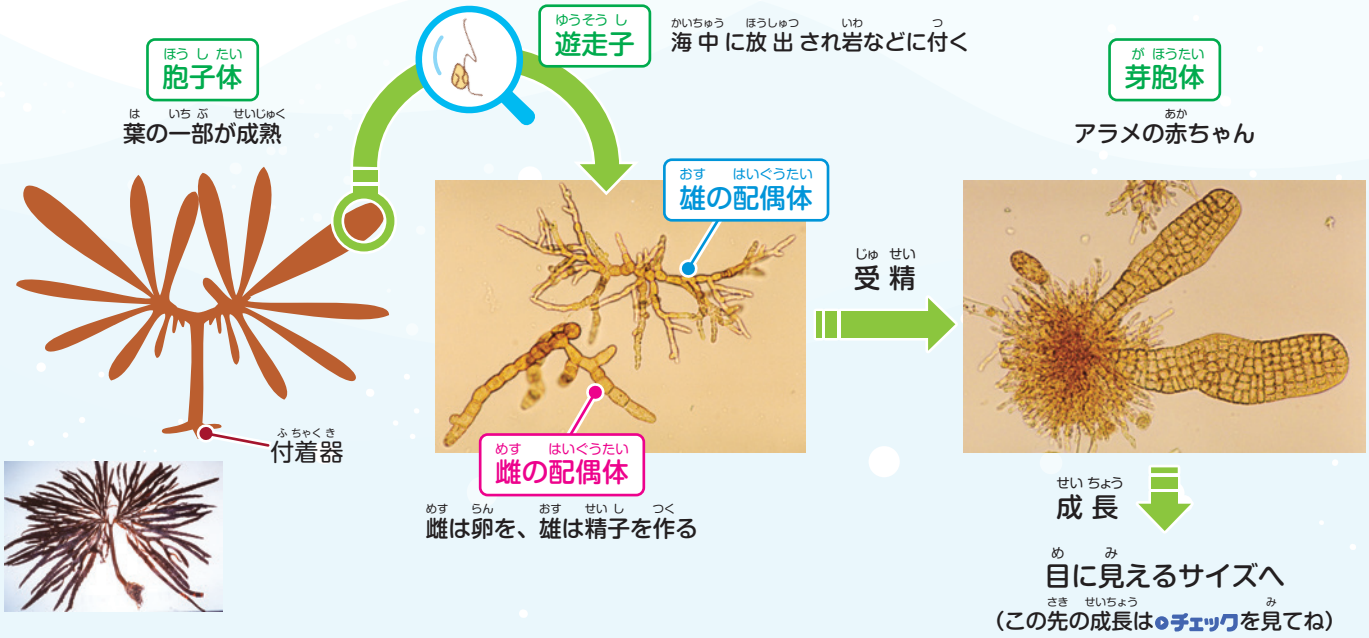
アラメ・カジメという海藻を知っていますか? ワカメやコンブのように有名ではないかも知れませんが、それらと同じ体の色が茶色い「褐藻」と呼ばれる海藻の仲間です。

アラメやカジメ(近縁のクロメを含む)の分布は、日本海中部から九州西岸までと、岩手県南部から九州東岸までとされていますが、近年、九州や四国では分布域がとても狭くなっています。

ノリやワカメほど一般的ではありませんが、一部の地域では食用にもされています(1)。

1　食用の乾燥アラメ

成長のしかたは、海藻シリーズ第1回、第2回で紹介されたワカメ・コンブによく似ています(★)。大きく育った体(胞子体)の葉の一部が秋から冬にかけて成熟し、目に見えないくらい小さな胞子(遊走子)と呼ばれる種のようなものを海中に放出します。これが岩などに付いて成長すると、雌か雄の配偶体に変化します。その後、雌の配偶体が作った卵に、雄から出た精子が受精し、芽胞体と呼ばれるアラメ・カジメの赤ちゃんができます。芽胞体が大きく成長して、再び胞子を作ることのできる成体になっていきます。最大の特徴は、ワカメは1年、コンブは長くても2～3年で枯れてしまうのに対し、アラメやカジメでは長いものは6年以上生きています。



★ アラメ・カジメ類の成長の様子(写真とイラストはアラメ)

2　ウニやアワビの餌場となる海中林

3　増えすぎたウニに食べられるアラメ

その一生の間に大きなものでは全長２メートルぐらいまでに育って、海中林と呼ばれる海の森を作ります。海中林はウニやアワビといった海藻を食べる生物の餌場（2）として重要なだけでなく、陸上の森林と同じように、光合成をして二酸化炭素を吸収したり、水中の窒素やリンを吸収して海水をきれいにする役割も持っています。

大きく育った藻体は、陸上植物の根に似た付着器と呼ばれる部位で岩にしっかりとしがみつき、強い波でもめったに流されることはありません。2011年の東日本大震災では、大きな津波がアラメの海中林を襲いましたが、多くのアラメは流されることなく生き延びていました。

津波にも負けない丈夫な体を持つアラメ・カジメ類ですが、増えすぎたウニによって食べられる（3）などの理由で海中林がなくなってしまう、「磯焼け」と呼ばれる問題が起こっています。海中林がなくなると、そこを餌場とするウニの身がやせたり、アワビが生きていけなくなり、これらを獲っている漁業者さんも困ってしまいます。このような問題を解決するために水産研究・教育機構では、県や大学などと協力して調査・研究を行なっています。

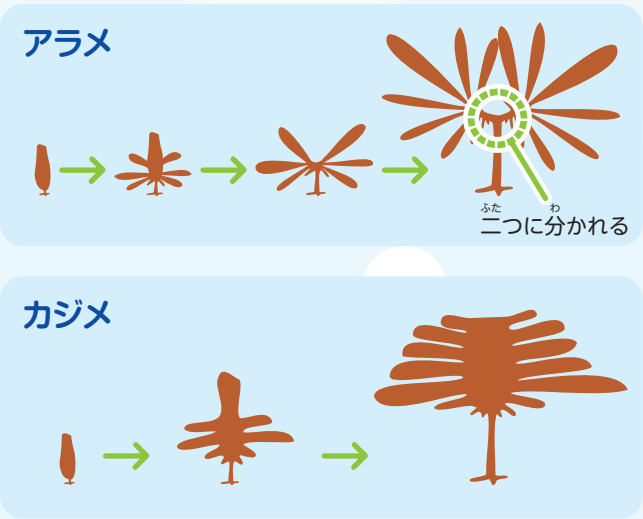
村岡 大祐

八谷 光介

アラメとカジメの見分け方

チェック

アラメとカジメはよく似ていて、地方によってはそれらの呼び名が逆転していることがあります。アラメとカジメの一番大きな違いは、成体になったときに茎が二つに分かれるかどうかです。小さいときはどちらも１枚の葉のような形ですが、成長するとアラメは茎の上部が二股に分かれ、カジメは茎が分かれず中央の平らなところから多くの葉が作られます。機会があれば確かめてみてください。

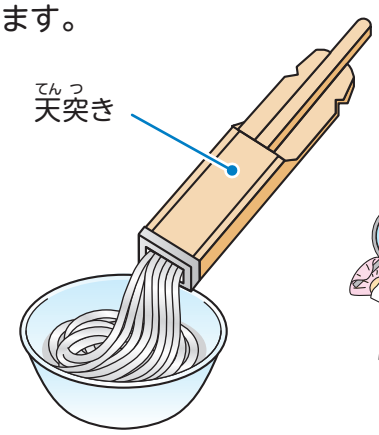


ふーちゃんのトピックス
Fuchan's Topics

「ところてん」と「寒天」ところてんが寒天に変身?!

ところてん

ところてんはテングサやオゴノリなどの海藻をゆでて、煮溶かした汁を冷やし固めた食べものです。四角く固めたものを「天突き」と呼ばれる器具を使って糸状に切ります。醤油や酢、みりんを合わせた三杯酢をかけて食べるところ、黒蜜などをかけて食べるところなど地域によって食べ方は違います。



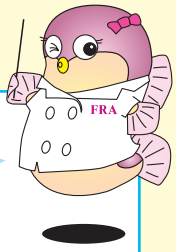
天突きを使うと細長い糸状になって出てくるよ。

三杯酢を合わせてさっぱりと、黒蜜をかけて和菓子のようにも楽しめるよ。

寒天（かんてん）

お菓子の材料などに使われる寒天は、ところてんを凍らせたり溶かしたりを繰り返しながら乾燥させて作ります。江戸時代に旅籠（宿）の主人が余ったところてんを外に放っておいたところ、昼と夜の気温差と乾燥により乾物状になりました。それを料理して食べると大変美味しかったので有名なお坊さんに試食してもらったところ、精進料理の食材として気に入り、「寒ざらしのところ天」の意味で寒天と名付けられたという話があります。

寒天はお湯で戻してゼリーのようなデザートや、だしと具材を固める寒天寄せなどのおかずとしても活躍するよ。



棒寒天

ふーちゃん　と　ふっくん：あんじい仙人のもとで修行している研究員です

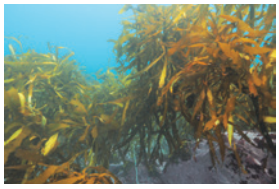
おさかな瓦版 NO.103（2021年9月発行）

編集・発行：国立研究開発法人 水産研究・教育機構
質問の送り先・お問い合わせ先：広報課

〒221-8529 横浜市神奈川区新浦島町一丁目1番地25
テクノウェイブ100　6階
TEL.045-277-0136（広報課）　FAX.045-277-0015
ウェブサイト　http://www.fra.affrc.go.jp/

さかなやエビ、カニなどの水産動物や海藻のことでわからないことがあったら、広報課までハガキを送ってね。<聞きたいことの内容>、<学年>、<住所>、<名前>を忘れずに書いてね。ふっくんが「なんでもコーナー」でお答えします。

表紙の写真



アラメの海中林

魚の国のしあわせ　水産庁の主唱する魚の国のしあわせプロジェクトに参加しています。

リサイクル適性Ⓐ
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。