

ワカメ

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産研究・教育機構 公開日: 2023-04-19 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 村瀬, 昇 メールアドレス: 所属: 水産研究・教育機構
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/210

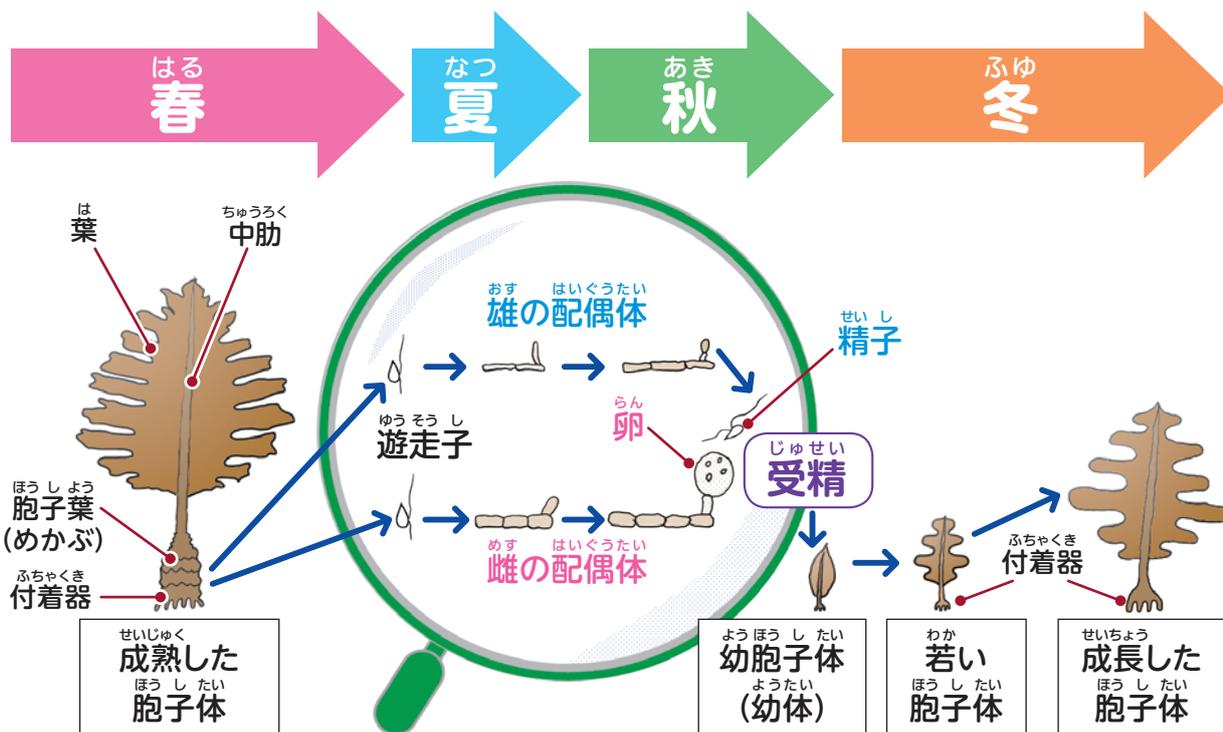
ワカメ ~ワカメの体と生き方のひみつ~

ワカメは、みそ汁やサラダに入っているなど、私たちの食卓になじみのある海藻です(🐟1)。食べる時のワカメは緑色をしていますが、海中で生きている時は茶色や黄土色をしています(🐟2)。このような体の色をした海藻は、褐藻と呼ばれる仲間で、ワカメの他にコンブやヒジキ、モズク、アカモクなどがあります。

ワカメの体は、冬から春にかけて、茎に似た「中肋」と呼ばれる部位を伸ばし(🐟2➡)、細長い葉をたくさん出します。根に似た付着器と呼ばれる部位で岩にしがみついて、強い波や流れによって岩から体が離れないように耐えています。春になると葉と付着器との間に「めかぶ(孢子葉)」と呼ばれる部位を作ります(🐟2➡)。

「めかぶ」からは、目に見えないほど小さな孢子(遊走子)と呼ばれる種のようなものを海中に放出します。遊走子は、泳ぐことができ、岩に付くと雄か雌の配偶体と呼ばれる体に変化して、夏を過ごします(🐟3)。秋になると、雌の配偶体を作った卵に雄の配偶体から出た精子が受精します。そこからワカメが芽生え、冬になると大きく成長します(★)。

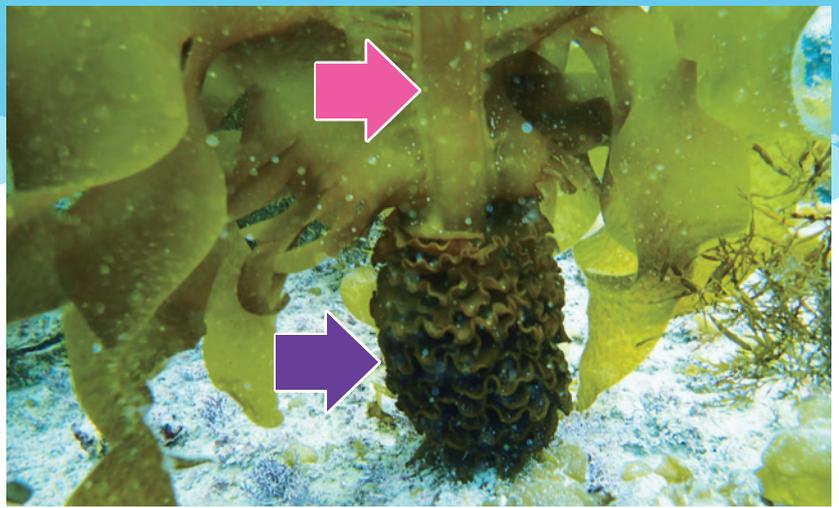
ワカメは九州・四国の南部と北海道の北東部などを除いて日本の各地に分布しています。国内では1年間に約2500トンの天然ワカメが収穫されています。また5万トン前後が主に宮城県、岩手県、徳島県、兵庫県、長崎県などで養殖されています。しかし、それだけでは国内の



★ ワカメの一生



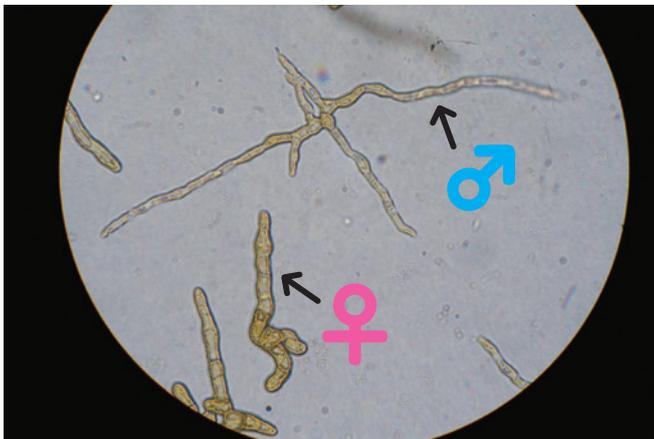
1 うみ なか 海の中のワカメ



2 ワカメの中肋(→)とめかぶ(→)

消費量をまかなえないので、多くを中国や韓国からの輸入にたよっています。

最近では、気候変動の影響で秋になっても海の水温が下がらないことがあるため、養殖を始める時期が遅れて生産量が減ったり、せっかく芽生えたワカメがクロダイやアイゴなどの魚に食べられたりして、養殖ができなくなる問題が起こっています。このような問題を解決するため



3 ワカメの雄(♂)と雌(♀)の配偶体

に水産研究・教育機構では、ワカメ養殖をしている県と協力して調査と研究を行っています。



村瀬 昇



チェック

なぜ、みそ汁の中のワカメは緑色なの？

生ワカメの葉には、緑色に見える葉緑素(クロロフィルa)と赤色に見える色素のフコキサンチンが存在しています。この2つがまざって茶色に見えますが、熱が加わると、熱に弱いフコキサンチンがこわれ、熱に強い葉緑素の色がそのまま残り、ワカメの葉が緑色に変わります。

また、葉がカットされた乾燥ワカメの多くは、製品にする時に湯通しされているので、水につけるだけで緑色の葉が広がります。

