

食べれば南国の味「カギイバラノリ」

2019年2月、当場に正体不明の海藻が送られてきました。送り主は熱海地区の漁業者で、電話で話を聞くと、小型定置網の側張りのロープに付着していたそうです。同地区では、近年は昔に比べて海藻や貝類などの磯ものを採取する人が減ってしまい、この海藻の正体がわからず、名前と食用が可能なのかを調べてほしいという依頼でした。

持ち込まれた海藻は、赤褐色で、10～15cm程度の枝から小枝が不規則な方向に伸びていました。また、小枝の先端が鉤状に曲がっているのが特徴的で、その小枝が複雑に絡み合っていました。早速、図鑑で調べてみると、「カギイバラノリ」であることがわかりました。関東・中部地方以南に分布し、枝は20cm程度まで伸び、鉤状の枝をホンダワラなどの他の海藻に絡みつけて生育するようです。毒などはなく、食用利用が可能で、特に東京都の八丈島では「ぶど」と呼ばれ、この海藻を煮溶かして、飛魚などの魚の身や貝を入れて味付けした郷土料理も「ぶど」と呼び、祝い事などで食されています。

伊豆地域の沿岸にも分布していますが、日常的に食べる地域はありません。カギイバラノリを見つけた際には、「ぶど」と同じように調理し、食べてみれば、南国八丈島の郷土料理を味わうことができます。なお、ぶどは磯の香りが強く、八丈島でも好みが別れるそうなので、食べる際にはそのことにもご注意ください。



写真1 送られてきたカギイバラノリ



写真2 カギイバラノリの枝

(永倉靖大)