

664.8-Mi67



1200500750088

48
67

海草



始

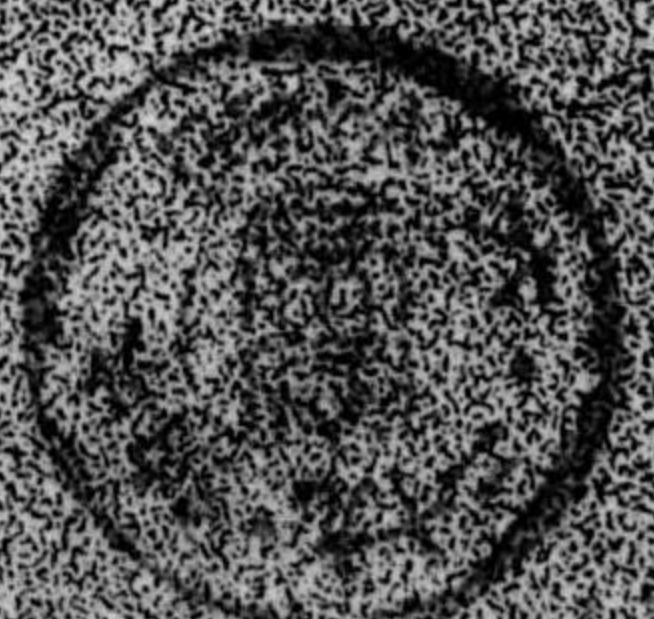


草海

三浦定之助

佃書房刊行

667.8
Mi 67



海藻目次

974
3

海藻の沿革.....	一
海藻の名稱の起源一	
海藻の研究セ	
海藻と潮流二	
海藻の生成.....	一七
浅草海苔八	
藻と潮流三	
海藻と施風・颱風三	
海藻と小魚群.....	二六
藻の語源二六	
弱小魚と藻二七	
産卵と藻三	
海藻の分布並びに深度.....	四

・海藻の分布並びに深度 言、藻の種類 元

魚の飼藻……………四一

藻を食す魚 四二、藻の繁殖 四三、藻の孤立性 四四

藻の増殖……………六六

藻類の増殖方法 五五

夏枯と特殊二藻類……………六三

あぢも……………六六

あぢもの形態 六六、あぢもの分布 六九

わかめ……………七九

昆布……………一〇三

昆布の沿革 一〇三、昆布の利用 一〇四、昆布の分布 一〇五、昆布と極北 一〇五、昆布の發育状況 一〇九

かじめ……………一三三

かじめの沿革 一三三、あらめ 一三五、かじめの分布最深のメ類・かじめ 一三七、かじめの生涯 一三六、かじめ刈り 一四〇

ががめ……………一五六

ががめの沿革 一五五、ががめの發育 一五七、ががめの分布 一六〇、ががめ磯の風景 一六三

てんぐさ.....一八〇

てんぐさの沿革 一八〇 天藻の利用 一八四 天藻と農漁村 一九〇 天藻と潜水 一八四

干磯の藻.....二〇八

干磯隙の藻類 二〇八 ふのりの沿革 二〇九 いわのり 二一七 あをさの沿革 二一四

浅草海苔.....二三〇

浅草海苔の沿革 二三〇 浅草海苔の發育狀況 二三六 浅草海苔の採藻 二三九

海松.....二四六

海松の沿革 二四四 海松採の實況 二五二 海松の分布 二五〇 海松怪話 二五九

海草



海藻の沿革

海藻の名稱の起源

我が島帝國は世界に比類のない有用藻類に恵まれて居て古來より利用されて來た。先住民族の頃田園耕地未だ拓けず、野菜など無き時は磯邊に密茂する海藻類を直ちに採つて食用に供されて來たことは誠に恵まれた事ではあるまいか。古來文藝等に取り入れられ歌に讀まれて居る現代に於て、海藻などに關した文藝は餘り見られないのと比すると、古人は如何に海藻を重要視したかが解る。

上古は潜水をかつぐと云ひ、魚貝類を突き捕る事が發達して居たから、一番採るに容易な且つ重要な海藻など多量刈り採つた事は想像に餘りある。但し古墳から貝殻類の、あらゆる種類のものが出て來るが、腐敗し易い藻類は出て來ないものである。

萬葉の頃は、勿謂花、莫語花等書かれた。蓋し海藻には花を付するなど一種もない。彼女等は孢子又は細胞分裂による繁殖を知つて居るのみであつた。又は名乗會、又は名告藻とも書かれた。又は繩苔(なのり)と書かれたが、後年海藻などと云ふ語は之れから始まつたものであらう。淺草のり、フノリ・イソノリ・エゴノリ等々多く干潮線に出る藻類である。

漁夫は岩礁、漁礁の事を會根と云ふが、即ち藻礁の意であり、海藻は皆海底岩礁から生ずるからである。神主の祝詞の中の沖ツ藻菜と云ふのはカジメ・アラメ・テングサ・ワカメ・昆布等々の藻類と思ふ。而して邊ツ藻菜と云ふのは前述のノリ類とも思はれる。磯などと云ふ事は岩藻であり、原始の瀬を好む海藻は干満線の礁面を埋めて茂つたことであらう。

藻であるが、之れを尊重して玉藻と書いて居た事など、古人が如何に之等を尊重して居たかが窺はれるのである。

潜水などクグルとも云ふが、海藻など採つて入れる籠を、クグツと云はれた。クグ苞であり又此草は、野生の小さい茅の如きであり、網曳の腰蓑なども造るに上等であつた。

『水底ニ生フル玉藻ノ生ヒ出デズヨシ此頃ハカクテ通ハム』萬葉 十一卷など、之れは夏枯れの磯の淋しさを歌つたものであるが、共に裏には忍ぶ戀路を歌つたものである。現

今でも何年かの間に一回位は磯焼けと云ひ、海藻が生えない年もある。

製鹽と海藻 明治末小生等學生の頃、鹽は水産物ではあるが、之れは礦物ではあるまいかと言ふ説が出、結局水産業か鑛業か? 等々論議が行はれて居た。然し我が國の如きは海鹽であるから、水産業と定まつたが、古人には藻鹽焼く海女など歌はれ判然として居た。先住民族の頃と雖も鹽は人生缺くべからざるもので、海邊を少しと離れた部落では入手困難であつた。その頃は未だ製鹽業など起らないで海水を調味用に使つて居た。漁夫は海水の事を潮と云ふ。自鹽の事は眞鹽(マシホ)又は(モシホ)と云ふて居る。又古は藻鹽草など云ふものもあつた。海藻を充分に海水に浸たして乾燥する。尙ほ此の上に海水を撒布乾燥すると自鹽がざらくと結晶を爲して表面に付着する様になつたのを其儘貯藏、又は運搬したと云はる。

萬葉十六卷に

『押シテヤル 難波ノ小江ノ 初垂ヲ 辛ク垂リ來テ 吾自ラニ 鹽塗リ賜ヒ』等は海水を撒布して澤山鹽を表面に塗る事であつた。

「藻鹽焼ク」と云ふ事も斯くの如く藻に付着した鹽を海水で洗ひ落して、今の飽和鹽水の様なのを造り、釜で焼いたものであらう。燃燒材料としては海藻など好いとは云ひ得ない。古代

原始時代は到る處鬱蒼たる深林に恵まれて居て、薪などの心配はなかつたのである。却て乾草は絶好の肥料として重要なものでもあつた。

古代、鹽など甚だ貴重なるものであり、細菌を殺して、食物の腐敗を防ぐとか、又は負傷すれば鹽で洗つて消毒をする。米鹽と併び稱された。穢れを拂ふ様に、神聖視されて居る。相撲取りの土俵に鹽を撒くとか、又は不吉な事の無い様に玄關に鹽を撒くと云ふ様な事は藻鹽と云ふ意味から現今漁村では、お正月にホンダワラ藻を占め飾りと共に張るなどの根源を爲して居るのである。

大東亞戰に當りて、家庭用鹽が不足して、自家用製鹽が許された。濱人のあるものは四斗樽に海水を入れ、澤山小孔を穿つて、其下に藁を澤山下げて、滴水が之れを濡めして下る、其間天日と風力で蒸發する。三回許り繰り返へす様に段を造つて装置すると、最後の樽には濃鹽水が溜まる。斯くして製鹽されることは簡便で好いと思ふ。一家庭に五疋以下の製鹽を許すと云ふのも斯様な少量のものは大設備では困る。そして昔の薄鹽など斯様なものだらうと思つて感心してゐる。

藻の發生區域

陸上に於ても微小物の單細胞植物がある。又蘚苔類の如き小なるもあり、果

ては天を摩するの大深林もある。藻類亦然り、昆布等百二十尺に餘る長大なのがある。ホンダワラなど我が國では五米突位のは一番長いが、米國東岸などケルプと云ひ海底から海面に至り百尺に餘り、之れに小舟の錨綱を止むるに足ると云ふのもある。又之れは腔腸動物だが海松など大なると一と抱えに餘る巨大のがあり、岩礁の斜面密林を爲すものもある。南洋など珊瑚礁の細枝能く繁茂し、海を埋めて寸隙もないのがあり、時に巨大な海松などあり、マベ貝（長六寸―八寸）の巨大なのが具絲を以てぶら下つて成つて居るものもある。淡水にも河藻、綿藻等々澤山ある。昔には何れも玉藻と呼ばれて居た。淺海には色々の食用藻があつて一年生である。

尙ほ微小海藻は潮の間に流れて、太平洋の眞只中と雖も盡くる事なく、且つ何百米突と云ふ深海と雖も、滿々たるものである、今日は亞細亞の沿岸に、明日は黒潮に乗りて、遠く米國沿岸に向ふなど、生涯ぶらぶら流れて、止まる處を知らない學名プランクトンと云ふ、蟬と書かれる藻がある。先づ其大量なものと繁殖區域の廣大なことからすれば、之れは藻類の代表者である。短命で、死すればざざざと海底に雨の降る如く沈澱して行き、測深研究の結果は之れ等死に殼は太平洋の深底を掩ひ盡して、層を爲して居る。幾萬年か、太古の海底陸地となり、現在地層を爲す珪藻土は之亦微藻である。直接間接に魚類の餌食となるのも之れである。

海藻などは花を持たないから、何れも下等植物である。微小藻類（プランクトン）ときては小動物に似た様な奴で、鞭毛が生えてゐて運動もする。然し葉緑素を有して、海水中から營養を取りて同化作用すると云ふ丈だが、植物たる所以であらう。而して海中炭酸瓦斯を採りて酸素を排出し、海水を浄化する。而して斯様な微小浮遊は、最近の研究に傳へるもので漸く種と分類が出来る位で、何等有力な發表はされて居らない。

大體は海藻の研究など趣味を持つものは少ない。漁人だつて藻名など幾らも知らない。雑藻の直接利用出来ないものなど、小生等だつて忘れ勝ちである。而も其食用にならない雑藻原が礁面の大部分を占めてゐるのだ。現今の海藻學と云ふと分類と發生と構造等に机上で終始して居る。之れは大海底に於ける海藻原としての研究ではない。猛虎を求めて深山へ、大草原を分けて狼群を求め、流域に沿ふて狐群や狸群を追及し、近くは柳に燕・竹に雀を追ふは獵人の行くべき道であらう。

我々漁人は楊の下にドヂヨウと云ふ風に、かぢめ藻の藪の中に鮑を探がす。白濁の沿岸に網を曳く等々、漁人の行くべき海底亦自ら定まる所がある。陸上に於ても一叢の雜草や一本の樹木と雖も必ず夫れ／＼の昆虫小虫や小鳥を活かす、海に於ても亦然り、砂底に探して僅に露

出する巖頭の何もない雜藻にも、數々の魚が嬉々として遊んで居るのは、河水の激する所、僅ばかりの珪藻に小鮎の群が、翻々と旭に銀鱗を閃かして遊ぶと同様である。陸上の深林や草原は鳥獸や昆虫等々の根源である如く、大海藻原は魚群の源を涵養する根本である事に、最大の關心を有するものである。

海藻の研究

我が國は火山列島であり、暖流並に其支流は九州日本海から北海道北見の沿岸迄も圍ぐり流れて、冬期寒流と交流し、世界に類のない海藻王國である。幕末の頃西歐船舶寄港するや、其干磯に立ちて、之等藻原を眺むる時、唯々驚異の極みであつた。數十種の珍藻を得るのは朝飯前であつた。而かも我國海藻の研究は早くも西歐人から始まつたのである。

一、元祿三年に獨逸ケンプレル氏を始めとし、安永五年にツンベルク氏の昆布・アヲノリの研究、露西亞人のピボルネル氏のホンダワラ研究、天保三年ビショツプ氏のフノリに關する研究等に、十六世紀頃は白人東洋侵略史の連続であつたが、然し彼等は多數の學術探險家を隨行して來た。従つて研究の第一步を開拓した事は忘るべからざるものである。

我が國の一般科學は明治維新後に勃興したが、水産學など其内一番遅れて居た。殊に海藻學など明治末頃から本格的の研究に入つた様なものである。現代に於ても、海藻學など一番恵まれないものである。水産學の一小局部に過ぎない觀がある。陸上農作物では數々の優良種など造り出されて居る。其害虫の數々も精細に調べられて居る。然るに海藻類では唯一の優良變種の造られた事もない。磯焼の原因も解らない。勿論害虫など不明で、只無茶苦茶に移植を以てお茶を濁して居る現状である。只一本の優良新品種を造り上げる事は如何に偉大な事業で、而して海藻に關する學術最高を行くものであると思ふ。現今では多種の標本と、圖解と、之れに名稱を付する事に吸々たる憐れな有様である。斯様な名稱などは昔しから出來て居り、今更らラテシ訛り名稱を作る事は愚の骨頂でもある。新種、改良種を造る事は誠に困難である、蔬菜を改良するには田園に進出しなければならぬ。海藻亦然り、潜水して大海藻原に毎日接して始めて可能なる事である。其一生を名もない雜藻と取り組んで終はる様な特學士でなければ能く爲し得ぬ所である。

我が國の有用藻類 海藻界の現状は一の新種を造る事もしないし、勿論生態的研究もないが世界に類のない海藻國の日本では、僅かに移植や磯の手入で優良藻を多産するだけである。

淺草のりの如きは東京灣の灣外にて、其養成粗朶で廣漠たる灣奥を埋め盡してゐる。然して愛知・三重果ては朝鮮迄も繁殖されて居る。テングサの如きは、年々山から石を運んで投入し、累々の投石礁には燃ゆるが如き深紅の藻で埋まつてゐる。昆布の如きは北歐・米國等各國に産すると雖も、我が北海マコンブの如く美味滋養あるのは類例が少ない。

現今利用されて居る様な藻類は、昔しからも利用され、且つ増殖移植に努力されて居るのである。大寶令や延喜式等の料理に用ひられた納品の藻名の數を擧げると、

- (一)和歌布・稚海布 (二)滑海布・鵝布(カジメ) (三)昆布 (四)凝海藻 (五)鹿角菜・半
- 栖菜(ヒジキ) (六)小凝菜(イギス) (七)惠胡(エゴノリ) (八)尾胡・於期菜(オゴ) (九)虎
- 栖菜(フノリ)・布糊 (十)銀杏草(ギンナンサウ) (十一)海松藻・蝦海松(ミル) (十二)鳥阪
- 雞冠草(トサカ) (十三)青海藻(アラサ) (十四)角股(ツノマタ)又は(コトジ) (十五)龍鬚藻
- (シラモ) (十六)鳥足(トリアシ) (十七)石蒜・鳥蒜(ヒル) (十八)馬尾藻(ホンダワラ)
- (十九)藻付(モツク) (二十)廣布(ヒロメ)

一寸見た丈けでも斯様に澤山あつて、之以外には有用藻など、小生などには見當らない位のである。之等は採集して濱邊に乾燥すれば、二日位して干揚る。良好貯藏品であり、鹽分を多

量に含んでも居る。外國で採れる優良藻などは昆布とワカメ位であると思はれるが、眞昆布の如く美味ならず、ワカメなどはさうでもないが、エゾワカメは不味いものである。テングサなど産するが、緑色で二尺も長い、糊分なく、利用するに足りない。

大東亞戰に當り諸食料不足する時、之等藻類を磯の小舟を漕ぎ出で、丸ツ裸で潜水又は長柄の鎌で刈り揚げれば何等の輸入物資を要しない。之れが製法は濱邊と日射がある限り、簡單に何處でも出来るものである。東京で店頭などに海藻製品丈けが一杯に並んで居るのは見事である。矢張り原始の状況と異なる處は色々な商標を附して包装されて居る事丈けだ。

肥料と藻 雜藻と云ふか、直接食用にならない凡ては、昔しから肥料として重要視された。カジメ・ホンダワラ・アジ藻・アマ藻等々未だく多種多様にある。淺海では、春の頃絡らみ採る。干潮の時、竹竿で船一杯位は容易に採れる。又入梅頃から、夏枯の頃にかけて、暴風でもあると、渚に打ち寄せられて堆積すると、砂濱に擔ぎ揚げて乾燥する丈けである。或ひは家蓄の食料にも混入される。大東亞戰前はカジメなど粉末にされて、家畜用に輸出されて居た。腺病に良く成長が早いと云ふ。之等は肥料として腐敗が早く、堆肥などする必要もなかつた。往古は陸上文化未だ拓けず、原始の濱で肥料藻が、沿岸到る處、磯を掩ふて居た。又海藻が餘

り多くして、地曳が曳けないと云ふ處もあつた様だ。現今の荒廢した濱とは想像もつかないものであつた。瀬戸内海など、鳴戸ワカメと云ふ如く、昔は到る處に多産した。又古代文化の榮えた出雲などには藻が出たのではあるまいか。天草島などでは海女が盛に藻を採つたことと思ふ。淺草ノリ等、海藻から來た名ではあるまいかと思はれる。

海藻と潮流

昔の人だつて斯様なことは知つて居た。

『荒磯越ス 浪ハ恐シ シカスガニ 海ノ玉藻ノ 憎クアラヌヲ』 萬葉 七卷、讀人不知、戀女を玉藻にとつての歌であらうが、然し其儘見ても巧みに海藻の磯邊を能く表はして居る。

陸上などには千年を経た大木もあり、潮風に吹かるゝ巖頭、姫小松さへ幾千年も經てゐる。海底にも海松の様な一抱えもある老木もあるが、之れは藻類ならぬ動物性だ。海の植物は何れも短命であり、カジメ・昆布の如く五・六年生きるものは最長で、灣内や内海の淺底に生ずるものは、何れも半年生である。ワカメ・フノリ・淺草ノリ・イワノリ等晩秋芽生えて、春には早くも夏枯れして、一本も残らず流失して仕舞ふものもある。短命の一生であり、且つ自力で

直立し得ない、なよ／＼として、今日は彼方の潮に靡き、明日は又反対の流に靡くと云つた様であり、大木が風の抵抗にさへ吹き倒さるゝ如く、之れらは絶大なる潮流の抵抗などに、直立固定の姿勢など保ち得べくもないのである。海底にも生存競争があつて、密茂簇出する以上、日光を享有すべく直立して、高さを保持するのである。勿論無流の時は直立する。又はホンダワラ属の如く、浮玉を付して直立するものもある。然し前述の如く荒磯を越す巨浪の逆捲くに揉まれ、急潮に流され、礁面を這ふ如く横倒して、礁面を這つて居る事が多いのである。此弱は／＼しい玉藻が最も好んで居る、又荒浪の礁は海の玉藻が憎くはないと云ふのを前の歌で歌つてゐるのだと思ふ。

藻と巖礁 一年の大部分は怒濤に揉まれ、急潮に洗はれ、時化の時しげは粉碎されて、白浪の飛沫天に沖する様な荒磯こそ、彼女等の最も好んで發生する處である。

云ひ換ふれば、沖合の孤島とか、半島端で、現今なら燈臺でも出來て居る様な航海船の險難所附近は、何れも各種藻類の多産地である。斯様な揉み抜いた荒磯は、大洋から押して來る山爲す巨浪を千々に粉碎する。鋼鐵艦も千石船も觸るれば即ち難破沈没だ。急潮が激突しその飛沫が干出礁を黒々と白泡で埋める海面を見る時は、腰を抜かささんばかりに驚くであらう。毅然

たる男性礁こそ彼女達の短命で、なよ／＼と弱はき生涯を托する絶好の處である。昔で云へば魔の海の礁に、之れを採集する海女達は働くのだ。狂潮は海面に渦巻を起して、ギユウ／＼と鳴る小舟など、立ち處に呑み込んで仕舞ふ。鳴戸など御存じの如く、ワカメの名産地である。斷崖海に狭まり、船着きさへ儘ならぬ荒海で、而して陸上交通さへ儘ならぬ昔は、流人の地、伊豆など有用藻海で埋めて居る、鳥も通はぬと云はれた八丈から、伊豆七島など、テングサの日本一の産地だ。日蓮上人の濱邊、外房・伊豆・佐渡ヶ島等は、何れもワカメ・テングサ其他の藻類の多産地であり、畏くも 後鳥羽上皇の御流され遊ばされた隠岐など、巨大なアワビも採れば、カジメワカメの名産でもあつた。「忍露高島及ピモナイ」と追分おしろけで歌はれる吹風の磯邊は、北海昆布の名産地でもあつた。斯様な事を挙げれば限りがない。

我が海藻はなよ／＼として潮に靡き、巨浪の狂ふに揉まれては居るが、然し甚だ強靱である。葉末の一枚を、小枝の一つでも千切り取らるゝ様なものではない。其基部が頑として固定するには男性的の岩礁が一番好いのである。根は養分を吸収するためでなく、單に固着する事が生命だ。一度身を寄せても巖礁を取り離れ、流れたら早やお仕舞なのだ。今日は此方の岸邊に、又明日は彼岸に漂ふなどは海藻には絶対ないのである。海藻は女性形ではあるが、浮草稼業の

女性形に假令ひらるゝなど迷惑の極みである。

身を寄せた礁が腰が軽々と轉げたり、怒濤に崩れたりしては己にお仕舞ひである。而して日射を受けた、明朗な磯の上面が好きである。礁間隙の中や、洞穴の薄暗らい中など一本も生えない。海底のごろ石など五貫匁や三貫匁位で怒濤の衝撃に轉げ廻はる様なものには、發生しない。石にしても丸い石は嫌ひだ。火山岩の堅い山から切り出した角石などが据はりが好いから大好きだ。てんぐさなどは斯様な石を投入して人工礁で増殖される。砂底に埋もれて、僅かばかり露頭して居る岩角にもホンダワラ、カジメ等々長大なるものが幾筋となく繁茂して餘す處がない位である。時には砂面から出て居るものもあるが、少し掘つて見れば岩面に當る。一度は露頭して居たらうが潮が狂つて埋まつたものである。

との意味 海藻が繁茂する處に魚貝類が集まるのは、深林や草原に、鳥獸や昆虫が棲むと同様である。昔は斯様な處をトと云つた。大謀漁場などは今でも網戸(あんど)と云はれて居る。漁場から揚がる利益金の分配など、あんと金と云つて居た。我が國の地名だつて、佐渡・能登・平戸・五島・鳴戸・室戸伊都(假に伊豆)外房の急戸、又はたいと等々北海道島など何れもトの語が附してある。大和(ヤマト)など云ふ事も海藻が澤山ある事の意味であらう。沉んや大

和島礁と來ては尙ほ其感が深い。トは泊りの意であり、後に津と變はつたがこれは通商運搬など出來てからの事であらう。

灣奥の藻 淺草海苔などは潮も浪もない東京灣奥に、又愛知灣などが絶好であるやうだ。而かも尙ほアジモなども灣内淡水の影響する所が好きである。但し灣奥の海と雖も、春から夏の如きノタリヤの平穩なる海は嫌ひだ。晩秋から嚴冬の間の北西風の砂塵を吹き捲くり、海上で見渡す限り眞白なる破れ浪の連続である荒海が好きで、海苔採集船が遭難する新聞記事など見る所も此の區域である。春ノタリヤの海が始まるや皆死枯れて流失して仕舞ふ。海苔の佃煮などにする安すく著者などの喜ぶのは此流れ海苔を掬ふたのが多い。確固として砂地深く打ち建つて、如何なる強風にもびくともしない粗朶に、晩秋の頃、肌刺す寒風の海に、凍える手先で摘み採つたのは、新海苔と云ひ芳香其物であるのだ。いわのり・ふのり・あごのり・あをのり松ごのり等々、干潮線の淺い所に出る藻類は、晩秋に芽が出るが、陸上が新緑の候ともなれば何れも枯れ果てゝ仕舞ふのである。草木とは正反對である。舊正月は子の月と云ふ。之れは礁(ネ)に通ずる。然し昔、地方によつては、海藻を女と云ふて居る。之等は相通するものであり、舊正月頃は藻類の發育最も盛んなる時であり、日本名ではムツキと云ふが、藻の月(モツ

キ)と考へて好い様である。然らば二月は何んであらう。丑(うし)か潮(ウシホ)即海鹽か? 冬期・早天降雨などなく、瀬戸内海地方、製鹽に一番好い時が新曆では凡そ三月で、一年中の干満が一番大きい月でもある。

萬葉七卷

『藻刈舟 沖榜キ來ラシ 妹カ島 形見ノ浦ニ 鶴翔ル見ユ』 沖の小島の干潮に盛に刈る藻で、而して干潟には鶴や鷺や色々の野鳥が餌を求めて群つて居た。今や満潮時で海女も野鳥も埒に歸る原始の濱が想像出来るであらう。

海藻の生成

藻の生向

『白浪ノ寄せ來ル玉藻 世ノ涯モ 續キテ見ニ來ム 清ミ濱傍ヲ』 萬葉十七卷大伴池主

白浪の寄せ來る外洋の清い濱邊が展開する如くである。

海藻の大部分は原珊瑚類と雖も、峨々たる、海底から高く突出した堆頭が好きだ。其斜面亦然り。平坦な低い礁などに發生するが、餘り發育が良くない。而して外洋性の荒磯が良好だ。僅かの時化にも怒濤に揉まれ、急潮に洗はれ、半島端や沖の小島ときは濁水逆巻く河川もない。聊かの泥分ない清淨な礁面が好きである。水深五〇米突以内位が絶好だ。斯様な礁底が續く限り、大藻原は見渡す限り續くのである。之等を食する魚貝類、即ち海女が手捕りに出来る様なイセエビ・アワビ・サメ各種藻類やウニ等々迄を一括して磯物と云ふて居る。何れも女

性的に文藝には取り扱はるゝ。古來海女は斯様な磯物を採つて、荒れ狂ひ、たぎる海に働いて少しも恐しい事など知らず、明朗な口笛を吹きながら、嬉々として人魚の如く、活躍して居る。可弱い女の身でありながら、海底深く潜るなど男子も及ばぬ荒仕事だ。水面を泳ぐなど五哩許りより、五尋潜水するは難しと云はるゝ。斯様な事は古來傳統があればこそ出来るのだ。先住民族の頃から、連綿として訓練されて來たのだ。今新しく女子青年團等を組織して、訓練を加へても到底不可能な事であらう。而して斯様な職業の發達して居る地方 (一)朝鮮濟洲島 (二)天草・五島 (三)伊勢 (四)房州 (五)伊豆 (六)能登へゾウ島等何れ劣らぬ荒海である。陸上の河川から流れ出る汚物など及びもない假海の清淨なる磯である。

淺草海苔

勿論藻類とは、湖沼に産するものも澤山あるから、左様なものは除く。然し淺草ノリの如きは東京灣奥などの泥濁りの海にも育つてはゐるが、アジ藻又然り、アヲノリ然り、但し諸君が春の干潮狩りや、夏の海水浴に行く頃は、眞に濁り立つて居るが、晩秋の水は溝川や小池でさへ澄み亘るのだ。従つて東京灣とは云へ一入秋の海は清澄となる。夏の頃は潜水夫など膝を沒す

る許りだが、此頃は固くなつて、四貫匁もある重もい潜水靴でさへ、足跡さへ存しない様になる。潜水夫は「寒中の泥底は凍る」と云ふて居る。夏の頃は一米突先方さへ見えなかつた濁海も、此頃は五間も十間も先方迄見える様になる。ミルクヒヤタイラギなど、灣内の貝も此を利用して採らるゝのだ。我が淺草ノリ等も此清澄なる期に發見するのだ。然も海底は幾分泥臭いから海面付近の干満の間の粗朶にのみ發育する。斯くてこそ彼の芳香なものが出来るのである。春再び來る頃は、皆枯死して仕舞ふ。如何に清淨なる濱を好むかが解るであらう。

若し礁ありと雖も灣内の泥底などには藻類は生えない。泥蒙り岩となつて淋しく横はるだけである。灣口付近になつて、外洋からの潮通りが好くなければ生えないのだ。春雨の頃からはホンダワラ、北方ではツルモなど普通内灣に強いが發育が悪るい。時化毎に混濁するが再び平穩となると、其等の表面には薄白く腐泥で掩はれて居る。潜水夫が分けて入ると濁りを發する。大體海藻は其根は固着する丈けであり、其養分は枝葉で海水中から攝取する。而して日光を受け葉緑素で同化作用を營んで生きて居るのだ。斯様に浮泥の堆積で掩はれては呼吸も出来ないだらう。一度沖合からの清澄な急潮流が來て、拂ひ除けて呉れなければならぬ。然るに春から夏のノタリヤの海では、潮流も平穩で、灣内沿岸礁迄洗ひ拂ふ様な急潮は少ないのだ。

真冬の頃は蒼褐色で生き／＼として居るが、泥色となり果ては泥褐色となつて次第に生活力が減退して来る。枝も葉も強靱性は失つて来るは勿論、肝要な根の吸着力さへ一と潮毎に弱はつて来るのである。冬の頃は外洋では小さい藻と雖も潜水夫が摘んだ位では抜けないが、此頃では少い力でワカメ・カジメなどぼく／＼と抜ける様になるのである。

斯くて我海藻は清浄なる海を好む事も解つたらうと思ふ。彼女等は男性的な峨々たる岩礁を好んでゐる。而して泥蒙りでは嫌ひとあつて、一點の泥臭さもない清浄の礁面を好んで居る。而して沖の荒浪に揉まるゝ位の忍苦は少しも意とはしない。日本女性を表はして恥しくないものである。

『今日モカモ 沖ツ玉藻ハ 白浪ノ 八重折ルガ上ニ亂レテアラム』 萬葉 七卷 讀人不知
實に好い歌と思ふ。女人の戀を歌つたものだらうが、左様な事は考へずも海藻原をよく表現して居る。

我が國は島國で大河がない。時に相當の濁流ありと雖も揚子江や黄河の如く大洋遠く混濁する様な事は無い、豪雨納まれば直ちに流水清く沉んや沿岸は世界に類なき荒海であり、海藻國たるも又故なきに非らず。

藻と潮流

寒流は北極方面から来るから、極流とも云はう。兩極地方から赤道指して進行するのである。然らずとも寒帯地方の大部分は凍れる地方から雪解けと共に流れ出る。寒冷水は營養素たる磷酸・珪酸・硝酸・窒素等々多大の量を含んで居る。藻類と雖も潮水丈けでは成長は出来ない、色々な營養分を要するは陸上植物に於けると同様である。暖流には少なく寒流に多いのである。我が國は寒流を親潮と云ふ。秋風と共に南下勢力を増大して来ると、磯物は俄然として芽を吹き繁殖する。育ての親と云ふ意味である。舊正月即ち子の月の如きは、其發育最も盛んで、寒流亦最盛である。子の月・層根又は礁に通ずるの意であらう。藻なども云はれ、語音相通するの故か、丁度陸上新緑の候の如く根の面は藻で掩はるゝ。ウニ・ヒトデ・アワビ・サザエナマコ等昨年秋の頃産卵されたのが、丁度此若藻を喰ひ探つて、晝夜共上面を這ひ廻るが、此頃元氣の好い若い藻原は喰へども／＼つきないからである。吹雪に荒狂ふ海を敢て意ともせず太平洋岸の肌刺す空風など絶好だ。水温の一番冷たいのは二月下旬か三月上旬だが、淺草ノリと云ひ、フノリ・イワノリと云ひ、格別に繁茂する頃である。勿論清澄海水を好む。而して海

水二度の清澄あり、一は眞黒の黒潮に依る紺碧の清澄であり他は寒中親潮の蒼色の清澄である。其中間は春秋二度の白濁がある。此寒中の海澄む時は一番絶好なのだ。春から夏にかけて暗流横溢するや成長止まり、遂には枯死流失する。八月下旬か九月上旬頃水温最も高く、灣奥の隅に迄又北海道迄も暖まる頃は、全国的の磯が夏枯の淋しさとなるのである。海藻に榮えた礁が坊主となつて、岩肌を表はし眞黒になる。黒潮と云はるゝ所以である。灣奥や沿岸干潮線の淺い所は、最も暖まるから、淺草ノリ・フノリ・イワノリ等々は早くも三月頃夏枯れを呈し、灣口付近五・六尋の潮通りの好い礁のワカメ・ハマノリ等は、八十八夜と云へば、五・六月頃枯死し、其他ホンダワラ・カジメ等々は、入梅明けと云へば、七・八月の頃、枯死する。夫れで九月頃は、全国的に夏枯れの淋しさになるのである。

熱帯南洋の如き常夏の海は、藻類など甚だ少ない。又發育不良であり、食用として美味なものなど絶無である。石灰藻と云ふ石の如く硬い葉の藻類や、アジモ・ホンダワラ・イワヅタの如きありと雖も、日本産の如く軟かならず、ばさ／＼した脆い硬質を含む。發育亦不良である。従つて魚貝類の成長と關係が薄すい様に見えるが、然し凡ての魚の産卵は凡そ一月二月の頃で海藻の發育する頃に集まつて居る。如何に魚貝類と藻原の關係が深いかを物語るものである。

海藻と施風・颪風

施風と云ふは、低氣壓が亞細亞大陸に發生して東進し、我が國を通過するのは、主として晩秋から春の間に頻繁に來る。亞細亞大陸は冬冷に、且つ高氣壓に掩はれて居る季節である。北風が流行する頃である。北乃至西の方向から吹く風が藻發育に好いと云はるゝ秋晴れや又は冬の空風の締つた寒さなど上等である。東乃至南方からの生ま暖かい風は嫌ひなのであらう。年により連日斯様な事があると、折角發芽し、活き／＼と成長しつゝあるのが腐敗枯失する。俗に「磯華がとろけて流れた」など云はるゝ。淺草ノリの採集なども三年に一度か又は五年に一度は斯様な秋の霖雨に枯死・不漁を免れないものである。他の磯藻も同様である。彼女等は自ら好んで急潮怒濤の荒磯を好むのである。施風と雖も雪を交へ、中々の暴風がある。巨浪岩礁を喰ひ、壯觀であるが、藻類は嬉々として育つ。

嚴寒の北西の烈風は富士山嶺の積雪を吹き飛ばし、蒙々と東天に流れて雲となる様なれば、正に絶好で、黄褐色に、又は紫褐色に夫れ／＼色艶美しく一と潮毎に伸び行くが、一度南風に襲はるゝや艶を失ひ、泥褐色に變色して仕舞ひ、發育止まるものである。

颱風とは熱帯南洋に發生して、我近海に北上して來るものである。初夏の候から始まり、之れに従ひ、黒潮は清澄ではあるが、只鹽辛い丈りで、營養分の尠ない海水と來ては、一と潮毎に弱はつて行く。營養が尠ないから枝葉も細くなり、且つ、根の吸着力など刻々に弱はつて行く。施風期の頃は一本の小さい藻と雖も潜水夫などが摘んでも中々根拵ぎ採るなど容易でないが、此頃になると、巨大なカジメなど一寸足を蹴つた丈で倒れ流るゝ様になる。一度大洋の一角に颱風が起るや、遠隔の濱邊と雖も、山の如き唸り瀾（假に土用浪と云ふ）が絶え間なく押して來る。男性的な岩礁は千々に巨浪を粉碎して、毅然たるものがあるが、彼女等は既に老藻となつてゐる。揉める海底の抵抗は絶大で、何をもつて堪るものか、續々と枯死・礁に離れて流失するのである。俗に云ふ、夏枯れである。藻類は孢子となつて礁面に取り付き、又來る秋を待つのである。

魚群は枯れ磯を捨て沖に退く、アワビの如きは礁間隙に匿れて動かさず、ナマコの如きは收縮石の如くなりて、石の下などに冬眠の代はりに夏眠をする。日本では枯磯の壯況は七月中から九月中迄であるが、赤道地方などは五月から十一月末迄も長い間續くのである。北方の冷たい海ときては九月一ヶ月位が短かい夏枯れの惠まれた磯である。魚群も海鳥群も之等を追ふて北

上して仕舞ふのである。

『土用浪 崩ル、礁ノ小魚カモ 鱧ヲ休ムル潮蔭モナシ』

海藻と小魚群

藻の語源

海藻は沖の孤島とか、假海の交通不便な半島などに多産するが往古は(淺草ノリなど)食用藻など今日の如く廣く養殖が行き亘つて居らず、内海や灣内又は各地沿岸ではワカメなど一番重要なものであつた。先住民族の頃、田畑等耕地未だ拓けず従つて蔬菜類など作らない當時は磯邊にワカメなどが褐色に掩ひ茂つてゐるのは甚だ重要な食物であつた。製鹽法が發達しない昔、之れを乾燥すれば、多量の鹽分を含むのである、尙ほ更重要であつた。そして海女の手で採られたからメと云はれたのである。ワカメ、カジメ、ヒロメ、アラメ、ホソメ、カジメ等々であり、布(メ)と當てられぬた。昆布の如きも布と云はれて居た。食用にしたのみでなく、織布に利用したのでもある。何れにしても、海女が採り、料理に、織布に、女人の様であり、

女(メ)に通じてゐたから、妻メと訛つたのであらう。

而して葉中の廣いものをメと云ひ、細い葉の一般の藻も(モ)又は(ソ)と云つたのではあるまいかと思ふ。(モ)と雖も同行の變化でメと相通するものがある。而してアジモ・玉藻・アマモ・スガモ・マツモ・ツルモ等々使用にならないものが多かつたのである。而して之等藻類の生ずる漁礁は、(ネ)と云はれ正月子の月に寒ワカメなど出廻つたのであるし、矢張りめと通ずるものがあり、又は現在でも漁礁の事をソネと云ふが、藻礁の意味ではあるまひか、何れにしても藻類は女性型の優しさを以て表はされて居る。而して茂と云ふのも草冠に成(イヌ)即ち晩秋の頃に發生し繁茂する意味ではなからうか？

弱少魚と藻

或る人曰く海藻の藪や礁は仔魚又は弱小魚の護りであり、即ちもり育てるからモと云はれたと云ふ。

陸上に於ても昆虫や小虫は草藪の中に、小鳥は歡木や枝葉の細やかに茂つた中に嬉々として休む。之等の保護者だから森と云ふか、小鳥の猛禽に襲はるゝや藪の中に遁入するこそ唯一の

保身術でもあるらしい。

魚類などは大鮪の卵と雖も、小鯛の卵と雖も大同小異で、直径二耗内外である。之等から孵化する仔魚など推して知るべしで、半透明の鱗など未だ寒天質の如く弱はいいものである。到底大海を泳ぐ様なものではない。然もロンドンの水は東京灣に通ずると云ふ如く、海底の生存競争たるや激甚である。其匿れ家であり、又育ち場を河底に求むべきか、害敵の割合に少ない河川湖沼でさへ、金魚や鯉や鮒など岸邊の草木の根方に受卵を附着せしめる。河藻石綿藻の廣大に擴がつて寸隙もなく茂るなら絶好の仔魚の發育場である。昔し原始の濱邊などは文化發達せる今日のやうに海底に汚漬がない。又田畑に近代化學肥料など多量に入れらるゝ事もないから、流出水も害はなかつた。灣内砂泥底にはアジモ・スガモなど濃密に生える事は、陸上草の比ではない。而して長きは二米突の高さに至り、潜水夫など入れれば動けなくなる。又はホンダワラなど長いのは三米突餘に至り、網目よりも濃密に小枝が榮へ、分岐又分岐する。而して所々に浮主を付して、其浮力で直立する様に出來て居る。之れ等は見渡す限り礁面を掩ひ、其浮玉や小枝が互ひに絡み合ふと、嚴然たる礁の一部の如く急潮も通る事が出來ない。又波浪にも揉まれる事がない。其が薄す暗らい時は、如何なる大魚と雖も侵入を許さず、各種の仔魚滿々として

育つ。又弱小魚の數々が安穩に棲んで居る。そして網も釣りも通らないのである。生涯礁間に棲む、石鯛・タカノハ鯛・ブタイ・カサゴ等々に至れば限りなく、仔魚共は勿論の事、大海を泳ぐ大鮪やブリ・アヂ等々、又は大海の表面を舞ふ飛魚や、サンマ、又は砂泥に潜るカレイやヒラメ、又はカニ・エビ等々泳ぎ廻はつて、藻間に棲むのである。成長して害敵の魚となるのも、又餌魚となるのも、此仔魚の時代は吳越同舟と云はうか互に争ふ事は爲さないのである。仔魚の性は善なりと云ふべきである、而して此大藻原の薄暗らい内部には餌虫や小虫・蟬（プランクトン）等滿々と育つてゐる。急潮を透さず横流さるゝ事もない。只ぶか／＼漂ひ泳ぐ事も出來ない仔魚も、水を飲めば自然と絶好の餌料が流入する。鰓が、自然に撰り分けて呑み下せば足り、食料難知らずである。而して藻類は炭酸瓦斯を吸収して酸素を放出するから、其海水常に清淨である。何を苦しんで互に争ふべきで魚類と雖も衣食足つて禮節を知るのである。

茲に弱小魚と云ふ鰻などは弱小魚には違ひないが、鰻と云ひ、鮪と云ひ、強者（鰻・鮪・鱈・鰩・鰱・鰻など）に對し）であるが、フカ・鰻などに對しては弱魚である。著者未だ若かい潜水夫なりし頃對島の沖で潜水中藻間の暗藪中に死せるが如く動かすにゐる大鰻一疋を發見した。素手で一寸

觸つて見たが平氣である。船上から鉅を呼んで突き刺して見たら元氣發刺たるものであつた。當時深底五十尋に沈没せる露艦ナイモリーブ號の調査後潜水病豫防のフカシ（療法）の潜水中で別段の仕事もなかつた。之れ幸ひとばかり、礁間を探し廻はり十數疋を獲つた事があつた。當時捕鯨の仲間は沖合にシヤチが多くて、鯨が逃走して仕舞ひ、あぶれて來て居ると聞く。鯨群は鯨に襲はれて、藻藪に遁入したのであらう。斯様に考へて來ると大藻群は凡ての魚（弱小でなくも）の護りである、時には五十貫の大鮪さへ拾ふ事があると聞くが著者は未だ經驗がない。

一見して解る様な弱小魚、アジ・イサギ・ペラ・タナゴ等々小魚の全部は、嬉々として礁間に遊ぶも、之れが爲めである。小釣り漁夫など九割迄は夫々の漁礁で働くものである。元より之等小魚連中と雖も、陰鬱な藪の中を好むものではない。時には大群を爲して日射の海面に浮かれて湧き、サンザめいて遊ぶ。漁夫之れを見て大漁絶好の機とばかり巾着網の巨大のを以て捲く。一網打盡と其裾括り網を曳き締むるや頑として一寸も來ない。海底礁に引つ懸つたのである。ぱり／＼と網は礁に破り取られて仕舞ふばかりである。弱小魚の大群浮れると雖も、礁海であり、最後の遁入すべき準備が出來て居たのである。恐らく藻間に潜伏する前述のブリの

如きは其曳き千切れるのを待つて居るのだらうか。

斯う考へて來ると藻原は魚族の根本を爲すものである。女性の表現丈けではない。眞實海底の護りである。魚族殊に仔魚の愛護は極まりなく、海藻原に依つて行はれて居るのである。

産卵と藻

斯様に考へて來ると、魚類は藻に産み付ける事が一番好いのだ。淡水の鯉や鮒の如く河藻に産み付けるのもあり、トビヲ・サンマ・サヨリ等長じては大海の表を泳ぎ廻はると雖も、時期が來れば薄す暗らい藻間に潜入して、藻葉に粘膜を以て固著し、其安全な發育を計るのである。又ニシンの如き平常は深底に廻遊すると雖も、雪融けを待つて、昆布に卵を付着する等、米國などでは絶好として其儘喰べられる様である。又微小藻類の顯微鏡的なるものは海中に限りなく繁殖して白濁を呈する、寒暖二流の交流する頃であり、一は春のノタリヤの海で、漁人之れを春ダワリと呼ぶ。陸上にすれば新緑候である。春ノタリヤの海ともなれば、俗に云ふ八十八夜前後の此機を利用して多種の魚の産卵期である。河川に於ては殆んど凡てが此頃が産卵期である。眞夏の頃、黒潮横溢して、清澄海となるが、秋再び寒流の南下と共に白濁を呈す

る。漁人は秋どわりと云ふて居る。之れはボラ・ハゼ・サンマ・イカ始め鮭等迄、色々の魚の産卵期である。斯様な白濁の時は主として微小浮（プランクトン）の最も多い頃である。

魚卵の孵化など多くは二晝夜位で、卵の間は甚だ短かい。海藻などに粘着膜で固着せしめな
いでも宜からう。短期間白濁の海に漂流して居る内に生れ出る。イワシ始めブリ・アジ・凡て
の魚は此方式だ。生れ出た仔魚も豊富なる餌料微小浮でどしどし育つて行く。イワシの如きは
此白濁の海を棲家とする。巨魚の襲来あれば、直ちに分散遁走し、白濁の煙幕の中に消えて仕
舞ふのである。

藻原に卵が産み付けられたと雖も、何時迄も斯様な狭ま苦しい所に居らるゝものではない。
遂に此白濁海に出て、群集運動の訓練もすれば、害敵からの逃避や、採餌の陣立ても上手にな
る。而して成長するに従ひ、漸次鰭を伸ばして遠洋へ行くのである。白濁海の珪藻餌料は小魚
に取つては絶好であり、且つ無限にある。弱小魚や仔魚の群は必ず何等か害魚の付け纏ふて居
る事が普通である。其日常の心配は害敵から逃るゝ事である。而して珪藻の餌など至る處滿々
として居るから、口を開いて逃げ泳げば自然に流入する。食糧難知らずの海である。本能的に
鰓は之れを集めて呑み込む様になる。若し泥分など入る時は其鰓蓋をぱつと開いて之れを排除

するのである。

大藻原に生れ出て、幼時白濁珪藻海へ、而して長じては大洋春秋二季の白濁珪藻海を追つ
て、北上南下の廻遊をする。之れ多くの魚族の一生の大部分である。

海藻類の人生に對する重要さは、其自身食用又は利用するのは小部分である。然し一本の雑
藻と雖も、一塊の藪と云ひ又は漂流生活の微少浮でさへ魚群涵養の根本である。魚食國民たる
吾人は能く考へなければならぬ。魚類と雖も只水を飲んで生活しては居ないのである。動物
愛護など早くから叫ばれた。銅山の鑛毒等で一と山か二た山位樹木が枯れたら大騒動が起る
が、然し海底汚漬とか、藻原の涵養とか、魚族愛護など考へるものが無かつた様である。

海藻の分布並びに深度

海藻の分布並びに深度

藻類は熱帯の海に少なく、且つ發生深度も浅い。北洋地方に於ても其種類が少なく、發生深度が浅くなる。而して温帯地方の海に於て多種あり、且つ深度も一番深いものである。茲に熱帯の海又は温帯の海等云ふは陸上の氣候別とは一寸違つて來る。暖流の最も強いのを熱帯と云ふ。例へばメキシコ沿岸など熱帯の氣候だが、寒流南下するから、海から云へば、温帯位の温度であり、アワビも居れば藻類も出來る。又温帯と云ふと寒暖二流の衝突交流する地方と云ひ、我が千島列島など夏期親潮支流の影響があるから、温帯となる。海の寒帯と云ふとカムチヤツカ以北である。

一、南方の藻 南洋地方の鹽分多く、只鹽辛い清澄な海では、藻類發育甚だ不良である。

常夏の陸上植物は黒々と茂るが、海は色彩とりどりの珊瑚礁に塗り潰されて居る。殊に我が南洋委任統治領諸島など、黒潮本流の最も強く、年中洗はれてゐて最も發育不良で、礁湖内と雖も、灣内淡水の注ぐ様な混濁せる付近など、アジ藻が疎に發育するのみである。同じく熱帯の海、殊に比律賓群島などに於ては、冬期北西風で大陸水の影響があるから、水溫も二十四、五度位に下る。砂泥底にはアジ藻など葉巾廣く、一寸に至るものがある。又干潮線にはヒジキなど、長さ五寸もあり、部落民は若芽を摘んで喰べる。熱帯の部落民の食用になる藻類などは、凡そこれだけである。但し内地のものより石灰分を含んでゐて固い。ホンダワラも産するが、浮玉の小さいヨレモクと云ふ種で、長いのは二米突に達する。内地の如く簇出する事なく、只枝葉を擴げて疎に此處一叢、彼處に一本と發生するだけで、深度も干潮面から幾らもない浅い所で、五米突以内位である。礁湖の淡水の影響多い所には巨大アヲサが産する。長さが三尺もあり葉巾の一纏弱なのが、分葉を長々と出て居るのだ。石灰分に富んで固たい。又礁面とか、棧橋の杭などには、イワヅタ類が産する。綠色で直徑二纏位の丸い葉が五、六枚も重なり合つて接續するものであり、又は褐色のもあり、何れも石灰分が多く、石の如く硬たい。之等は何れも内灣性の浅い磯のみに發生する。外洋性の鰹簀建の杭などには、動物性のイソキンチャ



クの中着がなく、觸手ばかりの如き赤褐色の、長さ二尺も至るのが一面に生じて居るのもある。大體五米突以深の礁には、藻類など見ないものである。太平洋の環流で、黒潮本流は比律賓・臺灣・沖繩列島・薩南諸島を洗ふから、又伊豆諸島では八丈島付近を通るから、之れ以南の太平洋中部は恐らく大同小異、藻類には恵まれない状態にある。比較的暖海を好むテングサなども、八丈島の南端からで、其以南には産しない。食用藻などなく、只マクリ（海人藻）などの薬用になるのがあるのみである。微少藻類としては藍藻類が廣く分布して居るが、極めて薄すい。又緑色の魚など少なく、ドリヲ、並にシイラのみで、浅海に僅かばかりの鰻類とで、他は見られない位である。陸上は常夏で、千古不伐の緑林で掩はれて居るのに、何んたる對稱であらう。矢張り炎熱夏枯れの海である。而して發育するのも水溫の最低期で、十二月から三月迄であり、四月になると早くも老衰夏枯れの状況を呈するのである。

二、北方の海藻 カムチャツカ以北になると、年中寒流横溢して暖流の影響など極微である。之等は微小藻類、殊に珪藻類が濃厚に且つ廣く分布してゐる。但し極方から流れ出す寒流には磷酸鹽・硝酸態窒素・珪酸鹽など、營養鹽が多量に含まれて居るからである。而して年中五度以下の冷水で、夫れも表面丈けであり、少し深くなると二、三度と云ふ。如何に營養鹽多

いと雖も、白濁せる雪溶け、又は氷山など洗ふ磯邊では、長大なる藻類は發育し難い。昆布類・ツルモ・カヤリ藻・ウルシクサ・等々の寒性の藻と雖も、發育良好でない。矢張り海表面で暖流の幾分影響ある様な浅い所にのみ疎に發生する。

但し斯様な藻は一年性でない、三年も要せねば一人前にならない。冬期氷山が風のまに／＼漂流して吹き寄せられ、磯面をゴツ／＼擦り取らるゝと、奇麗に一本もなく千切り去られて仕舞ふのである。又沿岸氷と云つて、解氷期には斯様な事を繰り返す濱邊などは、尙ほ更藻類など生じない。而して北氷洋の沿岸など一藻も生じない。但し營養分を受けて微小珪藻類の餌料の豊満なる事他に類例を見ない位である。

亞熱帯の藻 一年の中に寒暖二流が洗ふ處の磯を云ふのである。九州から千島北海道迄之れに入る。黒潮本流は南方沖合を永久に流れる大海流だが、之れから發する支流は、各沿岸灣内迄も洗ふ。北海道の北見沿岸など、北向きの濱と雖も、對島海流が黒潮から分岐し、日本海沿岸を洗ひ、宗谷海峽を通つて丁度帝國沿岸は其支流で圍まれて居るかの如き觀がある。強盛なる雜藻は勿論、美味食用藻の全部は斯様な海區に産するのである。水溫に就いて云へば五度位から二十度位が發育良好の溫度と云へるであらう。其内でも割合に寒性と暖海性とに分るゝは

勿論である。微小藻類と雖も、珪藻、温帯の海に多い鞭藻類は勿論、夏期には熱帯性の藍藻類と雖も其時々潮流に乗りて來り、遠洋迄一體に充滿するものである。海藻原と云へば葉緑素ある色素に倣つてか、緑色の魚類が大群を爲して廻遊する。イワシ・ウルメ・ヒシコ・サンマ・サヨリ・サワラ・ブリ・トビロ・シイラ・サバ・タナゴ等々擧げたら限りがない。北洋の海には、斯様な緑色の魚など棲息しない。サケ・マス・ニシン・タラ等々何れも蒼褐色の地味な色合である。我が國は世界に冠たる海藻國であり、二百五十五種屬と云はれて居る。

海藻の深度に關しては、黒潮と親潮の衝撃最も甚だしい關東地方、殊に伊豆半島から外房沿岸の一番深い所迄發生する。外房では少し寒性を帶ぶから、カジメなど六十尋の深底には、疎ではあるが發見さるゝ。夫れに四十五尋位では礁を掩ふばかり巨大なアワビが共に棲息して居るのである。伊豆半島に於ては多少暖海性になるから、カジメなど四十尋位迄しか生えない。テングサは五十尋の深所迄も發見さるゝ。今三十尋の深底から潜水機を以て毎日テングサ數十貫を摘み採る盛況である。但し他の地方は多く藻類の發生するのは二十五尋以内と見られる。鹿兒島縣などに行くと、十尋以内の浅い礁の所に生えてゐるが、日本海沿岸は主として二十五尋以内である。北海道の北部や千島などに行くと十五尋以内と云はれて居る。

ツルモの一種ツマラクサなど百尋の深海珊瑚層根に發生するのは、蓋し一番深い處に出る藻であらう。

藻の種類

紅藻類 昔は一見して其分類が判明する様種々の色合が分けられてゐた。名の如く赤色の藻類であり、温帯とは云へ、割合に暖流性の礁に産する。(一)テングサ (二)ヒラクサ (三)オニクサ (四)トサカ (五)ウシノシタ (六)カタワベニヒバ (七)ベニフクロフリ (八)ヲキツバラ(ハリガネクサ) (九)トリアシ等ある。

日本海、例へば對馬海流が沿岸近く洗ふから、宗谷岬迄産するが、太平洋岸は襟裳岬以西にのみ産する。主として糊料を産し、利用さるゝが、糊分のないものもある。

褐藻類 名の如く褐色を呈して居る。乾燥すると黒變する。カジメ・ヒロメなど割合暖海性であるが、他は寒流性のものが多い。(一)カジメ (二)アラメ (三)カマメ (四)ホソメ (五)ワカメ (六)オニワカメ (七)眞昆布 (八)トロロ昆布 (九)ホンダワラ(玉藻) (十)ヨレモク (十一)ツルモ

等々澤山あるが、昆布など一番寒流性で、青森縣沖から北洋アリウシヤン群島迄も産する。

然し美味なるは我が北海昆布である。其他ヨレモク・ヒジキなどは比律賓南部熱帶海にも産するから、一番分布の廣い種類である。其他フノリ・エゴノリ・モヅク等々皆此種であり、外洋に多いが、割合に灣内にも多い。海藻類として強い種類である。而してアワビ・サマエ等の貝類始めブダイ・メジナ其他の藻食魚類も主として之れを好食するものである。

綠藻類 其名の如く綠色を呈した藻類であり、灣内又は河川の影響ある様な浅い海にある事が多い。前述の藻類は皆岩礁に發生するが、之れは砂泥底か砂礫底に發生するのを特長とし、食用となるものはアヲノリ丈けである。

(一)アジ藻 (二)スガモ (三)アヲノリ (四)ウミツタ (五)アラモクサ (六)ツノマタ

(七)マツモ (八)ハヒミル (九)アマモ 等々の淡水産の如きは御存じの如く皆綠藻で河藻・綿モの如くである。其内廣大な海藻原を爲して繁茂し、魚類の繁殖に必要なはアジモ・スガモ・マツモ 等である。淡水産の河モ・綿モなど何れも魚類の好んで棲む所である。

石灰藻 之れは石灰質の硬たい枝葉を持つものであり、何れも暖流性である。但し或る種は北海道南部迄も産する。(一)カニノ手 (二)ガラガラ (三)磯サポテン (四)ケイレン藻

(五)イワツタ (六)珊瑚藻 (七)カハノ手モドキ 等々は石の如く硬い藻類である。好く海岸に打ち揚げられると、普通の海藻は間もなく腐蝕し無くなるが、之等は眞白に晒されて何時迄も残つて居るのが見られるものである。一番暖流性である。深度は浅い。

其他顯微鏡的微小藻類は (一)珪藻類(寒流性) (二)鞭藻類(溫帶海) (三)藍藻類(熱帶海) 等である。

之等は最近に研究に着手されて居り、我國名は無いので略す。

魚の餌藻

藻を食す魚

陸上の昆蟲や鳥獸など肉食類と草食類があり、前者は猛々しい習性であり、後者は温良なる性質である。肉食類と雖も同志打ちをしたりするが、多くは草食動物を屠るのであるから、結局は草木は凡ての動物を養ふ事になる。

海に於ても肉食猛魚類はフカ・シヤチなどの如く猛魚だが藻食をするのは温良である。但し陸上動物では植物性の食物のみに専心し、動物質など省みないのも多いが、魚類では多く藻類も動物質も混食するものが多い。只アワビ・サメ・ウニ等々の貝類は、丸々太つて藻類のみを専食する。但し凡ての魚類は其孵化した頃海中に漂流する微小動植物（浮）を主食して同様に育つ。成長するに従ひ、肉食又は藻食に相分れるものである。鱈の如きは主として微小球

藻で生活するが、但しアミ其他の動物質を好み、又同じく鰯の肉を摺り潰ぶして投餌してもよく好食するのである。人工餌のフスマ・芋などを魚煮汁と共に混じたを好むものである。但し天然の大海では斯様なものはないから、矢張り珪藻類が常食される。左に藻食魚を挙げる。

(一)ソウヒイ(草喰魚)之れはコノシロに似て大なるは二尺に徑り、臺灣又は比律賓・南洋等で飼育されるし、又天然にも産する。アユの如く河口に産卵し、十二月頃から一月頃仔魚が河口に寄せ上つて来る。緑色の綿藻・又は陸上の草をも打込んで置くと喰べる。アユの仔は支那料理などには上等であり、又黄肌鮪釣餌に用ひられる。

(二)アユは清水の激流の石面に生える珪藻類を食べる。斯様なのは長大に、且つ肉味芳香が絶好である。勿論小虫・羽虫又は魚肉等も喰べるが、常食とは云ひ難い。河口付近の暖流・半濁水や、又は池中に養殖されて珪藻など喰べないものは、形状はアユの様であるが、肉味などマルタかハヤの如きものである。

(三)磯魚で海藻を飽食するものはブタイ・メジナなどである。之等の胃袋は常に海藻の屑で満たされて居る。イワノリ・ヒロメ・ワカメ・ハマノリ等矢張り人間の食用になる緑藻を好む釣餌としてハマノリの鹽漬が絶好である。但しカニ・ワラジ虫・又は蠶の蛹なども好食する。

之れ等は藻食の王者であらう。

(四) 其の他浅海の礁に居るベラ・カワハギ・モブシ・タカノハ鯛・雀鯛等にフグノ仔迄が、好んで藻食すると云ふ譯けではないが、相當に藻食するものである。夏枯の磯の頃、テングサ増殖の爲め、遙々遠地から取り寄せて、移殖の爲め礁角や石面などに結び付けると、之等混成群はさあ〜と集り来て貪り喰つて居るを見るものである。

(五) 海龜など巨大なのは藻類を好むと云ひ、熱帯地方のイワツダなど、石灰質の硬いばりばりした葉を胃中に存する。勿論タコ(南洋手長タコ)・甲イカ・イセエビ等々も大好きである。遅鈍な奴には魚など中々捕まらぬだらう。

(六) 貝類でもアワビ・サマエ・ウニなどは、藻葉をバリ〜喰べて居る、尻高貝・其巻貝には藻食のものが多し。砂泥底に居る蛤・アサリ・其他タイラギ・ミルクヒ等々は其水管から微小珪藻類を餌料として吸収して居る。ナマコなど礁付近の海底をノタつて居るが、矢張り同様な食物である。長い腸の中には泥が入つて居るが、彼等とて泥を嘗めて生きて居るではない。(七) エビ・カニ類なども藻間に棲むのが多い。テングサの藪の中など、數多の小カニが潜伏して居る。採集された天草の中に混じて居るものは數種居り、中には鮮紅にして丁度藻に似た

擬體を呈して居る。モトヅカニ・クモカニ・等々體の割合に鉗の小さいのは夫れである。夏枯の礁の頃は一本の藻葉をヒラクサ(テングサの一種)などを根元からバリ〜と喰べて居るのも好く見らるゝ。又イセエビなど時に石灰藻(カニノテと云ふ石灰の如く硬たい藻屑)が腹から出て來る事もある。彼の如き堅い殻をもつものには多分の石灰を要するからであらう。

産卵期異常藻食 黄肌鮪などは、黒潮以南の赤道南洋にかけて多い魚であるが、斯様な熱帯は珊瑚礁ばかりで、海藻など甚だ浅い所に僅かしか生えてゐないが、そして巨大黄肌を寄せる様な外洋にはない。然るに我近海には三月頃暖流の旺盛なるに従ひ寄せて來る。丁度此頃はホンダワラの藻切れ時で夏枯の最中であり、潮の間に〜浮玉が付してあるから、沈む事なく沖合迄漂流する。沿岸で漁獲して、直ちに腹を割いて臓物を取り去る。之れは此儘放置すると肉焼けとして無價值同様なものになるからである。而して切開した胃袋中から此ホンダワラの浮玉が出て來る。飛魚でも食ふ時に共に流れ込んだのであらうが、多いものは五合位も入つて居る。又中には消化したものもある。之れは確かに食べたのであらう。産卵時期の異常食物であらう。

鯛などは磯邊の虎の尾と云ふ藻を食ふと云はれてゐる。小生等の若い時は鯛漁など漁業の花

形であつた。而して其頃海藻虎の尾の若芽を乾して置いて餌料にすると、大變好く釣れると、雑誌などに大発見の如く書かれて居た。之れも産卵時期の頃テナヤ釣りの餌であり、産卵期異常食物でもある。諺に鯛をエビで釣ると言ふ事はこの事である。

陸上では草食獣が丸く肥えて、其肉美味であるのが多い。而して鈍重溫和である。然るに魚類は海藻を常食とする様なものは鈍重溫和ではあるが、其肉不味であり、且つ肉に嗅氣がある。一般に下等魚である。但しアユの如き藻食で芳香があるのは例外である。淡水藻は違ふのではあるまいか。

然し貝類にしてもアワビ・サマエ・ナマコ・等々藻類を喰へるは皆美味であるのに比し、海藻を食ふ魚丈けが嗅氣あり、不味であるのは解らない。海藻を喰ふ様な魚は、礁間に居つて漁獲多大ならず、従つて中央都市へ販賣もされて居なかつた。大東亞戰の今日、魚類不足、凡て魚に公定價が定められた、之等は當局が見落して居た。何れも一番高價な魚の一つに成つて居る。

藻の繁殖

昔、萬葉の頃から藻類は勿謂花、又は莫語花など云はれて居るから、古來藻類に花が咲かない事はよく解つてゐた。又荒ぶる礁に揉まれて、頑んとして固着して居る様なのを歌つた歌も澤山あるから解つて居た。然るに浮き草稼業などと近頃は云ふ。

『浮き藻ヤ 今日ハ彼方ノ 岸ニ咲キ』 など如何なものであらう。アマモなどは花が咲くから藻でないと言はるゝなど屁理屈ではあるまいか。大西洋の眞中、サルガツソ海と云ひ、ホンダワラ屬の藻類が環流の眞中一面に浮き集まつて居ると云ふが：：特殊の海況で、丁度根のあるが如く其位置が變はる事がない。況して花など咲くべくもない。浮藻が斯うして賤しい水商賣の女などに例へられては迷惑千萬な事である。自由主義時代は官吏なども浮草稼業と云はれて居た。今日は民政へ、明日は政友へと、而して大臣になつたら花が咲いたらうか？ 餘談は中略する。

陸上なら雑草雑木と雖も多くは年一回は花が咲く。幹を虫が喰ひ半分腐蝕した老木でも、春が來れば花が咲く、甘い蜜を貯へ、昆虫に藉りて受精するものあれば、美しい花で蝶などに媚びを呈して受精するものもある。出來た果實だつて、鳥か何かが啜へて、遠く繁殖させて貰ふのである。獨立心のない事此の上もない。

又陸上植物では、根から芽を吹き出て繁殖するのも澤山あるが、竹藪の如きは、親竹の世話になつて太るから、之れも好い方法だ。一人前になつたら自ら養分を吸収して、同族を殖そうと云ふのだ。従つて親竹の脛を噛ぢる事になるのである。

藻の孤立性

藻類は皆胞子分列である。陸上でも羊齒類しだの如き、古代式下等植物は夫れだと云はれる。藻類などは下等植物であるから、幹と云ひ、莖と云ひ、養分を上下する整然たる組織を持たない。根から養分など吸はない。葉面から吸ふを直ちに同化する。而して其所々に凹所の窠かが出来て、根から養分など吸はない。葉面から吸ふを直ちに同化する。而して其所々に凹所の窠が出来て、其中に分別獨立繁殖の細胞が出来る。之等單細胞が流れ出て、自ら雌雄の列かりて、兩者海を泳ぎ瓣毛など働かす。雄細胞の方が一入活潑に雌を求めんと積極的だ。微小動物と誤認される事も珍らしくない。紅藻類等は兩者海中を漂流中受精する。丁度魚卵の如くである。何れにしても受精すれば岩面に固定して動く事がない。

尙ほ他に無精分列と云ひ、遊走子と云ふ微小卵形で、纖毛を有する。多くは二本だが、活潑に泳ぎ廻はる。之れは岩面に付着するや、其儘發芽する。陸上植物の根分けに似たものであ

る。又は指し木などに似るものもある。

細胞子の多難 長大な百尺に餘る大昆布、軸の太さ腕程ある大カジメと雖も見えざる胞子や遊走子の最小のものだ。之等は母體を飛び出して、怒濤急潮で揉み抜き、タギル海中で微かながらも泳ぎ廻はる。又は雌雄自ら相求めて受精結合する。而して如何なる怒濤にも、急潮にもピクともしない。岩礁面の適當な所に泳ぎ着いて、確かと固定して離れる事がない。陸上の草木の如く、美しい花や甘い蜜など貯へて蝶や蜜蜂などに媚態を呈する必要がある。下等植物でも好い、生れ藻となると獨立獨歩、海底の一本立ちだ。何んと雄々しい女性藻類であらう。浮草稼業などは持つての外である。

如何に努力して遊泳するとは云ひ、目に見えない小粒子だ。如何程の力があるべきだらう。不幸にして急潮の間に、沖合遠く横流され、千尋の深海底へ沈没するもある。又は濱邊に打ち揚げらるゝもあり、時には砂泥底へ沈没埋没するもあらう。微小動物の餌になるもあらう。だから潮流に合はない幸運兒のみが發芽發育するのである。其潮流は氣狂ひ染みて中々以て豫測も出来ない。最高の科學人類でさえ解らない。『沖の潮時カモメに問へば、ワタシヤ立つ鳥浪に問へ』など俚諺がある位だ。潮流は語らず、浪亦言はず。總ては神の攝理によりて、

微小孢子と雖も安當な礁面に居くべくして固定したのだ。絶好の潮時に合はせて飛び出すもののみが、同族保存の使命を達するのである。何れも多難なる事ではあるまいか。

藻類發育の多難 陸上に於ては如何なる雜草雜木と雖も、何等かの害虫を持たないものは無い。殊に若芽の間は然り。藻類など斯様な小孢子から生れ出る微小植物は目にも止まらない位である。然し夏枯れの礁面は、多くの雜藻類を共に洗ひ流され、奇麗に而して日光も充分、且つ潮通しも絶好である。夏枯れの黒潮の恩恵である。秋、親潮の助勢を得ると、微發芽の藻類は成長が早い。一と潮毎に目に見えて大きくなる。何もかも潮頼みだ。而し此發芽の若藻は營養美味且つ消化も上等である。諸動物は何んで之れを見逃さない。アワビの仔貝など、初秋孵化出て、已に大豆大となり、之れを喰べて礁面を這ふ。夏生れのサ、エの小貝など、已に指頭大となり、磯際に滿々たるものである。ナマコだつて夏枯の頃は、堅く收縮夏眠を貪つて居たのが、目醒めてノタリ廻はる。カニ・エビなど、眞夏の頃生れ出たが皆此藻の芽を喰べて成長し榜と當て込んで居る。ウニも居れば、尻高貝等に至れば數ふるに違まがない。陸上のナメクシの如く、礁面を食ひ廻はる海牛など最も恐るべき敵である。然しながら親潮に恵まれて、微小藻が營々として成長して行くには、害虫共など食ひ盡せぬ豊庫である。正月嚴寒の頃は青々

と礁面を埋めると云ひたいが……藻類では褐色に又は黒々と礁面を埋めて行くのである。

陸上の植物では、昆虫など採つて食ふ種類もあり、又は毒物など有して、虫害を防ぐもある。藻類では斯様な意地悪るいものは一本もない。又陸上植物など、纖維が硬くて喰べられぬ様なものもあるが、海藻など纖維も少なく、殆ど無い。勿論人間には硬くて喰べられない消化不良のものもあるが、之等海動物には絶好の食料である。彼女等の根は益々固着力を増して行く。親潮により營養鹽を攝取し、同時に日射を受けて、共に葉面に同化して仕舞ふ。陸上の草木は土壤と云ふものが必要であるが、彼女等は只親潮の恵み一つである。親潮とは、古人も好い爲を付けて呉れたと思ふ。

之れは藻類ではないが、植物に似た様な形状の珊瑚・一と抱もある海松海綿・海ウチワ等々多種あるが、何れも根が岩礁に固着して居るが、養分など吸収するものはない。彼女等を助くるものは、潮流と確固たる岩礁其他の固着物のみである。秋、若かい芽が吹き出る頃、多難思ふべきである。カジメ・アジモ・ウミツタ・の如く、根を伸ばして、其れから發芽するものもあるが、九割迄は一本立ちだ。根分れも何もない。時期が來れば、全面的に散り果て、夏枯れとなる。櫻花が散り際が好いと云はるゝが、彼女等も亦根も莖も葉全部散り果てるものが多い。東

京灣を埋むる廣漠たる淺草ノリの粗朶も夏が来れば一枚の海苔を見る事も出来ない。ワカメ然り、フノリ然り、多年生の（五年六年）ものがあるが時期来れば皆然り。

散り際の好い大和撫子である。陸上草の如く枯れ草となつて残骸を晒す様な事は更にない。

藻の老衰枯死 藻類は根から養分を吸収しないが、然し礁面に吸着固定すると云ふ事は其死生に關する事である。固たい礁面に生ずるのだから、陸上植物の如く、地中深く大根を下ろす事は許されない。テングサ・ホンダワラ等々の如く、葉の細まやかなものは、吸盤を以て石灰質のセルラーズ盤で吸着する。ワカメ・カジメ・昆布など其葉中廣く大なるものは根を出して吸着する。毎年成長するに従ひ、前者は吸盤を擴大し、後者は新しい吸着根を出して確固たらしめて居る。

夏枯れの頃となると、藻全體の成長が止まる。葉や莖も其色あせて弱くなり、又は虫喰ひを生じ、千切れて浪に揉まれ、易々と流失する様になるが、其根の固着力も弱はつて来る。之れは其根が浮くと潜水夫は云ふて居る。外洋性の藻は其生命五・六年のものが多いが、其吸盤又は根の中央部は一番若い時出来た、今から云へば一番古い老衰した部分である。之れが吸着力を失ふのだらう。其根の中央部が盛り上つて高くなつて来る。其周圍に新しく出来た根の部分

で、主として吸着して居るものゝ如くである。未だ二年三年位の若い藻の頃は、潜水夫が之れを引張つても抜け出る事などない。然し再び秋が来る頃から、其根をびつたりと確固膝喰付けにして、葉も莖も共に成長して行くものである。然るに老藻の五六年を経たものは、其中央固定力が弱はくなり、夏枯の頃など虫が巢喰ふに適當であるから其害を受ける。アワビなど丈夫な貝でさへ其の貝柱の付てゐる處へ、殻を通じて侵入する小虫の爲めに害を受けて弱はるものだが、老貝等見ると、眞珠層を分泌して、之れを修理した跡が見られるものである。藻根も斯様な事を繰り返して居るのだ。夏枯の頃は根が浮くと云ひ、巨大老藻と雖も、一寸潜水夫が引けば直ちに抜け倒れる様になる。一度暴風来ると、根こそぎ流失する様になる。淺海か磯隙の淺草ノリ始め、フノリ・イワノリ・ワカメ等は一年生、否半年は生きてないが、外洋性のテングサ：：カジメ等々五、六年生である。海底にも、陸上の老木にも比すべき大木即ち海松など一と抱えもあるのが出来る。が之れは腔腸動物であり、植物ではない。老松が神木と崇めらるゝ如く、之等は海底の神木として、海女が貴んで居り、之れを採らうとすると時化が来るとか、又は潜水病に罹るとか、色々な流言が出来て居る様である。

磯焼ケ 淺草ノリ・ワカメ・イワノリ・フノリ・エゴノリ等々、未だく澤山あるが之等は

夏が来ると一本もなく流失して仕舞ふ。毎年磯焼けが来る譯けだ。

然るに外洋性の藻で、五・六年性のものは、三年以下の若藻は小枝や葉先きは千切れ飛んで立ち枯れの如くなるが、其基部は生き残つて居る。老藻など根拵ぎ流失するが、全然磯面が一藻をも見ないと云ふ様にはならない。

大藻原が一度流失し、一藻もなく、磯面は裸かになることがある。俗に磯焼けと云つて居る。年により暖流が餘りに強かつたか、又は虫害が餘りにヒドかつた爲めか、又は颱風に依る狂ひ潮が、餘りに強かつた爲であらう。普通は夏枯れの爲の、秋が来れば丁度春の野の若草の萌え出る如く、磯面を埋めて褐色に發育するのだが、時によると二年も三年も發芽しない事もある。蘚苔類とか又は腐泥など掩ふて胞子の附着する豫裕がない事もある。又は時ならぬ狂ひ潮に折角の胞子が流失して、磯面に粘りつかる事もある。従つて貝類も、魚類も磯に寄せない事もある。藻類と雖も、夫れ／＼の性質により、寒暖に流し調和宜しきを得て、各發育するものである。冷害の、極度に寒流強いつか、又は早害の暖流餘りに強いつか云ふ事は、大藻原磯焼けの原因となる。然し陸上の冷害など一年で、翌年ともなる事もあるが、海底では其惨害は二、三年續くのである。冷害は寒流の旺盛なればひどいと言はれるが、陸上植物だつて、

間接には寒暖二流の影響を受ける事大である。直接海中に一も二も潮流の影響に依る藻類は多難である。狂ひ潮は氣紛れである。文化を誇る今日と雖も如何ともすべからず。農作物の対策さへ出来てない、沉んや藻類に於てをやである。再び萬葉 七卷 讀人不知ではあるが、
『今日ゾカモ 沖ツ玉藻ハ 白浪ノ 八重折ルガ上ニ 亂水テアラム』 海女の心理を穿つた様な氣がする。

藻の増殖

藻類の増殖方法

農作物の米・麦・蔬菜・果實などは今日に至る長い間に幾多の改良が加へられて来た事であらう。古代の野生植物から、今日の優良種に至る迄、原始時代から民族幾興亡と共に、續けられて来たものである。メンデルの遺傳法則など發見出来なくとも品種改良はやつて來られたのだ。陸上原始獸から家畜は造る事も亦然り。今之等を除いたら、陸地廣しと雖も、原始の儘での生活資源など幾何もない。

然し海藻は、未だ斯様な品種改良の一指をも加へられた事がない。魚類に於ても重要食用魚たる海産種に對しても何等改良など加へられた事がないのである。而して原始の儘で、之丈けの生活物資を得て居る事は感謝しなければならぬと思ふ。

藻類の如き孢子から繁殖する下等植物にメンデリズムを活用して、優良種を造るなどは不可能だらうか。陸上だつて羊齒類の如き下等な孢子から出るものなど、何等改良されて居ない様でもあるが。沉んや海藻など、肥料も土壤も要せず、只潮の間に〳〵持つて來る自然海の營養をとるだけで、除藻も儘ならず、只夏枯れの黒潮あるのみのものに於ては當然の事である。目にも止まらない微小孢子が漂流して、附着發生するときは手も付けられないのが、夏枯れの黒潮に洗はれた礁面に、各種雑藻と共に、有用藻の孢子が固着する。各礁面を占しつゝ發芽しながらも生存競争は始まるのである。

陸上の雑木雑草など甚だ生活力が強い。然し優良種は之れに比べると甚だ弱はい様である。藻類でも矢張り相似た様な點がある。磯の面には雑藻も有用藻も同時に發芽繁茂するが、海女人は其有用藻のみを採り、雑藻など省みもしない。其結果陸上農作物などと反對で、農作物は保護育成され、雑草を取り除けられるものであるが、海では有用藻を除草して、雑藻を残して育てる様な結果になつて居る。斯くの如く幾千年以來變はず行はれてゐるが、海藻が絶ゆる事などないのである。之れ海の特性であらう。

藻の手入 雑藻は強し。殊に細小なる蘚苔類に似たものや、フヂツボ其他の小貝など夏枯死

せず、干礁面にぬら／＼して居るのは之れである。漁夫は俗にノロと云ふ。又役にも立たない石灰藻類、カニノ手など全面的に短かいのが礁を埋めて居る。そして弱々しい藻の胞子など付着して寸隙もなく、發芽發育する餘裕もない。幸運なる一部の藻は育つかも知れないが、日射を遮られ、潮蔭になりて腐敗して仕舞ふ。若し雑草の藪の中に麥を蒔いたなら育たないのと同じ理である。又は内海などの様に溜泥に掩はれてゐる處は、胞子の付着に至難なのである。

普通外洋の黒潮強く、怒濤急潮絶えない様な清貝磯邊には、各種藻類が綺麗に洗ひ去られ、各種の藻胞子が付着發芽するのである。夏枯と言ふも新藻増殖の頃を言ふのである。又斯様に雑藻の残る根部には小虫など澤山匿れて居る。食用藻の若芽など殊に軟はらかく美味であるから、エビ・カニ等にばり／＼と食はれてしまふのである。

濱人は之等磯面を清潔に洗ひ、手入をする。俗に磯掃除とも云ふ。然し單にタワシで擦る位では中々脱落しない。今では苛性曹達其他藥品を用ひて磯の洗濯をする。だからイワノリの胞子の發芽する頃に、之れを行へば矢張り同藻が大部分發生するだらう。フノリ然り、オゴ亦然り。礁の深い所は裸潜水夫が雑藻刈りをする。又は潜水器を以て礁掃除等も行ふ。そして何の藻も一視同仁、之れを付着する方法は一である。偶然に雑藻が出来れば不運で又翌年又やり直

ほしである。

淺草海苔の粗朶の如きは、夏枯の頃は枯木の如く残つて居る。溜泥に塗れ、小貝など付着し斯様に汚れたものは彼等は大嫌ひである。さりとて斯様な小枝／＼を一々清掃する等大變である。だから秋の頃再び新しい粗朶と建換るのである。

テングサも然り。古るい礁面には付きが悪い。さりとて濱邊の丸石だつて喜ばない。一番好いのは山から切り出した角石が好いので、山の汚泥など一度海中に入れると、怒濤急潮の爲め、最小の汚點もなく洗ひ清められるものである。

潜水夫が海底で針金をわしや其他で掃除すると雖も、多年水蝕を受けて小孔凹凸が甚しく、完全に洗ふ事など不可能である。だから凹部に残れる雑藻は、見る／＼一ト潮毎に擴まつて仕舞ふのである。

或る所ではセメントを以て塗り潰して仕舞ふ處もある。礁面は殆ど平坦であるから其後の掃除にも又は藻類採集にも一番具合が宜い。各地方で行はれて居る。但し種々な雑藻又は石灰藻など同時に芽立つ。有用藻は弱はいいが、段々と礁が荒廢して來るのだ。岩ノリ・フノリの如く掻き落すのが一番好い方法だ。俗に云ふ「ノリは掻く程好く育つ」即ち之れは礁掃除なの

だ。磯清ければ藻育つか？ 而し磯藻は昔から現今に至る迄、漁人の共有物である。現今は藻類の増殖など非科學的扱ひにされ、之位が實施されて居る位なものである。即ち「海藻は清潔な磯を好む」と云ふ本能の利用である。急潮怒濤の礁を好むと云ふも、同じく掃除さるゝ事を示すものである。

お正月の磯 斯く手入れされた磯面は晩秋に發芽し、初冬の頃發育して、礁面を埋むるばかり褐色に、又黒々と塗り潰すのである。新年元旦の早曉、濱邊の龍神様などに初詣りに行く其途次初日の出に輝く若藻に埋まる磯には、イワノリ・アヲノリ・フノリ等々が萌え立つて居る。海底を覗き見るなら紫赤色のテングサなど萌え立ち磯波に揺られてゐる。然し冷たい潮に魚群は沖へ退き、鯖影だに見せない。何故だらう？ ムツキと云つて魚の無い月と云ふ事なのか？ 否之れはモツキと云つて海藻と云ふのだらう。或ひは曰く、ネの月、つまり礁と云ふ。昔は層根とも云ひ、藻礁と云ふ事だ。ネから訛つてメとなりワカメ・カジメ等々になつたらしい。磯だつて岩藻でもある。先づ其一本を抜き取つて、神棚に捧げ、豊年を祈るのである。二月は何んであらう。丑である。ウシヲ（潮鹽か、海鹽か）古代は藻鹽とも云つた。連日西風早天續きは製鹽には絶好である。淺草ノリ始めフノリ・否寒ワカメ等は正に藻類の發育盛りで、

濱の女人は磯開きの好き日を期し、勇敢に干潮時腰迄浸たり、又は波飛沫を浴びつゝ、一齊に刈り採つて、二月十七日の祈年祭に捧げたものである。

現今増殖法が普遍化されて、淺草ノリなどは全國到る處朝鮮迄も増殖され、その産額も多額に騰つてゐるが、然し何等科學的操作も研究も試みられないのである。そして寒暖に堪える強い優良藻が發見出來たら何んと幸福であらうか？ 熱帯珊瑚礁などには一藻も生えない始末で之等に適する食用藻でも創り得るなら、何んと尨大なる礁藻が出来る事であらう。米作などは品種を換へて南洋から北海道迄も發展したのである。藻類とても出來ない事はない筈である。さうすれば蔬菜不足の南洋にとつて何んたる福音であらう。

海藻など澤山産出するのは多く交通不便な寒村である。農作物を作る耕地が廣くない地方に多い。而して彼女等は弱小魚又は仔魚の護りの如く、貧弱漁民の福音である。昔は海女と云ひ一番賤しい民として歌はれた。

之れ等は肥料も要しない。之れは豪雨洪水又は雪解け水増しなどある毎に土壤を洗ふて海に注ぐからである。而して泥土の如き汚物を去り、充分に溶解して、營養分を含んだ海水となり

潮の間に／＼行き互るのである。而して陸上の地面など、何れも個人の専有に期して居る處が多いが、漁礁や磯など、何れも古代から村人の共有であり、何れも専有權を有しない。今では多く漁業組合の所有となつて居る。之れを採集するには單に漁具・船具・など要さず、海女の手で澤山である。大東亞戰下、物資不足の現今、何んと恵まれたる事であらう。昔は農村の肥料にも之れを用ひてゐた。纖維質でないから其儘田畑へ入ると風雨に晒されて直ちに腐蝕する。堆肥など造る必要がない。即効肥料だ。尙ほ藻類は之れを濱邊で乾燥すれば一日にして乾燥する。而して多分の鹽分を含んでゐるから、再び之れを晒さざる限り、何日迄も貯藏に便である。テングサなど古い程好いと云はれてゐる。海藻利用は世界的に廣く、今や一大貿易品たるに至つたのである。

夏枯と特殊二藻類

夏枯と特殊二藻類

淺干磯の藻類は早く春枯れ、沖合のものは六、七月の頃、颱風期南風強く、連日煽ほらるゝと、續々と流失する。凡ての藻類は千切れて沈澱する。押流されて濱邊に打ち揚げられるもあるが、多くは沖合海底に沈澱、間もなく腐敗して仕舞ふ。然るに此流失する中に海面に漂流する二種類の藻がある。夫れはホンダワラとアヂモである。此頃の時化後など至る處の海面に點々と見らるゝ。其内ホンダワラ（タマモク）は澤山浮玉を有して居るから、浮いて漂流する事が多いが、アヂモは、其莖に相當する部分が中疎で、浮力を貯へて居るから、元の方が上に向ひ、葉末の方が薄く浮力がないから、下向きになりつゝ漂流する。斯様な藻自身に浮力を有する事は抵抗多き海の動搖に際して、直立すべき力として正に絶好である。

タマモの方は小枝や葉末にも浮玉があるから、切れたら必ず浮くが、アヂモは莖から一連して抜けたものは、漂流もするが、短く千切られたり、其他は大部分沈澱して浮かない。海面一帯を浮流するのを見ると如何に大藻原が密敷を爲して育つて居るかが想像に難くないであらう。而して流失後浮流するなどは此二藻丈けである。

之等は人類の直接利用する處とはならない。否食用にもならない。時に肥料藻・モク・モクゾウ・モクヅ等と一括されて地方／＼に依り呼び名が違ふものである。而して其名の如く渚に打ち揚げられ、堆積したのを農家が肥料にする位である。賣買などないから勿論知らない人が多いだらう。

陸上の廣大なる草原や人跡未到大深林など、昆虫始め鳥獸類の温床である如く、之等兩藻は最も廣大なる且つ濃密なる藪の大藻原を形成するものである。殊に直立體形をとり、ふらふらと潮流に靡いて居るよりは、丈高く容積大なる方が、弱小魚並に仔魚の絶好なる潜伏所となる。而して斯様な密敷の中に小虫やアミなどの餌料が豊富に生殖するから、正に絶好な樂園である。而して春ノタリヤの海の頃は、各種の魚族の産卵期又仔魚の發育期である。多種多様な

幾百億の仔魚が其愛護を受けて、嬉々として育つのである。名も知らぬ雜草や雜木と雖も、之れが大草原又は大深林を爲す限り、鳥獸や昆虫の温床であるのと同様である。

人類は勝手なものである。直接利用の道なきものに就ては忘れ勝ちである。然るに漁人は然らず、彼等の操業に關する限り、又其海況、漁況に影響する限り、色々な名稱を付して尊重し参考とし、及ばずながら研究を續けて來たのである。一疋でも魚類の多からん事を願ふものは、必ずやモクとかモクゾリとか云ふ輕侮の言を改めるであらう。名も知らぬ陸上の一本の草と雖も、必ず之れを利用する小虫、羽虫のある如く、雜藻の一本と雖も、之れを護りとするアミ、小海老等があるのである。況んや斯様な大藻原の藪に於てをや。

其内タマモに關しては、拙著「魚の國」に詳しく述べてゐる。今回はアヂ藻の原を述ぶる事とする。然しタマモは褐藻類であるが、之れは綠藻である。

あぢも

あぢもの形態

アヂモは緑藻類の一種だが、此種には優良なる食用藻などない。僅かにミル（水松）アヲサ（石蓴）が若葉の頃食膳に上るだけである。大體青色の藻は數々あるが、何れも食用に、又は他の用途にならない。アヂ藻は緑藻類であり、夏枯れの頃、押流され、渚に堆積するのを、農家の肥料とするに過ぎない名もない藻類である。而して漁家は愛仔藻と呼んで居る。又は其生狀芝の如き大なるを、海茅藻と呼んで居るのも之れだ。昔しは網地藻（アヂモ）と書いた事もある。漁業の幼稚な時代、藻手操網・藻曳網・又は藻打瀬網など小漁民には絶好の福音であつた。

大體は陸草のアヤメ又は茅の如くである。長さ二尺位で、葉の幅五分位が普通で綠色鮮明



だ。三・四葉抱き合つて莖となり、砂泥底に強力な根が確かと、丁度陸上の草の如くだ。所々其根先きより（も）芽が出て成長するから、指も通らない濃密藪となつて居る。一本、又二本と離

れて居るなど一本もない。大體は二尺位の低い藪で、見渡す限り續く。斯様に簇生してゐるから少し位の流れや浪では動揺もしない。

但し春から初夏の候は、海洋三尋乃至六尋位の所の絶好な状況にある時は、長さ六尺位に至り、潜水夫の丈けより高く繁茂する。即強靱な針金の如き褐色の細い莖が長々と伸びて、其上端に浮力があり、前記茅の如き二尺位の葉が抱き合つて四・五本分岐する。之等は長短様々の莖が簇出して、各其間隙を埋めて居るから、外見は海底から二米突も成り上つた藪の如くなつて居て、其中間も寸隙なく埋めて居る。

灣内と雖も時化もあれば、潮流もあり、波浪も捲き起り、土砂も混亂する。而して斯様な藪の中に沈澱すれば流失する事なく堆積する。斯くして其根は、普通海底よりは五寸位砂泥が盛り揚がつて高くなつて居る。如何なる狂潮が來ても底砂を洗はれて掘り起さるゝ様な事はなし。一本づゝ離れゝになつて居れば、浪の動搖の爲め掘り起され流失して仕舞ふだらう。だから簇生して確かと根を組んで協力一致を要する所以であらう。

發育 大體に於て海藻の凡てが清淨な岩礁上にのみ生えるものであるが、之れは灣奥砂泥底に育つなど珍らしい藻である。淡水産の藻類の性質を多分に持つたものと云はねばならない。タマモクは外洋の浪荒らい所にも大藻原を爲すが、之れは灣内の浪穏かな五、六尋以内であり特に多いのは三尋以内で、時には干潮に葉末が出る様な所にも發生する。底質は砂分の多い締まつた砂泥底と云ふべく、潜水夫が歩るいても足跡も深く印しない様な所で、餘り軟泥では其根が固定出来ない。河口近くの相當の淡水の影響ある所迄産する。

成長は秋十月頃から始まり、翌年三月頃は既に膨大なる藪を爲す。少しの時化浪で混濁しても、少しも意としない。五月頃老成しつゝ入梅明けの頃夏枯れ流失する。然し低く海底近く簇生する葉は泥綠色と化しつゝも、一尺位に短くなりつゝ相當密藪を爲して越夏するものであ

る。颱風時期は一番苦難の頃であり、二百二十日過ぐれば又蒼々と萌え出るのである。

あぢもの分布

數種の變形を爲すが北海道・樺太の亞寒帯から赤道直下の珊瑚礁湖の中迄も發育する。稀に見る分布が廣い。我が本州では遠淺の灣では何れも成長する。我が南洋委任統治領のパラヲ北部の如き黒潮本流の洗ふ最も温度と鹼度高きにも、澤山發育して居たし、又小生比律賓旅行の際、其等の中一寸乃至長さ二尺に及ぶ巨大なものを見た事がある。部落民が其若芽を摘んで食すとも云はれて居る。然し多くは我が國のものと同大のものである。熱帯と雖も水温三十度に至る迄好く耐えて、夏枯れは六月である。沖合航海中など、何處から斯様に流れ出たかと思はれるばかり、且つホンダワラと共に流失するのである。

此夏枯れの頃海面を漂流する二大海藻は共に分布甚だ廣いものである。

アヂモ藻原と仔魚 大正十一年、關東大震の前年當時、潜水病に倒れて館山灣に鍼壓療法をやつて居た頃、一日一回は相當深所潜水をやるが、其他は淺い海底に遊ぶ事が多かつた。アジ藻の原など潮流遅く、沿岸であり、淺海底のフカシ療法の爲め適當であつた。灣山公園前から高

の島沖の嶋かげで秀谷津濱へかけて一體のアジ藻ヶ原であり、高の嶋と沿岸との間の水道など、干潮時と雖も一尋位の深所があり、アジモ原まで続く。但し高島沖から、沖の島かけては長さの短かい二尺位の濃密な藻原だから、地曳網など沈子網が藻原を擦りてぐる／＼と網地が捲き、一本の棒の如くなるから竹棒などを、所々結んで網地が捲かぬ様にし藻曳網でやつて居た。然し灣外に潮見の臥龍の松と云ふ幾千代かけた老松があり、其沖一帯はアジモ二米突以上も伸長し、潜水夫よりも高い藪藻を爲して居る。遠浅の海三尋五尋位は左様な長いアジモ原だが、其周囲の浅い所は矢張り二尺位の短アジモ藻原が続いて居た。濱人は此長大なアジモ藻原をタカモクと云ひ、地曳も、手操網も亦釣りも入る事が出来ない禁漁区同様である。斯様な長大なアジモ藻原は珍らしいことでもあつた。其近處の短かい藻原は藻手操網の好漁場であつたが、一度此タカモクの中に間違つて投網するや、曳けども二進も三進も行かない。遂には曳き綱を解いて、網の方から取り揚げねばならない。延縄釣など入れても、薄暗らい藻海に引懸つて釣餌が底迄届かない。小虫や小海老などに皆餌がむしり食はれて仕舞ふし、一本釣りさへ強靱なアヂ藻に引つ懸つて、針糸など千切り取られる。實に網も釣も及ばない。天の作つた樂園と云へば然りだが、小生はアジモ藻原を仔魚愛護所と云つて居る。

深さは三尋乃至五尋の浅さで、潮流が遅く、且つ海底砂質の固たく締まつた所は先づ一番安易な潜水場所と言ふべきである。五月頃夏枯れの一步手前のアジ藻が老生繁茂し、又俗に云ふ八十八夜前後の凡ての魚族の産卵期過ぎた頃である。陸上に居ては歩行さへ不充なほど重い二十貫もある潜水装具を着装して海底に潜ると、自由自在に漫歩出来るのが面白い。海底表面は砂だが、少し掘り返へすと砂泥である。

山の神魚と云ふ體長三寸乃至四寸位の小魚だが柄にもない大胸鰭を全部開ひてゐる。見るからに綺麗な魚だが猛毒刺がある。山の神とは主婦と云ふ事だ。此邊恐るべきは嬬ア天下と、西の強風と云われて居る。之れの毒刺は夫程恐るべきであるが、觸はらぬ神に祟りなし、其儘見逃がして置く。又ウジノ臺カレイの一尺位のが砂を蒙つて眠つて居る。完全に砂底に潜伏したらうが其後浪の動揺か、又は寝相が悪くて動いたので、體の周邊に縁を畫いたのが判然と見える。之れでは匿れても効果はない。時にトラギス（沖エソとも云ふ）一尺位が二疋仲好く相並んでゐる。之れは雌雄だ。一夫一婦の仲好さも珍らしい。追ひ拂ふと、あはてて分れて逃げるが、先方へ行くと又一所になつて居てまるで戀の道行きの様だ。毒刺アカエイの仔魚の二寸

角位のが、砂底に潜伏もせずちよろ／＼泳ぎ廻つて居る。今年生れたのだ。黒鯛の數十疋連れが足跡を追ふて間近かに忍び寄る。普通なら二年仔魚四・五寸位と混成するが、之れは一尺以上の親魚ばかりである。産卵期なのでアジモが原へ産卵のためやつて來てゐるのだ。其卵子は完全の護りであるアジモが原に、孵化發育させんとしてゐるのだ。

アジモの藪の、高さ二尺位のを踏み入つて行く。潜水病の不自由な足は中々困難だ。砂肌も見せず、足元も見えない。見渡す限り密藪は續く。突如眞黒いフカの子が跳び出して行く。其尻尾でも踏まれたのであらう。二米突ばかり先方ではたりと藪に落ちる。間もなく手探りで藪の中から捕へた。矢張り潜伏した所から動かずに居た。此密藪では中々泳ぎ分ける事も不可能だ。ツノザメの今年生れたつた。長ずれば褐色となるが、仔魚の時は眞黒である。

コノシロ魚の二寸位（ツナジと云ふ）一群がサンザメいて日射の魚體を翻轉させながら通る。之れ等は昨年の秋生れで、早くも育ち上つた兄貴仔魚の分だ。突如一尺位の褐色魚が跳び出す。之れはアイゴと云ふ毒刺の魚、刺されたら痲痺して痛み、夜も眠むられない。この魚は寢小便をするから漁夫は寢小便など悪口を言ふ。一産卵時の事でもあらうか肉は嗅い、一名鍋瘤ウジなど云はれてゐる奴だ。其卵巢は恐らく魚類第一の美味だ。斯様なものは焼いても、喰

へない奴だ。然し其受卵に特に美味を持たせたのも親心ではあるまいか。

斯の様な藪の漫步は病中の潜水子には勞苦だ。全身汗で一寸立ち止まる。ふと後方を振り返ると、澤山の小魚が追ひ掛けて來て居る。

恐れもせず、直後にザワメいて居るのはアジの仔魚で、その上方二尋位の處には二寸位のサバ仔魚がある。手近の腰の廻りに迄寄つてゐるのはフグ・カワハギ・ベラなど、何れも一寸乃至三寸で、仔魚もあれば、二歳魚も混じて仲が好い。後方少し離れて、魚體が漸く見へる位、十米突位の處で、ブリの仔魚（ワカジ）鮪の仔魚（柿の種子）などがサンザメいてゐる。潜水夫が藪を押し分けて進むと、アミ、小海老、其他小仔魚などが葉間の潜伏所から振落され、流されて行く。飽食して居るらしい。此邊一帶は弱小仔魚、餌料魚の水族館の如くである。

アジモが二米突も伸びた、タカモクの藪に來た。内部を覗くと薄す暗らい。両手で藪を掻き分ける。強靱なアジモの莖が針金の如く引掛つて進み悪くい。タツの落して魚が居る。尻尾をぎり／＼葉の分岐點に捲いて、緑色だから一寸見付け難い。潜水夫が手を出しても、縮み上つ

て逃げもしない。引つ捕へて見ると、腹面には熟卵を一杯抱えて居る。雄魚だらう。雌から卵を受け取つて、雄が子守りをする。何んと嫌あ天下の奴であらう。雌魚など何處へ行つたのか、見付からない。龍の落し子など豪らい名を貰つたものだが、全然見懸け倒しの奴である。両手で掻き分け進むが、強靱な長アジモが潜水兜の金具や鉛などに懸つて進む事が困難だ。我等の身長より遙かに高い。空気管や生命綱を遮ぎつて、船上との連絡合圖も上手く行かない。二分か三分の半透明の孵化後間もない仔魚がはら／＼と硝石窓に當る。暫時靜止すると、葉蔭に取り付いて安定し、うよ／＼して恐わさも忘れたかの如くである。何魚の仔魚とも知らず、生れ立ては何れも相似た様である。ゴンズイと云ふ鯰の様な魚だが、まだ五分位の仔魚數千尾も固まり合ふて、體の金線を日射に輝かしながら頭と藻原の上面を通つて行く。之れも猛毒刺魚だ。果然両手で藪を掻き分けて居るとツンと疼痛を感じる。何んだ、オコゼの仔魚を握つて居たのだ。生れて間もない五分位の奴だが、毒の痛さは指先の色を變ずる。能く見るとアジモの葉に乗つて、所々此毒刺小魚が休んで居る所だ。

又所々に陸上の鎌切り虫の如き奴(學名ワレカラと云ふが濱人はクヂラ虫と云ふ)一寸程の長さで小海老に似た奴が、一疋の仔魚を捕へて居る。成長すればスズキか鯛か知らないが、幼

少の時はアミの一族に喰はれるなど、藪の中では大海とは反對である。砂泥底に居るとばかり思つてゐたカレイの仔魚・甲イカの仔魚等、五分位が何れも中間に浮いて、アジモの葉に止まつて居る。アジモが原は仔魚にとつては又別世界である。

此の時は二十米突をタカモクの中に分け入つて居た。扱て押し分けて出るのは容易でない。全身は流るゝばかりの汗であり、額から汗が傳つて、目に入りてびり／＼と痛い。此儘船上へ浮上して仕舞ふ。藻原の上面にはスズキの子の二寸位のが廻りを泳いで居る。

南風弱はく、好晴の風ぎ、輝く海面にはシラス(仔魚)がばち／＼と一面に跳び躍る。小雨が降るが如きである。餌アミを滿腹して喜んでゐるのか。何か巨魚が食ひ上つて來たらしい。がばと沈下する。多分アジ藻原に潜伏して仕舞つたのだらう。

彼方の濱では、二十人位で地曳網が曳かれて居る。船を寄せて見たが幾らも捕れてない様だ。曰く「好晴連日の風ぎでは、魚類は皆アジモが原に匿れて仕舞つて、網に入らないよ」

仔魚共は幼小の間は蒼暗な藪の中に潜み、長ずるに従ひ、上藻面に、又外周の藪の潮通りの好い所に出て待機する。而して風雨等の濁水波浪來るや、各自の天の與へた使命に従ひ、イワ

シは灣奥へ、マゲロ子は沖合へ、カレイ子は底へ、ブリ子は中層等々、各將來の生活圏へと出發するのである。

七月中旬、二、三日來轟々と外洋の海鳴りが聞える。灣内と雖も南風強く、巨浪の浪殘（ネリ）が入つて、潮流が早い。吾は休んで居た。其後再び風気で船出をすれば、アヂモの千切れたのが點々として海面を漂流して居る。今年第一の夏枯れが來たのである。軸が上方に葉末が下になつて、點々と散らばつて居るが、潮目にあたつた所などには、澤山寄り集まつて居る。斯様な寄り藻の下を掬ふと、色々な仔魚が捕へられる。石鯛・甲イカ・カワハギ・ブリ等々擧ぐれば限りがない。何れも五分以下が多い。西も東も分らぬ之等幼稚な小魚達ちは、荒れ狂ふ時化に振り落されまいと、アヂモに取り付いて居たが、何時の間にか之れが千切れて流失して居たのだ。今は沖合に流れ出て、彼等の力では、渚に取り付く力も無い。而も潮流の間に、何れにか流がされ、幸運に再び渚へと、龍神に祈るのみである。アヂモの千切れた後と雖も、之等滿々たる仔魚を、其葉蔭に愛撫しつゝ、離すまじと浮流するが、何日迄続くであらう。やがては腐れ落ちて仕舞ふばかりだ。何んたる焦慮であらう。

再びアヂ藻が原に潜水する。僅か一と潮の内に何んと變はつた事か、山々は今新緑で初夏と

云ふのに、晩秋にも似た夏枯れの淋しさである。蒼緑の生き／＼した色は已に泥色を含んで居る。附近には千切れた葉屑が散亂して一杯だ。之等は薄すい葉先の方は浮力がない。濃密な藪も半減して、處々は砂面さへも現はれてゐる。中央タカモクの部は二米突も盛り揚つてゐたが、浮力があり、葉の數々を失ふて、只強靱な莖が横倒はり、鐵條網の様である。其内幾部分は二、三葉を付して、先端丈けが僅かに鎌首を揚げて居る。斯くも滿々たりし餌料も、衰へては、小虫やアミの食料を供給する事も出来ないであらう。然し底部の短かい藪は未だ確かであり、幾分流失したと雖も、未だ濃厚な砂面をも見せてゐない。各々仔魚共は此縮少された潜伏所に戦々恐々として居るのだ。此藻原面を鬼畜に等しいベラ・フグ・カワハギ・雀鯛・ブリ子（ワカシ）・スマキ子（セイゴ）等々其他の一年生が此間迄は藻原の生活魚であつたのが、うるつき廻つて居るのだ。昔好晴平浪な海には、アミ・仔魚共が雲の如く黄色に輝き、藪の表面に浮かれて居た状など見るべくもない。時には如何なる潮の關係で流れたのか屑葉の堆積のみがある。イセエビやカサゴの二寸位のが這ひ廻はつて居る。之等は岩礁にのみ居る奴だが、矢張り匿れて居たらしい。落ち葉の堆積に匿れてゐた、五十匁位のタコ二疋も突き取つた。其堆葉の山を鉈柄で掘り返へして見ると、數々の仔魚がどつと跳び出して行つたが、付近をウロツいて

る害魚共に大方は喰はれて仕舞ふらしい。アフリイカの一尺位の奴を銚で突き損じたために、墨汁を吹き出して逃げ去つた。そしてアナゴや鰻迄も潜伏して居たのだらうか。然し幸ひにして其下敷は未だ濃密で彼等を擁護するに足る。然し何日迄続くであらう。第二、第三の夏枯の颱風が始まる筈だ。早く育つて親魚の跡を追ふべきである。

濱邊の潮溜まりの低い所には、打ち揚げられたアヂモが一杯だ。己に干揚つた所もある。其下には幾多仔魚が死んで居る。まだ水際の所は、其下に幾多の仔魚が匿れて居る。あらゆる種類を含んで居るだらう。彼等は離れじと飽く迄も取り付いて居るのだ。不憫だから幾疋かを捕つて、歸途アジモが原に放養してやつた。

ゴイ鷺か、又磯小鳥がちよん／＼と歩るいて居る。匿れるべし仔魚共よ。然し彼鳥等も今は沖の島の森に巢籠りの楽しい時であらう。

アヂ藻は愛仔藻として魚族愛護の力や偉大である。仔魚の發育に絶好なる穩やかな灣内や、淡水の影響多い所のは餌料としても充分である。藻類多しと雖も砂泥底の灣内を見渡す限り大藻原を爲すのは又と他にないであらう。

わかめ

わかめの名稱

實に優しい名だ。和歌女など書きたい氣がする。昔は和歌布と書かれ、又は稚海藻と書かれ蓋しメはモの變化であらうか、長大なる食用藻であり、長さ四尺に達する。灣口附近又は内海に産するのが美味であり、灣海藻とも云ひ得るであらう。先住民族の古代から簡單に採つて食用と爲された。食用海藻中、現今最も重要なものである。古往は單にメと云はれた。依然親みの多い女性的表現であり、妻(メ)とも云はれ、大和本草には裙帶菜と云はれた。そして若いメの内を食するから斯く云はれたものである。老生したのはカタメと云つた。紀州加多の浦産は軟かくして、上等品である。昔の本場物は伊勢の海と云ひ、紀伊の磯邊と云ひ、先づ紀伊半嶋産が古來名物とされてゐた。蕪村の俳句に、

など歌はれて居る。莖を食ふとあるから、恐らく灣内産の軟かいものを利用し、外海産の頑丈なる、固い莖の如きは食はれず、且つ交通不便の頃都市へは出なかつたのであらう。陸も山も未だ冬枯れの頃、褐色に生々として干磯に生まれるので、先住民族の頃から貴ばれてゐた。謡曲に、歌に、俳句に、澤山讀まれて居る。十二月晦日初め、ワカメ刈りをやり、西國地方は神事を營んだ。早柄の明神、又は住古明神等々、冬の祭りで、之れは海底の神嘗祭の如きものであらう。此頃神輿が海中に乗り入るゝ様な方式の神事に附屬して行はれたのであらう。そして關門海峡附近の隼友神社は最も盛んであつた。古謡曲の一節に、

『天ツ小女ノ雲ノ袖 カザシノ花ノ手向草 色コク變ハレ ワダツミノ 花ハ波路ノ底ヨリモ 龍宮ノ捧ゲモノ』等々謡はれて居た。此頃のワカメは秋出たばかりで未だ小さい一尺以内であるから、刈ると云ふよりも摘んだのだらう。

漁村に依つては、寒ワカメを採りて二月十七日の祈年祭に捧げる所もある。之れからワカメ採りが始まるので、海の新嘗祭の如きものであらう。ニギメ（新祈布）と云はれるも之れが爲めである。萬葉にも『隼人ノ迫戸ノ岩穂』などワカメの事を讀んだと云はれてゐる。速水ノ迫

戸（今の瀬戸）と云ひ海峡か水道であつて、急潮矢の如く逆に來る時は、其島蔭や半島端などに假泊して順潮になるのを待つ。斯様な處はワカメが繁茂する事は、今も昔も同じであつた。朝鮮ではメギと云ふと聞くが矢張り相似る言ひ方である。又はトノメと云ふ地方がある。瀬戸と云ふ意味であらうか。そして斯様な所に多い。時には御式布と云ふ事もある。古來神饌に、又は儀式に用ひられたからであらう。單にメと云ふのは、之れを指す。又はメノハと云ふのも之れは食用藻類の代表的なものである。ナルトワカメ並に南部ワカメの二種變形ありと云はれるが、市場には混同され斯様な區別はない。只製法上等なるを後者として居る如くである。朝鮮の水産には藁（ワカメ）と書かれて居る。之れを採集する頃は丁度草木の若芽の吹き出る頃である故に其名が斯く云はれたと云ふ。何れにしても野も山も冬枯の雪に埋もれて居る頃礁を埋めてどしどし發育する。露領沿海州などないが、羅清以南の半島にも多産する。出雲などスキワカメが名物である。瀬戸内、ナルト等々、何れも出雲民族の發展途上の好食料であつたらしい。

昔は藻を刈ると云ふ事が歌はれて居る。恐らく此ワカメの事ではあるまいか。雜藻や肥料藻

などでは、斷然ない事はクグツと云ふ網籠に入れて持つて歸るとあるから、大切にした點から見ると食用に供した事は事實らしい。勿論、フノリ・イワノリ等々他にも干磯には食用藻があつた。之れは刈るなど云はない。甚だ短かいから摘むと云つた。刈る様な長大藻は今でもワカメと昆布丈けである。

『時ツ風 吹カマク知ラニ 阿胡ノ海ノ 朝明ノ潮ニ 玉藻刈リテナ』萬葉 七卷 不知讀人
藻を刈るなど大潮の干時が一番好い。關東地方では大潮時には朝の海は満潮であるから、恐らく早朝藻刈りには出ない。瀬戸内地方は大潮の間隙は十一時間もあるから、朝の海が大干潮に當り、藻刈に絶好である。然らば時ツ風と云ふは西風であらうか。斯様な事を一々詮議しては歌の意を解せぬ奴と笑はるゝであらうが、然し乍ら此の歌は女性から男性に送つた歌であらう。『明早曉散步』を阿胡の海の濱邊などと云ふのであらう。

往古干磯の上から、竹竿の先端に鎌を附して刈つた。今も然り。尙ほ此藻は海底十二、三尋迄も密生するから、海女が潜水して採つたらしい。今では三月始めから、海女が取るが、昔は四月に採つたのだらう。

『花曇リ 汐先香フ ワカメ哉』新眞 などある。

今でも四月一日が磯明けの地方が多い。大量に採るのは海女が一番好い。二見の名物ワカメなど、古來志州海女が盛んに採つて居た。而してクグツと云ふ編み袋に容れて持歸る。これは野生のキの如きもので、昔はクグ蕨などと云ひ、丈夫で、漁の腰蓑などにも造られた。今の南洋人の如く局部を匿す爲めでなく、腰から下が濡れなくて、網曳きするのに便であるからだ。ゴム長靴やゴム合羽など出来てから斯様な事は見られなくなつた。尙ほ萬葉七卷に攝津にてと云ふ題讀人不知だが「沖ノ藻刈リニ船出スラシモ」などあるが、恐らく海女であらう。攝津と言ふ處は、鳴戸ワカメの上等なのが出来る附近であり、現今の如く海水の汚濁しない原始の磯邊では、ワカメなどが澤山繁茂して居た事と思われる。そして本職の海女でなくとも半漁の村人が、干磯に生えてゐる所は簡単に刈り採つた。古句に、一柳氏の『一浦ハ 若和布ニ黒む 日和哉』恐らく磯明の頃を讀んだのであらう。

和 布 苧 苧

晩秋以來、黒々と磯を埋めて發育し、大晦日には神々に早くも供へて豊漁を祈り、二月又神々に捧げて祈年祭も終る。干潟に満ちてゐるから、女子供でも容易に採れる。放任して置いて

は双葉否之れは幼時は一枚葉が、其頃勝手に摘み取られて仕舞つては大變だ。さりとて海中のは誰れが所有とも定まらない。繁殖保護の爲めには海藻は部落共同のものとして保存された。而して時日を定め磯明けと云ひ、總動員で一齊に刈つたらしい。今も然り、朝の干潮時に刈り採り、十時頃満潮が來ると止めて、皆濱邊に乾したものである。此の頃の海は連日平穩にノタリヤで靜かである。海吹く風も寒からず、野に、濱に出たい明朗期である。満潮の汐騒を聞きつゝ、一度返へせば、春の陽長に大體は乾揚つて仕舞ふ。

「春もはや 風の裏干す ワカメ哉」方堅 と云ふ句もある。

沉んや古代製鹽事業など行はれなかつた頃は、藻鹽と云はれ、ワカメなど其儘で澤山の鹽分を含み、表面にも眞白になつて付着して居た。古句に

「雨ノ日ヤ 壁ノワカメの 潮シヅク」葎亭 と又は

「春深ク 和布ノ鹽ヲ拂ヒケリ」召波 など昔の人も斯様な事は萬々承知して居た。鹽のかはりに之れを貯藏して置けば好かつたのである。其の頃の季節は、野にワラビとか藪に筍子などが澤山出て、雑作なく採れるのである。今でも之等を共に煮れば美味である。俗に竹の子ワカメと云はれる季節料理は古代からあつたものらしい。彼女等は竹の竿の先に鎌を付して刈られ

る。而して皮肉にも再び竹の子と共に煮て喰べるのは何の因縁なのか。そして猛宗竹其他各種の竹の澤山出る地方が、矢張り上等ワカメの産地でもあるから可笑しい。而し筍でも、ワカメでも、成長すれば堅くなつて、喰べられない事も同様である。外洋の怒濤急潮の荒磯に産するものは、揉まるゝから筋が大きく、堅くて不良である。内灣産のものは軟かくて上等にされて居る。幾分淡水の影響のある様な磯が殊に美味である。關西方面は特に美味である。

老わかめ 山の食用草でも海産の夫れも同様、若芽の頃、初物が最も美味だ。新ワカメは神に捧げられ、又速かに文藝にも取り入れられて居る。昔は干して、青色のは上等で、黒色のは下等色とされて居た。後者は老ワカメである。煮れば共に褐色素は消えて、青色になるが、今では此の様に製して賣られてゐる。三月頃蒼褐色に生き〱として成長して居たものが、五月雨などで河川増水し、灣墨泥濁するや、其成長止まり、六月頃は老ワカメとなり、夏枯れの一步手前となる。其色は泥褐色となり、極度に成長せる葉縁の切れ目も、甚だ長く煮ても、味も香もないばさ〱したものである。之れを乾し揚げて、中筋を抜いたものなど、何れが葉末か元かも一寸解らない様だ。之れを俗に「サン檻襖ワカメの行列」など山間地方で云はれる。之

れは乞食の様な、手の付けられない粗衣を纏つた事を表現したものであらう。殊に北海寒流性筋ワカメなど長大であり、山間の農民など、安價に之を喰べて居たのである。斯様な泥褐色のものも雖も、煮る時は其色素去りて葉緑素のみ残るから、綠色となる。後年の零落した老婦人にでも例へるべきものであらう。野邊は新緑の候と云ふも、早くも老いて仕舞ふのである。

砂わかめ 古句に「アナ尊 ワカメノ砂モ 沖ノ珠」才磨 と云ふ句があるが、ワカメは岩石に生えて、海から揚る時、沖の砂など皆洗はれて附着しない。此句は沖の砂であるかの如く、間違へて居るらしい。之等は刈り採つて、砂濱に其儘擲げられ、日乾される。附着してゐるのは濱邊の砂である。其儘濱取引と云つて、仲買人は持つて行く。商人の事だから目が高かい。どの位砂が混じつて居るか、ちゃんと割引して居る。之れを再製し、鹽拔樹乾とし、又は鳴戸和布式として、砂粒は淡水で洗ひ落され、都市へ手頃な小束となつて販賣されて行く。以前は各地方のものは斯の様にせられた。純鳴戸産などは、近代化學工場の海水汚漬の結果、磯枯れて餘り産しないと云はれて居る。

大東亞戰になつてから公定價が出来、高級品を第一とする様な若い美味なものを採られず、

成る丈、長大になつた後に採集される。之れは國策に添ふものもあらうが、或るものは、砂ワカメの濱渡し如く、殊更砂を混じて、量目を多くして渡す悪質のもあると云はれてゐる。之れでも矢張公定價である。又小賣業者は乾藻ワカメをワザ／＼と瀑氣を含ませて、重くして販賣すると云ふ有様だ。従つて美味な寒ワカメなどは見られない。之れは例外として寒ノリとか寒ワカメは主として美しい香氣を双葉の幼藻の頃摘み採り、或る一部の人士のみが高價に係らず味はへると言ふのは間違ひで、矢張り成長する丈け大きくして、質よりも量で萬民共に好食出来ると言ふのが戦時下の傾向で、古來行はれた磯開きも、最近迄の様に高價利益主義から段々と、寒ワカメ等に早める事なく充分成長の頃迄、浦止めるやう決議を取り定めて、部落的にやらるゝ事が多い。矢張り昔しの風習が好かつたのだ。而して寒ワカメなどは神に供ふる丈けで、矢張り昔の如く、八十八夜前後が最盛採集期であらうか、彼女等は何處へと流失するものでないのだ。魚族だつて然り、サンマなど昔は秋が珍味だつた。初サンマを喜ぶと云ふ。そして北海道迄巨大な船を以て、多量の輸入物資を消費しながら採つて行つて居た。之れ等も矢張り昔の如く、捕獲出漁を秋に定められて仕舞つてゐたものだ。沿岸で易す／＼と漁獲出来てゐたのに。何れも同様な傾向である。而してスヂワカメ・エゾワカメなど馬鹿にされて居たもの

は、原料不足の内に、斷然頭角を現はし、齊しくワカメ並に取り扱はれ、食鹽不足の場合、昔の藻鹽の如く山村に喜ばれてゐる。

わかめの分布

ワカメは餘り寒流の強い千島・樺太・北海道東岸などには産しない。又餘り暖海の沖繩以南伊豆七島などにも産しない。其他は全國的に産する。その内でも多産するのは、北海道西岸、三陸沿岸、東朝鮮沿岸、及び九州北西部などである。斯く云ふて來ると、フノリの産地と相似た様だ。海流的に云ふと、日本海寒流と對馬海流の影響を受ける所が絶好の如くである。其多産地は大體東西に分れ、(一)北海道西岸から南へ三陸沖 (二)朝鮮東岸から北九州方面の二大産地となる。日本内地では凡そ年産三百八十萬貫位、朝鮮では凡そ四百萬貫産すると云はれてゐる。但し日本のものは南部ワカメと鳴戸ワカメの二變種と云はれて居るが、朝鮮はスヂワカメ細布昆布等々色々なものが、皆ワカメと云はれて、製品にされて居るらしい。而して彼地では本ワカメよりも却つて後者が喜び喰べられて居ると云ふ。

我が國で美味有名なのは鳴戸ワカメと出雪ワカメとである。矢張り瀬戸内から關西方面のも

のは美味であるらしい。北方ではスヂメ・エゾワカメなども食用に供されて居り、三等品の昆布などよりは、却て美味と云はれ、此種は北歐大西洋にも多産し、ノールウェー等では盛に喰べられて居ると云はれる。ワカメも昆布屬であり、其中間性のものが澤山出來て居る事であらう。然し關西ワカメが一番上等である。

マワカメ・スヂワカメ(スヂメ)・又エゾワカメと云ひ、結局はワカメなのだ。只浪荒い處、何時迄も寒流中にあつて長大となるもの、又は單にワカメ位にしか小生など考へて居らない。地方によりては、スヂメなど云はずに皆ワカメと云つて居る所もある。

然し現實に一番美味なものはマワカメと俗に云ふ種類である。昔から初物に値がないと云はれ、實用品よりは寧ろ嗜好品と云はれて來たやうだ。一部氣狂ひ染みた連中が途法もない高値に競り上げたのだ。然し食品として何れの地方も凡そ相場と云ふものが定まつて來る。一々の相場は知る由もないが、農村統計から單價を調べて見ると、其内一番高價なものは戰前平和時の頃、愛知・和歌山・神奈川・徳島産等である。一貫匁五十錢乃至七十錢となつて居る。何れも大都市に近い、即ち東京・京阪地方の有力都市で、本場物としての宣傳も預つて力あるのだらう。蓋し何れも太平洋岸であり、且又廣大なる灣の中にある孤島の磯が、中途に出た小半島

の周圍などに産するのと一致する様である。而して産額も餘り多いとは云はれなかつた地方である。古往は寒ワカメなどは之れを採つて神に供する丈で、餘り採集などはなかつたらしい。即ち磯止めとして之れを護つたらしい。

第二流品と云はれる様なものは其價值は一貫匁で二十錢乃至三十錢位の品である。三重・静岡・愛媛・大分・熊本・長崎・福岡・山口・島根・鳥取……兵庫乃至新潟に至る沿岸夫れである。一言で云ふと、大部分は日本海産であり、否對馬海流に洗はるゝ沿岸が主であり、之れは其産額も非常に多い。其他は太平洋沿岸で、南面した灣口附近、否外洋に近い處に産するものである。而して最も多産するのは長崎・島根・山口・兵庫等々で、以下其他は何れも五千貫臺に下る。而して之れは平和時食用ワカメの大部分を占めるものであつた。

古代島根・鳥取地方の出雲族、兵庫や京都地方のタンタン族、九州の大和族等々我が國文化の、先驅を爲した所は皆此ワカメの産地中であつた。食用ワカメも必要であつたが、但し製鹽法を知らない昔は、藻鹽としての利用甚大なものがあつたのでは無からうか。

第三は安價に多量産するものである。北海道・岩手・宮城縣等に産するもの之れである。朝鮮東岸亦然り。之等の地方の大部分は寒流中にあり、ワカメを枯死せしむる様な強い潮の來る

のは夏二ヶ月位である。而して五尺もある長大なものとなる。斯様に巨大なのは、中軸の頑固なのが欲しいだらう。又枝筋も欲しいだらう。遂にスヂメとなり、エゾワカメとなつたのである。而して一貫匁十錢、又は以下の安價なものであつた、小生など少し位美味ならずとも、安價なものを澤山喰べた方が好い氣がする。斯様な交通不便で、海荒らい僻海は、大鮪の五十貫もあるものでも、戦前は一疋五圓又は以下であつたのだ。南方の寒鮪なら百圓以上もするのに、之れは鮪は不味だと云ふのではなく、時期が遅れた上に多量に捕れるからだ。蓋し東北から北海道など多産するワカメなどは安價なもの餘り採らないし、折角採つても降雨や濃霧で乾燥が悪く、干し揚がりが悪く、彼地で生藻を喰べると中々美味である。其海底を埋むるばかり長大な身長にも及ぶ大ワカメ原は壯觀である。

寒海とわかめ

俗にワカメの鮪は大きくならないと云ふ。而して之等地方は小さいものが多産する。又濃霧の寒海に育つと云はれるが、之等の海は寒流強く、濃霧が多いも事實である。北朝鮮東岸のワカメを多産する地方も亦然り。日露戦争當時彼の浦鹽艦隊は此濃霧を利用して、好くゲリラ戦

をやつた事は誰れも知る處である。

北海道・三陸・朝鮮東岸等の如く安價にワカメを多量に産する地方は、一朝冷害が来る時は、眞先きに強く襲はるゝ處でもある。而して此恵まれざる漁人の爲めに、寒流の強い時は、益々繁茂すると云ふワカメは天の賜であらう。暖流の黒潮などは嫌ひである。我が國で夏最も熱いと云ふ、高知縣などは暖海で、陸上の米さへ二度採れると云ふが、反對にワカメなど甚だ少ない。沉んや薩南諸島・伊豆七島等は一本のワカメさへ生じない。殊に赤道地方などには見られるべくもない。北極流を好む如くであり、大西洋の北歐などエゾワカメが多産し、之れを食用すると云はれる。而して美味なマワカメの如きは我が國特産である。

わかめの回顧 幾萬年前、植物などは藻類が祖先だとも云はれてゐる。或ひは陸上植物が始めに出來たのであらうか。之等下等微小植物の類は、水分の甚だ多い所に出來るのである。岸邊など之れに當るものである。干潮線のイワノリの如く發達して來る。而して氷河時代の地球が寒波に掩はれて居た寒冷の頃、悠々發達を遂げ、益々深く今日の如く、且つ長大に發達したものであらうが。但し地球は再び暖潮に襲はるゝと共に、暖流横溢し、夏枯の兆を呈し、全滅したものではあるまいか。然し幸運にも其時胞子を出して、暖海に堪えたものが進化せる種

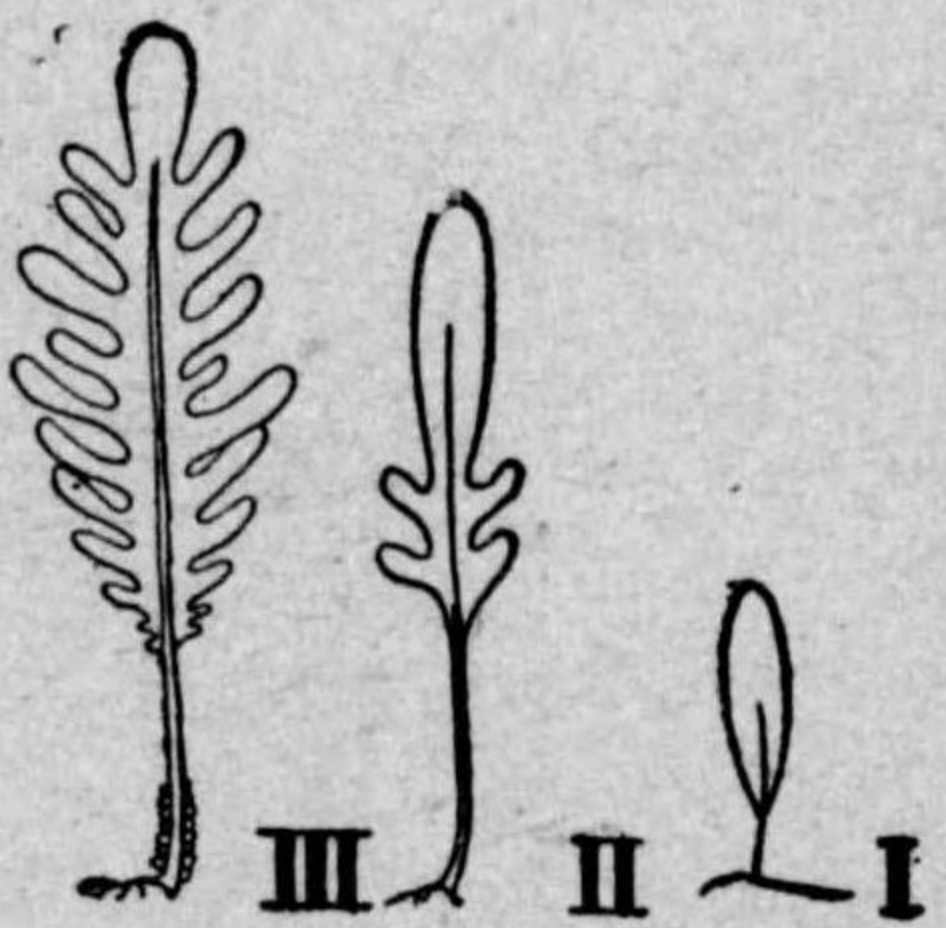
となつて今日に及んだものであらう。而して現在に於ても、冬期寒冷にて、親潮の寒流横溢する時のみ發育するものである。而して寒流の強く影響する勢力範囲内か、又は灣内など、陸上は積雪の、山から水の流れ出る様な灣のみ多産するのである。年中雪を見ない暖かな濱邊にはワカメを見ないなど云はれても居る。而して波浪其他に對し、夫れ／＼の發達を見せ、エゾワカメ・スヂワカメ・マワカメ等進化したもので、恐らく最初のものは、エゾワカメの様な寒流を好むものではなかつたと思はれる。之れは昆布に次ぎ第二の寒流性食用藻である。

わかめの發育

九月頃から北洋に發芽すると云ふが、南部では十月頃であらう。其夏枯れに際しても、南方では六月であるが、北洋では八月である。寒海に適する之れ等は、北海に於て生活期間が前後長いものである。

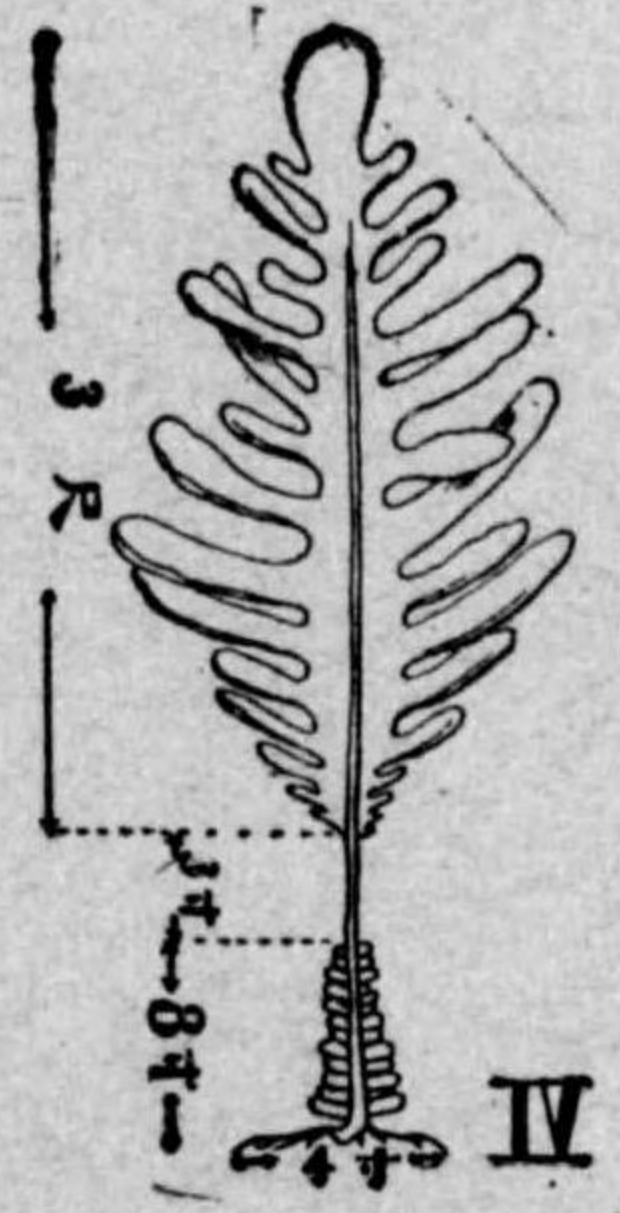
岩礁上に丈夫な根を以て、干潮線から發生するが、南方では餘り浅い處に發育しない。根は大小數本に分れて確かと固着す。巨大な莖は中助となつて、葉の中心を通りて延ぶ。成藻は三

尺乃至四尺位が普通である。又葉の幅は一尺位であるが、北洋では時に五尺を超えるものもあり、潜水夫より高かいのものもある。胞子は莖の下部兩側に、四月頃から褶皺が出来始める。六月頃迄益々巨大に發達し、全面的に胞子囊を



(メカワの發育狀況)

含んで居り、夏枯と共に無数の種子を放出する。俗に布採・根採・又はミ、と云はれて居り、老成して他の部分は喰ふに堪えないと雖も、此部分のみが美味である。中部は大體浮力で支へて、礁上に直立し、浪に揉まるゝのも葉先き丈けである。學術上の分類では、昆布屬に入れられて居る褐藻類である。發育狀況其他は、寒海と暖海で異なるが、今其大體を内地のものに付き記する。



高山は新雪に掩はれ、寒い北西風は強く、葉の落ちた柿の梢を揺がす頃、灣内では雜魚、小

魚共續々と避寒の爲め、沖合に逃避し、夏の頃の淋しい礁は泥濁して居たが、さすが秋の磯は清澄になつて續々と藻が成長する。日本海では沖の孤礁にも生えるが、太平洋岸では灣内が多い。淡水の影響ある所が殊に多いと云はれてゐる。浅い所は干出礁に、又一番多いのは五尋位もある深所のものは、發芽が遅く、十二月に入る如くである。上圖の一の如きものが突如として噴き出で、礁面を埋むるのを見ると、正に驚異を感じる。深礁は十二、三尋迄生える様だ。十二月益々灣内の海は澄み、タイラギ採りなどする頃は、長さ五分乃至一寸位になる。中軸は黄色だが、葉面は黒褐色である。

第二圖は二月頃になると、全長一尺乃至一尺五寸に至り、其成長甚だ早い。此頃など寒ワカメと云つて、甚だ軟かく美味で、味噌汁などに入ると、溶ける様である。灣内の水冷えて手先の凍まる程で五分位でもあらう。

第三圖は一と潮毎に成長する頃で、之等は、四月頃になると、全長四尺に至り、凡そ伸び切つた形である。葉縁は分岐深く、見渡す限り、礁面はワカメの藪が續く。恐らく海藻中で一番成長の早いものである。此頃中軸の兩側にヒダの厚つのが出来る。俗にミ、と云ひ、又はメ株とも云ふ。此頃多く採藻さるゝのである。伸び切つたとは云へ、まづ葉は軟はらかく美味で

ある。然し之れは夏枯れを前の結實の印であり、巨大なナマコなど其根方に横倒つてゐる。

第四圖は六月南風が日毎に強くなり、水温も日々高まる夏枯れ直前の形である。其葉面は分岐深く、黒褐色で、只中軸のみが黄色である。其メ株は甚だ膨大となり、長さ八寸に及び、下底徑四寸に及ぶあり、之れは多數胞子を貯藏する所である。斯様になると、老ワカメとして、固くて喰べられないが、其メ株は軟らかく、多量の粘液を有し、俗に云ふメ株トロロなど云はれ美味である。之れを海女が漬焼きにして喰べて居るものもある。其儘鹽味ありて上等だ。六月末か、七月頃颱風南洋から北上するや、暖流俄かに強くなり、間もなく全礁坊主となり、さしも繁茂したワカメ原も、一本も見られない様になるのである。之れは一年藻であつたのである。時には礁蔭などに、渦高く沈下して居る事があり、ゴンズイと云ふ六寸位の毒刺の魚が群を爲して、ワカメと別れを惜むかの如くである。

太平洋では大體斯くの如くであるが、北方の寒い海では礁蔭などに、發育不良の小ワカメが越冬する事あるのが常である。而して此方の海では、夏枯れも遅く、凡そ八月中旬以後となる。其後は胞子となり、海中を活潑に泳ぎ、勇敢にも礁面に固着するや、其儘停止し、又來るべき秋の海を待つのである。大體畑の麥と其生育期を同じくして居る様だ。

但し一年藻として淺草ノリ・フノリ・イワノリ・青ノリ等々多々あるが、之れは一番遅く迄生育して居るものである。北方寒海に至る程巨大になり、大なるは五尺に達する。

わかめと礁

昭和十年五月、潜水機を以て二ヶ月ばかり愛知灣に遊ぶ。灣奥に注ぐ木曾川始め大小河川は二・三日前の豪雨の爲め濁り返へつて沖合遠く迄濁つて居る。遠く渥美半島突出して、灣口を扼し、且つ灣口は龜島其他の小島が點在し、沖合潮流も自由に變へえた模様である。其中間に半田半島が突き出で、海に入り、大小島が點在する。此附近は灣口性の美味ワカメが産するらしい。巖頭に二、三本の姫小松のある孤礁に、大汽船が乗り揚げて、盛んに救助作業中である。急潮に舵を取られた暗夜の間違ひだと、漁夫共が云ふて居る。ワカメは灣内と雖も、餘りに平穩な奥を好まず、時には荒れ狂ふ様な磯がよいのであらう。遠く大山と云ふ三角の高かい山は春霞にぼかされて居るとは云へ、目標を定むるに便、大小汽船は黒烟蒙々と吐いて、名古屋港へ急ぐ様だ。對岸は伊勢の海、皇大神宮の鎮まります神の磯だ。志州の海女は古來其名が高から。此邊一帶沖の礁は、美味ワカメの産地である。

海女などは多く外洋の荒海の濱に發達し、アワビ其他の磯物豊富なる地方に起る職業だが、志州などの内海性に幾千年以來連綿として斯様な職業が続いて居る事は、ワカメなど採つてゐたものではあるまいか。昔はテングサなど餘り重要されなかつたのである。一番大きいのは篠島であらうか。磯全面ワカメで埋まつて居るが、最早採集盛期を過ぎて仕舞つたらしい。取り残りの老ワカメがある。灣内浅く沖合と雖も、十二尋ばかり海底は貝殻半分砂泥半分位の埋没である。ウバ貝・ムラサキ貝・バカ貝等々掘れ共々貝類の砂堆である。或る年には之等の貝は猛烈に繁殖するらしい。

灣内は甚だ遠浅で、沖遠く十艘ばかりの小漁船が集まつて居て、砂堆で葦の如きアジ藻の藪が限りなく続く。之れは藻打瀬網と云ひ小魚・仔魚などを採る専門の網である。淡水は餘程遠く迄影響して居るらしい。

わかめ大根の海底 灣の中程、篠島沖から渥美半島にかけて、昨年ミルクヒと云ふ握り飯程の貝と、タイラギと云ふ長さ一尺位の直角三角形の貝とが澤山湧いた。當業者間に紛争が起つて、調査に行つたのであつた。深さ十二、三尋で貝殻混じた砂泥底である。連れの潜水夫が其道の専門家で、六貫匁許り容るゝ網袋一杯に採り上がつて来る。

扱て小生代はつて潜水する。海深も浅いと、海も穏かで、外洋にばかり仕事をして居るものには、易々たるものである。然るにミルクヒ何處ぞ。又タイラギ何處ぞ。其破片さへ見當らない。豫め聞いて居る。ミルクヒは尙ほ一尺も深く砂底に埋れて、僅かな通水孔で見付けるのみである。又タイラギは巨大なりと雖も、全部埋没して居て、其上縁が僅かに絲の如く見える丈けである。之等は俗に其目と云ふて居る。廣い海底だ。沉んや五月となつては、海底濁水で、爪先から二米突位も透視出来ない。僅かばかりの貝の目など見付かるものか。之れでは踏み付ける程手近かに來ねば解らない。未だに網袋が空である。俄然行く手に當り礁が見えて来る。黒々と茂るのは、間もなくワカメと解る。全礁を埋めて居る。淋しい灣内の底は小魚だに見えない。コウナゴの六寸位が五、六疋ちよろゝ泳いで居る。之れは眞冬の頃、灣内に來る、驚き易い魚で、當時海水も清澄であり、海底に集まつて居るのは容易に解る、鵜の羽を付して突き廻はすと、驚き呆はてて一團となつて、海面に浮び、容易に掬ひ取らるゝと云ふ、面白い奴である。今は大群沖退きして、其節でないが、逃げ遅れて居る奴だ。今年は時期が遅れて居て、未だ小鰻さへ入つて來ないと云ふ。ワカメ藪の根方に灰黒色のカサゴなど二、三這ひ廻はつて居る。之れも嚴冬の間越年したものであらう。礁間隙にウニなど毒刺を出して黒々と、僅

かに揺れ藪藻の間にナマコなど一尺もあらうものがノタツて居る。之れなら小生の様な下手潜水夫でも幾らでも採れる。御蔭で網袋に獲物が入つた。ワカメは三尺乃至四尺位に成長して礁肌も見えない程茂つて居る。ナマコは固くゴム玉の如くなり。比重が軽るいから、網底が礁角やワカメの葉末に當る毎にボンと躍り出す。其幾つかが出た様だ。何か重い貝が欲しい。鮑など然し見えなかつた。

手探網が一張り引つ懸つて居る。餘程以前に捨てられやうものであらう。網がぼろ／＼になつて居るが、然し周囲の網など未だ丈夫だ。斯様なものでも拾つて行かうか。其一端を船に揚げてやれば、一同曳き手操つて居る様だ。ワカメ藪を攪亂しつゝ、網は千切れて綱丈け揚つて行く。外洋の礁なら、小甲殻虫などばら／＼藪から跳び出して、アヂ等の小魚が之れを食ふべく頻りに集まつて来るだらうが、我がワカメ礁には、小魚一疋見えない淋しさであり、小虫さへ見えない様である。殊に今年は季節遅れで淋しい不漁の如くである。

嚴寒の頃、西北の風強く吹き拂ふ頃は、五度以下の寒海となる。正に東北の海の如き冷たさである。北洋なら夫れ／＼寒流の魚が居るが、此温帯の魚族は、晩秋寒冷と共に全部沖出して仕舞ふ。我が美味ワカメは凍える海に小虫も小魚も居ない頃、盛んに成長するのである。害虫

のない頃を撰んだものであらう。

大根と雖も小さい十間位のもので、間もなく通り過ぎて仕舞ふ。ワカメでも採つて網袋一杯にして揚がらうかと思ふ。曳いた位では中々抜けない。潜水ナイフで刈り採つた。此ワカメは中々の美味だが軟はらかない。漁夫曰く「今頃のもので藻花の出る頃ワカメは喰べられないと思つて居た」タイラギ貝の柱と共に煮て舌づゝみを打つたのである。潜水夫のミルクヒ採りの失敗を一時なりとも誤間化す事が出来る。

ワカメ刈り 歸途は磯毎に小舟でワカメ刈りをやつて居る。向の小島では暗礁に乗り揚げた巨船の救助に、澤山の小舟が、又救助汽船が集まつて居る。干潮時で、礁の作業は凡て絶好である。澤山の漁民が臨時に雇はれて荷下ろしとか潜水器とかに働いて居るので、ワカメ刈りが少ないと云ふて居る。人夫などは出ない、老人の或るものがやつて居る。長い竹竿の先きに鎌を付け、ぐいと引くと、其一、二本は切れて、フラ／＼流れ出るのを一寸引ツ懸けて揚げるのだ。其儘船中へ二尺位の長大藻が抛り込まれる。小生の様な不馴れの者は一本とるのも容易でない。折角切り採つて、フラ／＼漂ふ奴など鎌竿とは云ひ、ツル／＼と逃げて中々引ツ懸らないからだ。マゴ／＼して居ると舟が放れて仕舞ふ。

歸途「飛魚が二疋ばかり飛んだ」曰く飛魚が來ると間もなくワカメは流失すると彼等が云ふて居る。然し我々の沖の藻は、未だ若かくしい、磯のものとは似もつかない上等品であつた。山腹の麥畑は新緑の中にクツキリ黄色に浮いて居た。

ワカメと仔魚 以上の様にワカメ原には仔魚など少ない。尙ほ小生は青森縣西方沖二十哩久六礁に遊んだ。其西北側に、直徑一米突位の底石の堆積で、巨大ワカメの藪が連続して居る。長い奴は五尺に餘る。但しアワビなど小型のもの僅かであり、小魚も居ない淋しさであつた。然るに反対側のホンダワラとかガガメなどの藪になると、一個で貳百匁に餘る巨大アワビが澤山居り、又海タナゴなど海を掩ばかり、アイナメ・ソヒ等居たが、矢張りワカメの原を餘り好まないらしい。

ホンダワラと云ひ、ガガメと云ひ、皆五、六年も成長するのであり、其間餌料や又匿れ家を求めて集るらしい。然るにワカメは、半年で枯死流失するのだ。魚類の繁殖する間もない位である。多くの藻類は仔魚、弱魚の護りとなる。然し之等は然らず。其他淺草ノリ等も寒冷の最中に發育する。小魚一疋居ない頃、而してノリが切れる頃、續々と沖合から色々な魚が寄せて來るのである。再び晩秋、灣奥冷えて仔魚など居堪まらぬ頃、成長繁茂するのである。

昆布

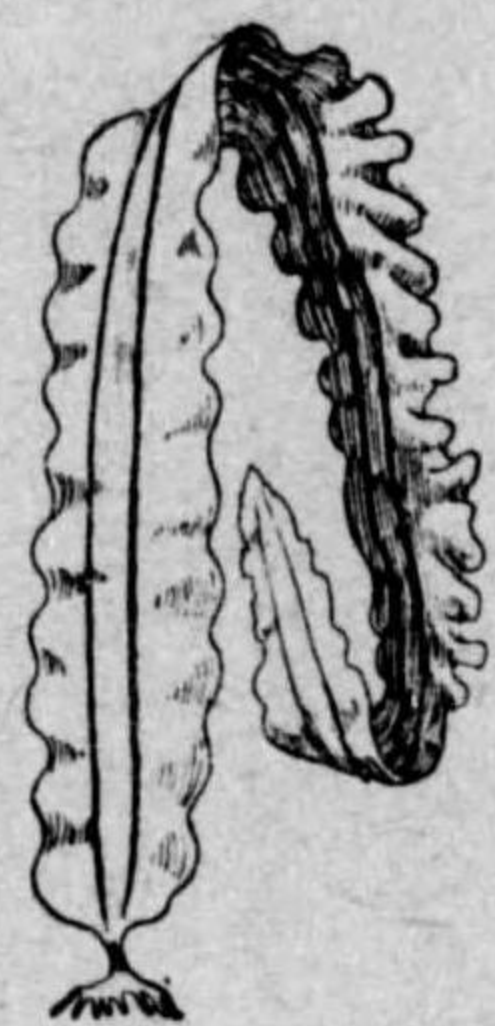
昆布の沿革

昆布は産額に於て、分布に於て、重要藻類の中、斷然頭角を抜くものである。寒流性藻であるが、其味美味なるは幾分暖流の影響ある爲めである。恐らく北洋一帯の磯を掩ふと云ふも過言でなからう——。之等は發育旺盛で、寒流性のナガ昆布と稱する如きは七十尺に至るが、往年根室に帆立貝採集の潜水夫に行つて居た友人より、全長百十二尺に至るものを送つて來た事がある。斯様なのは一枚で二百人を御馳走することが出来る。海藻中最大のものだ。

食用昆布の種類 澤山の種類があるが、細別すると、(一)マ昆布 (二)利尻昆布 (三)細布昆布 (四)十勝昆布(三つ石昆布) (五)長昆布 等々が其主なる食用藻類であり、古來より我が國では食用に供せられて來た。其内一番美味で高價なのは、(一)マ昆布と云はれ、次ぎは

(二)利尻昆布で、俗にダシ昆布と云はれて美味である。尙ほ一番暖流性で、三陸迄産するのは細布昆布である。之れは鮑の餌料である(四)の十勝昆布は支那輸出の大家である。其産出は、

まこんぶ



利尻昆布



(昆布の種類の類)

豊年時一億二千萬貫を越えんと、農林省統計に出て居るも偉大である。主として北海道と樺太の産出である。以上の他尙ほ多種あれど、食用に適せざるは、沃土・加里等の製薬に用ひられて居る。正に北洋の大藻原は無盡蔵であり、肥料など施す必要もななく潮流の間にくゞくゞと發育し、之れを採るに何等輸入物資を消費する事なく、労力のみで足る。而して何れも十尋以内の浅礁に育つものであり、五尋以下に於ても多く茂げると云ふ。採藻に便、且つ之れを日乾にすると一日にして乾上る。只日射の濱邊を要するのみ。無二の國益であつた。大陸人の好むため、古來より支那へ輸出されて居たのである。

ある。各國人の好む所でもあり、多年外貨獲得に貢献する所が多かつた。

昆布雜談 潜水夫の教へ子共は、三陸の細布昆布の藪から鮑を採つたり、ナガ昆布の沖合で帆立貝を探したり、又はマコンブの磯で沈船作業をしたり、出稼ぎして居る間に部落くゞの古老から色々な事を聞いて来る。大體を纏めて書き續ける。

北海道南部から三陸にかけて産する、一番暖海性のもは細布昆布と云はれて居るが、異名はボンメと云はれてゐる。丁度七月に採藻され、新昆布として夏のお盆供物に出るものである。濱人はコブと云ふ。北海以北が主産地である。其美味にして多産する事、食用藻類の第一位にある。其内多種あるが、但し對馬海流の洗ふ礁に産するは、即ち日本海岸並に津輕海峡附近のマコンブは第一である。昔の松前藩は最も早く、此昆布の中心地に盛えたのであらう。而して昆布の出る様な邊海の岬角礁や、沖の孤島などは多くアイヌ領地であつた。蝦夷が島の胡、共が、賦として、年々献上されたが故に、胡賦(コブ)が夫れであると言はれてゐる。昆布の布は、即ちメと讀まれた。房州でカジメなど甚だ多い所に布良と云ふ名がある。昆と云ふのは字引を索いて見ると、衆と云ふて、甚だ多い事を謂ふ。又昆蟲等の如く、陽に生じ、蔭に匿るゝなどの意味だらう。普通の海藻は夏枯れで、昆虫や草木とは反對に、晩秋から冬の頃發生し、

即ち蔭に生まれる。但し北海積雪の海は寒冷であるためか、昆布だけは春から眞夏にかけて成長し、眞夏七月中旬にかけて採取される。丁度昆虫の發生時と同じである。食用藻としては之丈で、斯様な事から昆布と云はれたのであらう。尙ほ二百十日から同二十日頃の颱風に夏枯れするが、其置くゝ事は、矢張北海氣候が已に寒くなり、昆虫など矢張り置くゝ頃となつて居る。

海藻は大體女性格を以て扱はれるが、之れは姑布と言ふべきか、昔濱人はまづいものは嫁に食はせると云ひ、麥蘗鯛は嫁に食はせるとか、又は犬も喰はないなどと言ふ意味から、美味なものは姑（しゆーと）が食するため、この美味な海藻は、姑の食物だと云ふ意味だなどと云ふ人も居る。又メとは礁（ネ）であり、つまり根に通じ、岩礁から出る事であり、カジメと云ひ、ワカメと云ひ、皆然り。然るに昆布は、一、二貫匁位のマコブの如き、小石にも好く發育する。而して濱人は斯様な小石を澤山磯邊に投石して、之れを増殖する。丁度テングサ増殖投石の如くである。蓋し之れは甚だ長大なりと雖も、其莖は甚だ短かい、急潮には海底を這ふて抵抗を避くるから、其石は轉げない。勿論石が轉げ廻れば即ち枯死する。

之等長大なる幾十尺もある昆布が、急潮に靡いて厚つく礁面を掩ふて居るのは恰も墨を敷いた如くである。アワビなど大體は礁面にびつたり附着して居るのだが、斯様に掩ひ蒙ぶさる昆

布の陰氣さに、遂に其上面に這ひ廻はつて来る。而して手操網（地曳の小さい網）を曳いて之れで取つても、網は礁に掛る事もない。澤山アワビを採ると云ふ、内地では見られない盛況である。如何に澤山發育するか、想像に難くないであらう。内地では礁上など網曳きするなら、直ぐ引つ掛つて破り取られて仕舞ふ。昔古老が北海道へ出稼ぎに行つた話など聞くと、大時化が來ると、昆布が流失し、渚に打ち揚げられ、その堆積のため滑つて、濱邊は歩けないなど云はれて居る。又漁夫の納屋などは昆布で屋根が葺かれ、雨が降ると膨脹して、漏る事がない。雨滴がダシ（美汁）になるなどと云はれて居る。然り現今では、貴重なる食料品で、用途は廣く如何に多くても足る事がないから、北海道では山から石を運んで、海底に投石し、之等の一つ／＼に一本又は二本の長大なるものを發育させる。多産にして、且つ美味は海藻中の王者である。現今の所、食用昆布の大部分は、北海道・樺太から出る様で、千島其他以北の磯でも掩ふて繁茂するが、斯様な不便な所から餘り採らない様である。

雨と昆布 昆布の採取は千島からでも結構だが、然し雨に當ると直ちに腐敗して用を爲さない。又濃霧などが連日襲ふので、折角取つたものも全部腐ると云ふ譯である。但し漁夫が納屋の焚火の廻りに乾燥して、歸郷御土産品として僅かに造る丈けとある。其豊凶は昆布採取の

如何ではなく、一に乾燥、即ち天候の如何によると云はれる。冷害濃霧の年などは其産出が悪い譯である。

但し北海道の西海岸、即ち日本海に面した方面は對馬海流の暖流沿岸を洗ふから、餘り濃霧など東海岸の如く襲來せず、而して本場物として、澤山製出するに便利である。

昆布の豊漁 漁民も、農民も、冷害濃霧程厭なものはない。農作物も、海産物も、腐つて仕舞ふ。昆布なども磯を掩ふて幾らでも採れるが、但し濃霧や霖雨のために不漁の年となる。今豊漁の年を農林省統計から調べて見ると、昭和五・七・八・九・十一・十二年等が昆布豊漁であり、而して全國米作なども丁度如斯豊年であつた。昆布は豊年の兆として、喜ぶのも無理はないのである。

昆布の利用

昔は、海藻は貯蔵に宜いから、軍食として貯へられたのみならず、腰兵糧として、之れを携帶して戦争に出たらしい。其性分は水分二三%、粗蛋白五・〇%、脂肪一・六%、可溶性窒素化合物四七・五%。纖維五・八%、灰分一七・二%、食鹽六・〇%、マンヒット一六・四%、

沃土一・〇%等報告されて居る。之れを食すると活氣を生ずと云はれて居る。鰹節と共に軍食として重要なものであつた。恐らく北海道から運ばれたものだが、昔は其奥地など拓けてゐないから、松前市付近から採られたらしい。而して松前から函館附近のマコンブと云へば、現今でも正に世界第一である。而して之等の沿岸に寄せる代表魚は鯨であつた。アイヌ語でカドと云つた。而して東北地方など昆布は「ヨロコブ」と云はれ、又鯨の卵はカズノ子と云ひ、一族の繁榮を祈り、お正月など共に神前に供へて御祝をするから獻布こんぷだと云はれる。尙ほ昆布に、鯨が澤山産卵付着せしめたのを取り、其儘米國などでは賞美さるゝ。但し彼地でも之では鯨の繁殖に妨害ありとして、禁ぜられたと云はれる程、東西兩洋で賞美されるものであらう。又身缺鯨に昆布をグル／＼捲いて、一夜も長く爐火に煮られたのも、又絶好である。何處迄も鯨と連れ添ふた奴である。輸出されたものは支那農民などにとつて、其儘鹽分もあり、味も好いし野菜と煮て食す。大陸人は昆布とか、海藻を喰べると、腺病に特效あり、健全を保つと云はれて居る。

昆布と味噌汁 小生など東北生れだが、寒國では味噌汁を非常に好む。自家用の大樽に何本も藏して居て、三年位古るのが好いと云はるる。此際其中に大根其他野菜を入ると、味を

吸ひ取らると云はれるが、但し其中に昆布を漬けたのは、ダシが出て美味、且味噌漬昆布も亦甚だ美味である。而して利尻島のマコンブときては其内でも優秀だと云はる。昆布の濱には魚群の寄せるも多い。鯨、鱈等水産物多く、同島は沖の小島でありながら、人口稠密なる事全国一だと云つてゐる。之れ昆布の磯は水産物が豊富な爲である。

昆布と製品 産地の荷造から色々な名稱が出て来る。

元揃昆布（マコンブ・利尻昆布）折昆布・長切昆布（ナガ昆布・ミツ石昆布）折昆布等であり、又製品としては刻昆布・朧昆布・白髪昆布・トロロ昆布・昆布佃煮。而してダシ昆布等、色々の料理に使用されるものである。

昆布と魚貝類 昆布を喰べて育つアワビは鮮肉で、食べては餘りうまくないが、支那輸出乾鮑としては第一等品である。見事な白粉を噴くは他に見られない。又昆布にはウニなど澤山乗つて葉面を嚙ぢつて居る。採藻の際、一本の長い昆布を手操り込むと、十個も、二十個も、ウニが付着して揚つて来る。之れ北海ウニである。

外人の研究報告 我が國の昆布に就いては、安永五年ツンベルグと云ふ人が（西一七七三年）書かれて居る。我々が昆布を利用し、神前に供へて貴重する間に、彼等は早くも科學的に研究

して居たのである。世界各民族共通の食用藻である。

昆布と戦時食糧 昔我國などでは、戦時食糧封鎖など餘り行はれなかつたが然し戦利あらず籠城の時などは考へられた。昆布の如き只濱邊で乾燥した丈いで、多分の鹽を含み、貯藏法宜しきを得れば、長年堪えるから絶好である。清正公の城などは、壁の内部には此等昆布が一杯詰められて居たのが、後年取り碎はす時發見されたと云ひ、各地の大名も之れを利用した事である。而して大東亞戦に至り、凡ての食品は店頭から消えて仕舞つたのに、此昆布製品は悠々として、澤山自由販賣されて居る。勿論公定價として定つて居れば、今迄は食はなかつた粗悪な猫足昆布、細目昆布等も混入して居る事だらう。然し之等は市場には出ないが、濱人は昔から食べて居たものである。只美味でない丈けである。代用品ではない、食糧品であつただ。之等は肥料も要せず、潮の間に幾らでも發育する。之れを採るに勞力さへあれば宜いと云ふ。正に戦時食品には絶好である。海の生産力や多大である。陽春から夏迄、吹雪や濃霧の海は、日射を受くる日數も少ないだらうに、好くも斯様な長大藻が短期成長するのかと驚きに堪えなす。

昆布の分布

大體海藻の深度は、温帯に於て一番深く、赤道地帯に於て甚だ淺く、又北洋に行くに淺くなる。

昆布も然り、青森の細布昆布の鮑など、二十尋乃至二十五尋が絶好であり、三十尋迄も發生する。又北海道南部マコンブなどは三十尋以上の深海にも發生すると云ふ。然し採藻するのは五尋以下が多い。殊に其他の北方に於ける凡ての種類は皆干潮線から生じ、六・七尋迄しか發生しない様である。尙ほ千島其他北洋に至りては、四・五尋以内であり、斯く北上するに従ひ發生深度淺くなり、カムチャツカ北方に至りては其影を見ざるに至るものである。寒流を好むと雖も、幾分なりとも暖流の影響を要するものである。之等暖流と寒流の混交する度合によりて、色々の種類が出来た所以でもある。

昆布の種類 (一)ホソメ昆布、一番暖かい海に生ずる種であり、北海道南部から三陸地方に及び、朝鮮なども之れである。長さ三尺乃至六尺、葉幅三・四寸で一番小さい昆布である。濃褐色で三十尋の深さ迄繁殖する。礁及び沈下せる大石に付着し、アワビなど乾鮑用のものの絶

好なるのが育つ。年三百五十萬貫を産す。

(二)マコンブ 長さ六尺位から、長いのは二十五尺に及ぶ。室蘭附近から渡島半島沿岸で、函館附近が中心であらう。長さ十尺位が普通で、葉幅七寸乃至一尺二寸に及ぶ。一番葉の廣い種類でヒロ昆布とも云はる。黒褐色で、最も美味な種類である。六十尋の深底にも育つが、採藻するは五尋以下である。年三百萬貫位を産す。

(三)利尻昆布 對馬海流の北上する區域、石狩・天鹽等が多く、名の如く利尻島が中心である。水深二尋乃至六尋位に簇生する。長さ五尺乃至十尺、葉幅五・六寸位、黒褐色で、最も美味なダシ汗が出るから、ダシ昆布など云はる。年六百萬貫位を産す。

(四)みつ石昆布 別名十勝昆布と云はれ、釧路・十勝・日高等沿岸が多く、中心は三つ石郡であるから、斯様な名が出来て居る。長さ五尺乃至二十尺、葉幅四寸位、寒流濃霧の海に育つと云はる。支那輸出に第一である。年七百萬貫位を産す。

(五)長昆布 一番長大なる種で、七十尺以上になる。百尺に至りありと云ふ。葉巾四寸乃至六寸で細い。五尋以内の礁に多い。年産額凡そ三千萬貫と云はる。釧路・根室以北千島列島に産する。恐らくアリユーション等以北の北洋一面に掩ふて居るのは此種である。支那輸出も

さるゝ。

以上は食用種であるが、食用ならざる菊石昆布とか、猫足昆布とか他に種々ある。

大體に於て南方程長さ小で、葉幅割合に大きいが、北方程細長に變じて行く様である。語を換へて云ふと、濃霧と吹雪の海程長大になるのも不可解である。而して白濁せる海なれば、透浸する日光など甚だ少量のためかも知れない。偉大なる同化作用を有する藻類であつた。

昆布の主産地としては、我が國では、北海道以北である。而して暖流對馬海流は、北海道を宗谷海峡から北見沿岸と一週するから、全面的に優良昆布を産する。千島列島や樺太列島や樺太沿岸亦多産す。尙ほ今回アリューシャン群島等の皇軍により占領された新聞記事では、濱邊の流れ昆布が足に引つ懸つて、何處迄行つても取れないで居たなどと云ふから、彼地にも多産するものである。尙ほ太平洋の暖流は、之れよりカナダ海流の寒流となつて、米州沿岸を南下するから、彼磯にも昆布が多産するものであり、何れの地方にとりても、有用疎菜である。殊に寒帯で、年中夏は濃霧に、冬は積雪の爲め、農作も充分出來ない地の住民などには、天の與へた美味な疎菜である。

昆布と極北

我が北見沿岸など、昆布は多産するが、然し年に依り見渡す限り大冰山に海を埋められ、吹き寄せらるゝ様な年は、之等は礁面と冰山底の磨擦で全部剥ぎ落されて仕舞から、一本無しになる。尙ほ之れは三年経たねば、採藻する様に長大せぬから、其不漁は順調に行つても、二年間續くと云ふ冰山嫌ひの藻である。オホツク・又はカムチャツカ北方など斯様な冰山の製造元だと云はれてゐる。磯邊で大氷塊が怒濤に狂ひ廻はるなど、毎年の事だとすると、昆布などの發生する餘地もなくなる。尙ほベーリング海峡を越えて、北極洋には暗流の影響など絶無だから、何等の長大藻も發生しない。肉眼に見えない浮流微藻丈けである。尙ほ昆布は大西洋の北方、ノールウェイ、英國等にも多産する。其他丁抹等北歐の沿岸にも多い。ホンダワラ屬と昆布は世界中分布最も廣い海藻である。

寒暖二流の影響と云へば、其衝突だが、之れは濃霧を意味する事になり、又冬は吹雪に荒れ狂ふ怒濤の海となる。何れの場合も、百米突先方も見えない様な航海困難の海に、我が昆布は好く發育するのである。但し昔から海上制覇した國民は、何れも此濃霧昆布の濱邊の民族であ

つた。我が國は昆布の多産國であり、而して大東亞戰に當りて、今や西太平洋の海上制覇したのも、昆布の國から起つたのである。而して昆布の輸出先の國々は、丁度共榮圈にならんとして居ると、合致して居る様だ。

昆布は青森縣迄産する。彼の有名な支那輸出乾鮑は、之れ昆布藻から採らるゝ。尙ほ又朝鮮東岸にも産する。但し十年に一度位は滿洲大連沖などに、猛烈に繁茂する事もあると云ふが、普通の年には無い。然し之れを以て、昆布發生の一番西端とする事が出来るであらう。又小生は行つた事はないが、南半球と雖も寒い地方には、昆布が澤山あると云はるゝが、北半球の如く、其磯邊が狭小で、産出も云ふに足らないのみであらう。

昆布と極流 兩極地方は年中氷と雪で埋められて居る。水面蒸發がないから、赤道に向つて年中流れ出す。時に氷山など浮んで居るから、容易に温まる事もない。寒流俗に極流と云ふ。而して之れ等は磷酸鹽、硝酸態窒素、硅酸鹽等々甚だ營養に富む海水である。北洋に於ては(亞寒帶)凡ての海藻ホンダワラ・イワノリ等々、何れも發育偉大であるが、昆布は其第一位にあるものである。但し之等と雖も、水温を無視して、唯だ凍れる海に發育する譯けには行かない。眞夏の頃になると、暖流の影響など幾分かあつて、之に乗りて、マイワシ・マグロ等に

温帶の魚族も、短期ながらも、廻遊する様な處が、一番美味な昆布が出来るものである。夏枯れの新舊交代が要するものだ。

想像するに、幾萬年か大古、地質學的な昔に於て、北半球の何處かに發生したものであらう。其幾變遷時に、氷河に掩はるゝ様な時は、恐らく之に従ひ、赤道地方迄も發育した事であらう。而して潮流の間に、南半球に發展したのではあるまいか。又地球温暖の頃は、石灰植動物紀など、海水温度は今の温帶では、七〇度もあらうなど云はれて居り、斯様な暖海には、寒流ぬきの昆布など生ずべくもない。今の北極の磯に僅かに存するのみである。さりとて、餘り寒海で、氷山がざざじ磯邊をキシル様な所は、生育亦不可能であり、之等亞寒帶海を撰んで、南北へ移動しつつ今日の發展を見たのでなからうか。

昆布と北方漁場 日本の水産業など大昔、九州邊に起つたのであらう。而して中國から關東地方へと、北進するに従ひ益々魚族が多くなつた。幕末の頃に於ては、北海道は勿論、樺太迄も出漁して居た。但し一番獲り易いのは鯨、サケマス漁業であつた。明治中期以來、北進又北進、海獸を追ひ、又鱈漁に、而して現今では、ベーリング海狹迄出漁を見るが、但し漁場としてはカムチャツカ半島中部以南が主である。茲に偉大なるは現今の北洋漁場であるが、之れ

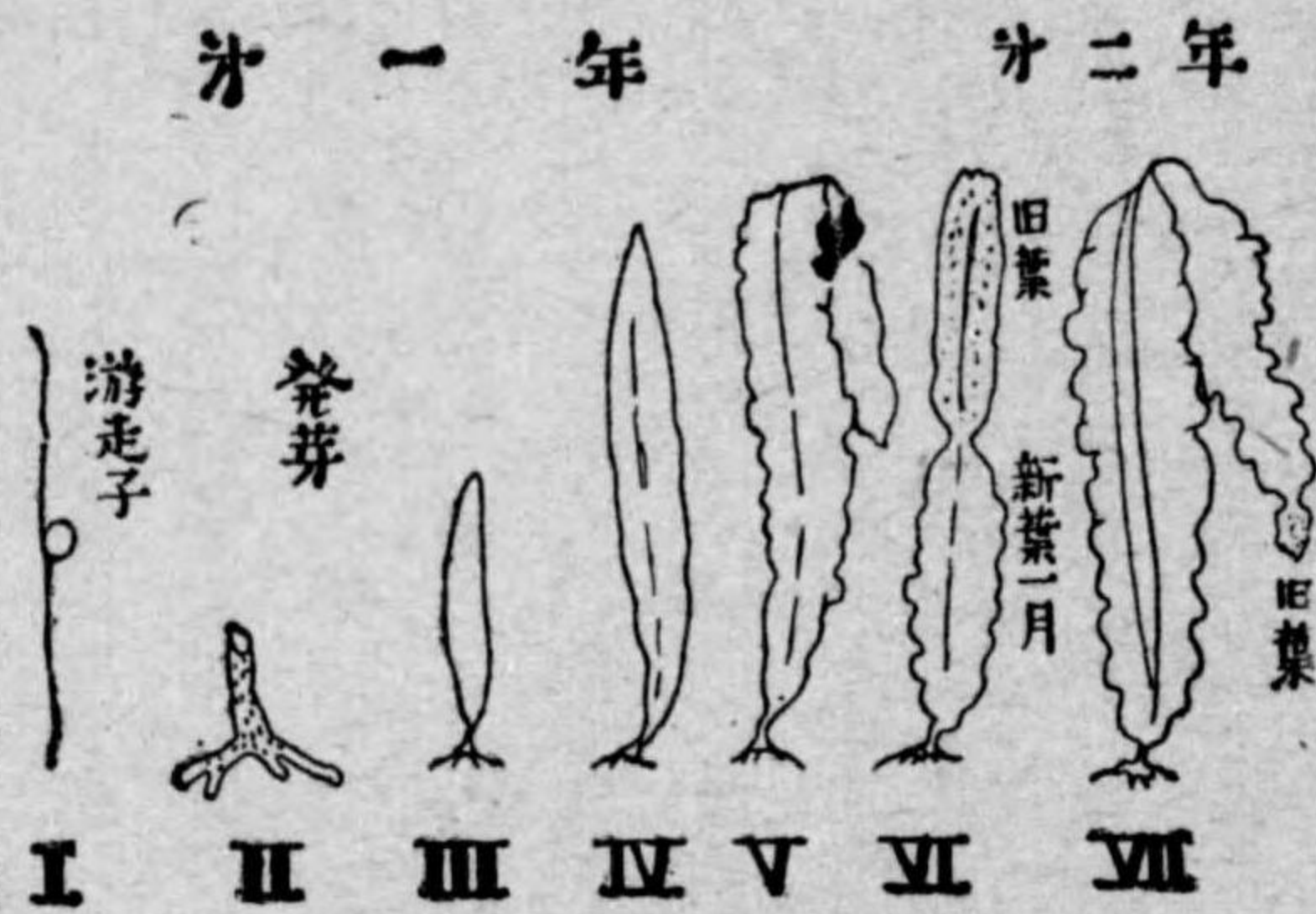
は昆布の海である。昆布も生えない様な極北の漁場では、捕鯨を除いては、未だ大漁業は成立して居なかつたのである。米國東岸、及び西岸、又は北歐の海でも同様、昆布の發生する様な海が、漁業最も盛んな所である。而して微小鯨の餌料最も多い海でもある。又海獸類の鯨・オットセイ・アジカ等の跳梁する海でもある。

吹雪と濃霧の荒海であり、十八世紀の頃、歐洲の探險船が續々と東洋に乗り込んで来たが、然し北太平洋の昆布の海を探險した露國船などの記事を読むと、涙なしにはゐられないであらう。隊長のベーリング始め、幾多犠牲が忍ばるゝのである。現今と雖も、偉大なる漁業など行はれて居るのは、北洋昆布の海であると云ひたい。長大なる海藻原の續く限り、廣大なる魚群が發育するのである。極寒の氣候に馴れた、露國探險隊長ベーリングさえ、冬籠りには堪えられなかつた。皇軍は熱田島其他の守備に萬全を期して居ること壯なりと云ふべく、寒海好きのオットセイや海鳥さへも、皆南下して仕舞ひ、凍れる海には居ないのである。

昆布の發育狀況

十二月北海は吹雪で荒れ狂ひ、磯打つ浪も凍る頃、昆布は早くも芽立つのである。

長さ三分位、黒褐色に發芽し、礁面埋めて簇出する。寒冷の海は清淨に澄み亘る。若葉の昆布は已に誰れが見ても夫れと判る位になる。



(程過育發のフシコ)

四月頃であるが、已に二尺になる。其後生活が旺盛に、一と潮毎に伸びて来たのである。嚴寒の北海、水温が最低を過ぎて来たのだ。陸上気温の低下に従ひ、斯様な淺礁で、水温亦零度近くになる。或ひは氷下なる事もある。三月頃、流水の押し来て、氷山底で礁面をギリ／＼摩擦する様な事あれば、勿論全滅になるが、幸ひ免かれたのだ。内地海苔などは已に磯枯だ。

圖の五は七月頃、極度に成長した時である。本州なら已に夏枯の候であるが、北洋は寒流強く、まだ／＼若か／＼しくあり發育して居るのである。多くは此七月二十日頃採藻始めとなる。前述の大きさ位に達して居る。此一年生の

ものは、俗に水昆布、又は若生などと云はれてゐるのは之れである。而して八月頃から結實を始め、十月已に成熟する。而して盛に放出さるゝ胞子と共に、先端から腐敗して流失し去り、十一月頃に丁度秋枯れの磯である。本州の海藻など夏枯れであつたが、此處は陸上の草と同じく秋枯れである。唯だ異なる所は、嚴寒の海と雖も、昆布は陽春の如く、若々しく萌え出して來るのである。

第六圖は昨年昆布で、十二月に入るや、新芽を出して發育一入速かとある。其莖の所に成長點があるのは、葉先など流失しても差支へないためである。下部は新葉が伸び出て、上半は舊葉を帽子の如く付して、押し揚げて行くのである。

第七圖は第二年藻として老成した型である。成長しながらも、舊葉は次第に千切れ去つて、僅かに根跡を残すか、又は全部切り捨てゝしまふ。

斯うして、或るものは採藻され、残るは十月頃盛んに胞子を放出して、再び秋枯れの狀況に至るのである。而して今度は一年目の如くには行かない。已に生命終はれる老藻なのだ。吹雪の荒れ狂ふ海、怒濤に揉まれて、根こそぎ流失する事となる。

本州の藻類など、黒潮の隆盛に従ひ、親潮の減退と共に生活力を失ひ、夏枯れするのである

が斯様な北海黒潮時期と雖も水温低く充分親潮の氣配はあるが、然し之れは非常に弱はい。然し暖流の藻など、五ヶ月又は以上の長い夏枯れであつたが、之れは寒流に恵まれて、僅かに二ヶ月位の秋枯れに過ぎなかつたのである。矢張り如何に親潮に恵まれて居るとは云へ雖も、昆布も生命が盡きたのだ。熱帯常夏の植物にも生命年數あると同様である。

昆布の發芽 十月頃胞子囊が葉面全體に出来る。而して許多の游走子が放出さるゝ。圖の一の如く圓形の微小物、其直徑の七乃至十ミクロンと云ふ（一ミクロンは千分一耗だ）が、顯微鏡下に持つて來ないと見る事が出来ない。之れは二本の鞭毛を以て敏捷に海中を泳ぎ廻はる。昔は微小動物に間違ひられて居た。而して脱出後二時間にして其鞭毛を失ひ、礁面に固着する。其後次第に發達して、精子並に卵子を放出して、有性生殖を爲し、其後はどしどし發育し遂に十一月末頃には少ないながらも、確固たる根と莖とを現はす様になる。之れ發芽の第一歩である。以下前述の如く發育するのである。

誠に珍妙な發芽方法である。カジメ・ワカメ其他の褐藻皆斯の如き方法によりて發芽するのである。

思ふに游走子と云ふ様なものは、微少プランクトン即ち浮游性生物である。鞭毛を有する硅藻

微小植物など、北洋に最も發達し、泳ぎ廻はつて居る。恐らく褐藻類の幾萬年か祖先が斯様な浮游生物で、目にも止まらぬ小さいものであつたらう。其後進化に進化を重ねて、今日褐藻類の如き堂々たる體形となつたのであるまいか。而して其孢子から發芽に至る狀況は、古代から進化の狀況を物語つて居るものではなからうか。海の植物は、陸上の大木の如く、長く生きるものはなく、何れも短命である。尙ほ、進歩して多年生になり得ないのであらうか。

か じ め

かじめの沿革

潜水夫でカジメとテングサを知らない人はないだらう。古來我が國では、鮑を海の珍味として居る。現今潜水夫の多くの生れた地方は、温帯地方のアワビの採れる濱が多い。津々浦々には二千臺からの潜水機が數へられ、多くアワビ採りをして居る。潜水夫の始まりは之等鮑船の手傳であつた。而して一人前になると、沈船・ドック作業・海底土木・又南洋眞珠・北洋の帆立貝等に發足するのである。カジメの礁は、何れの潜水夫にとりても、故郷の磯の如き感がするものである。松林の中に松茸がある。然し何處でも必ずあるとは限らない。川柳下にドヂヨウが居る。石垣の孔に鰻が居ると云ふ。然し必ず居るとは限らない。但しドヂヨウ取る人で川柳を知らない人は無く、鰻を釣る人で石垣を狙はない人もない。カジメの藪にアワビが居る。

之れは重要食物だ。但し之れを發見する事は容易でない。松林に分け入りて、松茸を探すより、尙ほ困難である。カジメの藪に見馴れて來ると、自然と鮑が發見出來ると云ふ。先住民族の頃からカジメの藪を探し廻はつて居たのだ。

鮑は海底の珍味、且つ簡単に乾燥して貯藏に耐へる。貝類の代表である。昔は單にカヒと云はれた。今でも潜水夫など單に貝と云つて居る。カジメは其主食料である。即ち貝餌布である。と古老が教へて呉れた。サザエ・ウニ・尻高貝其他色々な小貝・ヒトデなど迄食つて居る。眞紅のヒトデなど其葉に乗つて居るのを時々見受ける。

又昔は搗と書かれた。之れは半島端の荒礁とか、沖の小島などに、澤山生ずるからであらう。島から採ると云ふ事であらう。又延喜式など、滑海藻と云はれたと云ふ。之れは今でも滑藻類の大宗とされて居るから、其意相通ずる如くである。

現今多種の海藻があるが、藥用沃土などに造られて居るのは之れ丈だ。昔から漁村では、カジメ灰を風呂に入れて、温浴し、足腰冷えを治す海女もゐた。又神経痛などには、今でも漁村では自家療法としてやつて居る。或る人曰く『灰治療布である』と。小生など潜水病の頃、長く此温浴をやつた。五分間も入湯して居ると温まり、且つ發汗して目眩ひがする程である。

海水中の沃土分など検査出來ない程微量だが、此藻は好くも之れを集めたものである。

あ ら め

かじめと同種類で、一寸風の變はつたもので、滋味がなく、軟かく、食用になる荒布と云ふのがある。浅い磯に育つもので、凡そ五尋以内で葉ばかり繁茂してチャレて居る。其若芽の頃は味噌汁の實などに好まれる。又は刻アラメとして煮て食はれる。遠州相良産のものが一番上等とされて居る。

カジメとアラメ 之等は昔は混同されて居た。大體は中葉(掌)が一つであるのがカジメであり、二又に分れて、之等から多數支葉を出すのがアラメ又は二又カジメと云はれて居る。又前者は深海迄生えるが、後者は沿岸二、三尋から十尋位の浅い礁にのみ生える。従つて地方名など混同して居ても差支へもない様だ。

兩者共アワビの飼料として絶好である。アモトと云ふが(鮑の元)の意味だらう。アラメと云ふのを(鮑食布)であらう。又はアンロクなども鮑の祿と云ふ意味らしい。時にはイヌメと

云ふが醫の布である以上、前述醫用として用ひられて居たのだ。其の後は沃土などに精製されて尙ほ此感が深かい。アラメは古來食用になつて居たから有名になつて居たが、カジメの方が遙かに分布は廣いのであるが、アラメ屬の中に入れて居る様だ。荒布と書かれ、海の荒い磯に育つからだと言ふが、カジメだつて尙ほく荒磯に育つのである。但しアラメの葉が大體薄すく、葉面縮み、皺が多くなつて居る。浅い所で成長早いからであらう。皺カジメなどと言ふ異名をも付てゐる。灣内のものが軟かく美味の如くである。

大正の頃學者の間にカジメとアラメが同一種だとか、否異種だとか、雜誌上で論争があつた。結局アラメの胞子を深い所に置けばカジメになると云ふ事になつたらしいが、當時一と口話すと云ふのが流行して居た位であつた。

水産一と口話し『水産學者とも有らう者が、カジメとアラメの論争など左様な事はアラカジメ知れて居りそうなものだ』など冷笑して居た者もあつた。

先づ軟らかく食べられるのはアラメで、固くて澁く食べられないのはカジメ位の事は知つて居て好からう。但しカジメだつて若葉の頃は、油斷して熱つい味噌汁に入ると眞青になつて澤山の精液が出て、トロ、昆布の如くなる。小生等の若い頃、好く喰べたものである。さう

なると兩者の區別は矢張り無くなるのであらう。

カジメは丁度小さい椰子樹の如く、指大の、又は尙ほ太く頑丈で、長い莖がある。俗に軸と云ふて居る。外周が堅くて、内部が軟かい物質で填充されて居る。中央に孔を穿つてカジメパイプなど流行した事もある。又は此長大なを取つて、眞中に竹又は檉棒などを容れて、柄を付し、立派なステッキなど流行した事もある。磨くと黒々と光澤が出る。其軸の頂部が扁平になつて、之れから澤山の支葉が分岐するが、俗に掌(テ)と云つて居る。此付近に夏枯れの磯にも、決して枯るゝ事がない。アラメでは此軸が短かく、掌の部分が薄すく、大きく、表面がビク／＼縮み、凹凸が出来て居て、浅い磯に日射を受けて成長早い爲めであらう。

最深のメ類・かじめ

カジメは外房の一番深い礁に迄出来、凡て五十尋に達する海藻中では一番深所迄育つものである。他の多くの礁と雖も、二十尋以上に迄發育する。而して温帯の産であり、濃霧や冷害の起る様な東北地方に産せず、又黒潮強き薩南諸島や伊豆七島などにも産しない。強い暖流と、且つ強い寒流の季節的に混交する付近にのみ發育する。而して半島端の急潮怒濤の磯が、一番

好い様である。

カジメの利用 カジメは古來之れを乾燥し、濱邊で蒸し焼きにして、其灰を温浴の際容れて神経・リウマチスなどの自家療法にされる外は、夏枯れの濱に打ち揚げられたものは、肥料にされて居た。明治の中頃から、沃土を製する事が流行し、盛んに醫療に用ひられた。今尙ほ然り。昭和の初め頃は、之れを粉末にして、多量に米國に輸出された。聞く處に依ると、馬牛又は家畜に混食させると非常に腺病に宜しく、且つ成長速かであると云はれてゐる。大東亞戰となつて、刻みカジメとして食用に澤山造られた。美味と云ふ譯けではないが、其若葉など食用として充分である。而して大東亞戰に至つては、各浦々にカジメの納入令が下り、海女が秋風の冷氣にも係はらず、元氣よく潜り探つて居る。已に夏枯れの磯であり、機を失つて居た。春なら二倍の收穫があらう。カジメの性分にも、地方に依り異なるらしい。或る人曰く『三重縣のカジメは沃土含有量が日本一であり第二は房州である』と、之れも沃土會社の人の話しだから眞實か否か判明しない。カジメの價格は、戰前之れに依りて定まつて居た。但しアワビなどは食用として沃土などに關係はないらしく、房州は何んと云つても第一である。

但しカジメの重要さは、古來アワビ・サザエ其他の貝類とともに食料として最も肝要とされて居た。俗に『カジ礁一つで田畔が十町歩』などと云はれ、カジメ礁の鮑の收入があるから、良田十町歩の收穫があると云ふ意であらう。而して沃土會社など如何に採藻を高價に買ふべく交渉しても、斷然カジメ刈りなどやらない處が多い。

尙ほ昔沃土製造が始まり、カジメ乾燥を買ひ集めた頃、漁村ではアワビ保護として、當時水産雜誌などに堂々と論争されて居たのも散見する事が出来たのである。其頃カジメの發生など詳しく調べられて居たらしい。古來漁者の最も注目して居たのはカジメである。而して鮮肉を喰べても最も美味な大鮑は、矢張り之れを主食するものである。

小生潜水病で、カジメ灰で温浴をする時、助手達は『潜水夫がカジメの害虫、アワビを捕つて呉れるから、彼女等は灰となつて潜水病の薬になつて呉れるのだ』などと云ふて笑ふて居る。

カジメは夫れ自身食用にならないから、文藝になど取り入れられて居ない様である。

『鮑床たな カジメノ藪ニ 掩ハレツ 潮ニ追ハレテ 分ケ下ル我』昔の想ひ出を歌つたのである。尙ほカジメの藻原には雑魚・小魚又餌料アミなど滿々と育つてゐた。アジ・イサギ・ヒラマサ・ワラサなど、大群を爲して潜水夫の目に止まるのである。何れも美味の魚類である。大カ

サゴ・イセエビ・海蛇(ナマダ)など、藪の中に這ひ廻はつて居るのが多い。小生等の様な老潜水夫もカジメ藪を思ふ時、若い血潮が血管に浪打つ感がある。カジメの化学的用途として製造されたのは、昔は之れより曹達を採つて居たが、沃土を採る事が考へられたのは、明治の頃からである。藻類から化学製品を採つて居るなど、恐らく之丈けである。而して沃土分を含む程、其乾藻は眞黒く光澤があると云はれてゐる。又は暖流性程沃土分が多くて、紀伊半島産は、品質第一位とされて居る。之れは諸外國には見られない、我が國特殊の藻である。但し外房は其産額に於て、發育に於て第一である。

かじめの分布

カジメは眞に温帯の海の産と云はれるであらう。九州から太平洋岸では福島縣の沖迄續き、其北方宮城縣からは、ホソメが磯を埋めて居る様である。尙ほ對馬海流に洗はれる磯では、隱岐の國が最終と云はれるが、實は小生同島には行つた事がない。其北方では、カジメの磯に變はる様である。薩南諸島や伊豆七島には産せず。但し伊豆大島の北側に産するのみである。而して最も巨大になるのは、外房一帯である。黒潮本流は此付近から東流、米國に向ふと、親潮

は三陸沿岸に沿つて南下する。兩主流の激突する海となるから巨大に發育するは我が國第一である。軸の長さ六尺に至り、葉の長さ亦之に等しく、全長十二尺に達する巨大なものも、稀に見られる。其他濟州島にも産すると云はれて居るが、他の諸外國には未だ嘗つて發生する事を聞かず。米國南部から、メキシコ沿岸では巨大アワビを産するが、之れは他のケルプと云ふ藻を喰べて居ると、歸朝潜水夫が云ふて居り、味亦悪しく、我鮑の價の約四分一位らしい。

最南方のメ類・カジメ 葉幅廣く、長大で、食用となる様な藻類はメと云はれた。布と宛てられたが、昆布・ワカメ・ホソメ・ヒラメ・カガメ・スヂメ等多々あるが、何れも寒海性である。只ワカメは南海にも産するが、然し嚴冬の寒い海の頃育ち、夏には枯れて影もない。然るに多年藻として、カジメは一番暖海に勇敢に發展せる一種である。之れより南洋に、又比律賓などに褐藻類でヒジキ・ホンダワラなど浅い磯に産するが、何れも細々と棒狀に繁茂するのみ石灰質分に富み、色黒く、メと云ふべき葉の長大なるものなど見當らないであらう。

深淺分布 五尋以内にはアラメなども多く生ずる。其軸短く、頑丈に、其葉丈けが極度に繁茂する。而して其掌に當る分が非常に大きく、澤山の支葉を派出する爲め、縁邊が捻ぢれ合つて居り、アラメの如きは葉面にびく／＼縮んで居るのである。一枚の掌から、能く十六枚の支

葉が分岐せるを見る事がある。普通のカジメは葉が夫れより分厚いが、支葉は少なく、十二枚位に分岐してゐる。而して葉面縮み上つたなど見られない。尙ほ且つ掌は大きく、一尺二寸にも至る。深海カジメに至りては掌の部は小さく、扇の基部位で、其葉が普通の掌に相當すべき厚つい丈夫の紐の如く、長々と伸びてゐる。之等同胞子が、其付着する磯によりて、各形を變へて繁茂するものと云はれて居る。而して何れの場合も之等の葉は扇の如く一面平狀に成長して行く。海底の植物形態のものは珊瑚、海松等の巨大腔虫の所作と雖も、皆一面平狀に擴大して行く場合が多い。而して主として沖の潮を受ける一面と、其潮蔭に當る一面とは、幾分其色合を異にするものもある様だ。

カジメの本質 カジメは眞に沖合の潮流を好むものであり、淡水の影響する灣内など發生せず、灣内と雖も、深くして濁らず、沖合からの潮流強く指し込んで、洗ふ様な處でないといふ發育しない。相模灣、駿河灣など岸深だから、灣奥迄も發生するが、瀬戸内や愛知、三重灣等々、浅い海の磯には産しない。而して伊豆南端とか、外房沿岸とか、常に急潮怒濤の洗ふ様な荒磯が絶好である。

カジメなど丁度海底の椰子林に相似る様なものである。而して之れは一番暖かい赤道地方に

繁茂する如く、此カジメは一番暖海迄進出したメの類である。

メの進化 前に澤山挙げたメと云はるゝ藻類の長大なる内でも、カジメは斷然に其中軸の一番偉大なるものである。而して其頂點から椰子の如く扇狀に分岐するなど、他に例のない全部一枚葉である。昆布の如き百尺に餘る長大なものと雖も、單一葉であり、莖など甚だ短かい。カジメなど前述の如く急潮怒濤の中を好むものであるのに、斯様な椰子樹の如き形態は、抵抗を受け易く、一番不適當な體形の如く思はるゝ。陸上のヤシの如きは、赤道無風帯に於て發育するのだ。之れは昆布の如く一枚葉で、潮流に棚引いて居た方が甚だ樂で、合理的でもあらう。何か理由があるだらうと思はれる。而して之れが暖海に進出して、數年育つ藻類としては最多年生の一でもあらう。

藻類の多くは寒流に成長し、反對に黒潮の暖流に枯死する事は一般である。昆布類の如きは年中多く寒流にあるもので、二、三年位の若藻など夏枯れを知らずに成長して行くものだ。而して夏枯れに一番弱はいものは葉末であるが、斯様な心配はないから、幾ら伸びても宜いのである。水の抵抗が大きいから、莖など、成る丈け短かく靡いて居る。又淺草ノリとか、ワカメ其他イワノリ等は夏が來れば、全部枯れて、胞子となつて越冬するのだから、莖など短くても

宜からうと思ふ。之れは陸上の麥の如く、夏枯れて、種子となつて、時期を待つ。灣内淺海は秋早く冷えて寒流の様な場合が甚だ長い。

カジメは勇敢に暖海の荒磯に發展し、多年藻である。此夏枯對策は如何にすべきか。暖流の横溢するに従ひ、小虫・羽虫や甲殻虫とか、小貝とか、甚だ繁殖旺盛で、葉面を蝕む。葉面を隙間もない程、俗にけば虫と云ふ毛状のものが生えて居る葉面を嚙らられて、養分少なく、黒潮の酷い夏枯れは免れ得ないのである。而して弾力性を失つた葉末は、ドシ／＼千切れ飛ぶのは、秋の木枯に散る紅葉の如くである。

陸上にも芋類の如く、球根を持ち多分の營養を貯藏して、季節を待ち、一度に放出して枝葉を榮えせしむる方法もある。カジメなどの發育する暖流性沖合礁は、冬と雖も、餘り冷たくはない。十度以下に下る事は稀であるから成長に恵まれて居るとは云ひ難い。

斯くも夏枯の期近くなると見るや、兼ねて準備して置いた巨大中軸の内部に、精液狀の營養分を、澤山貯藏して置くのである。晩秋親潮至るや、猛然として枝葉を榮えしむるのである。其巨大中軸から出る葉面は、他を抜いて、僅少ながら海底光線を滿喫する事が出来るのである。中軸は其球根に相當すべく、従つて海底深く埋めて置いたら、水の抵抗もなく好都合な事

と思ふ。

大體藻類は岩礁にのみ發育する。之れは固着する丈けである。營養分は葉面から自由に採りて、同時に同化する。斯様な固い岩礁に立脚して、地下埋没など許すべくもない。矢張り現在の如く中軸となつたのであらう。海底面には小虫も多いし、且つ沖の礁と雖も、幾分泥臭い事もあらう。斯様にして於けば、アワビなどから喰はるゝ事も少ないだらう。營養分の吸収と、同化とを共に行ふ大切な、然し弱はい葉を礁面から高く捧げて、放して置いた方が宜らしい。メと呼ぶ藻類の中で、北海の昆布、スジメ等、何れも其莖が短かいが、一寸南下し、日本海沿岸のガガメなど一尺五寸もある。又ワカメなども長大なるは夫位ある。最も暖海性のカジメに至つて最大となるものもある。

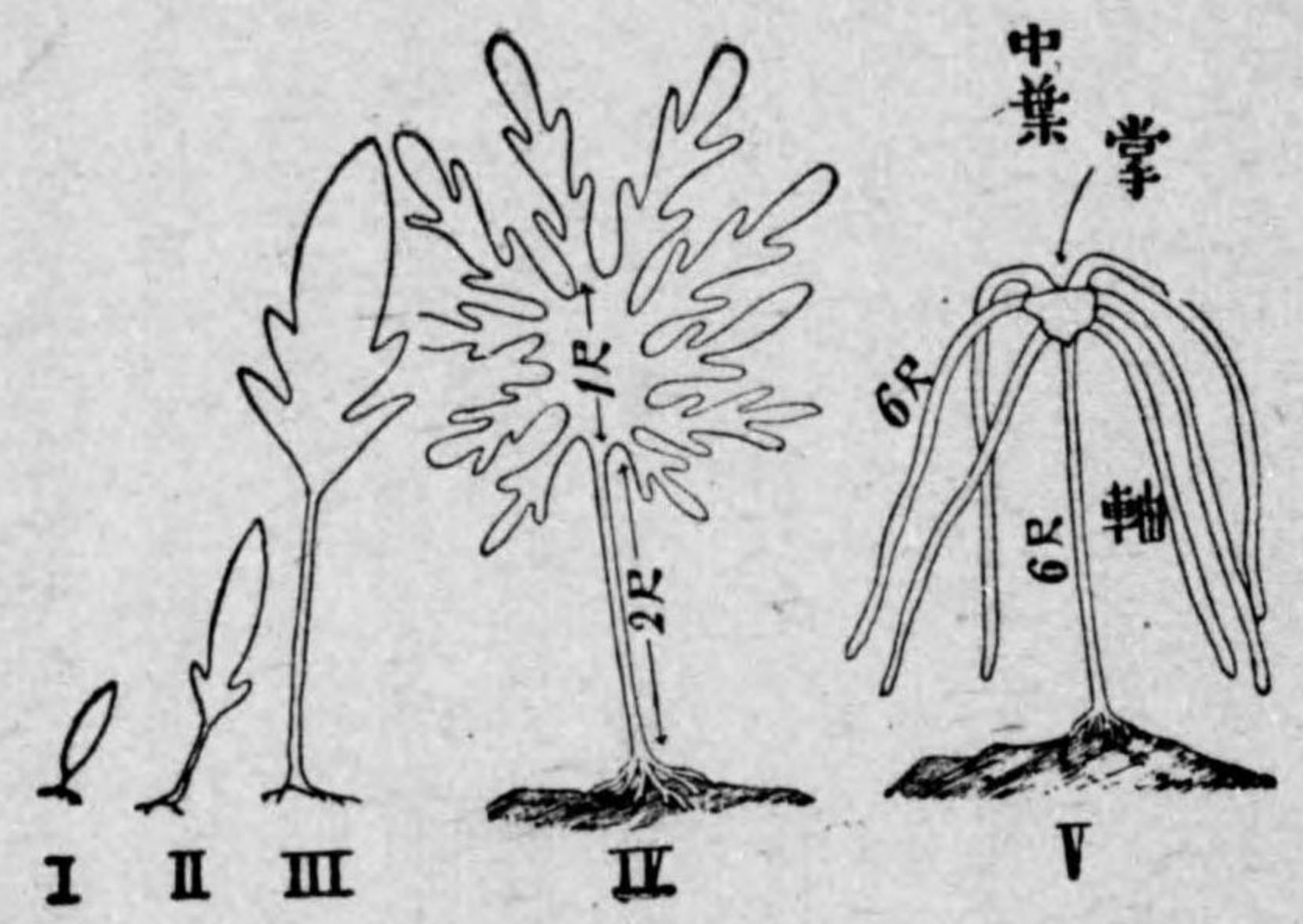
思ふに幾萬年か昔、メと稱する最大藻類が、昆布の如き寒流の中に出來上つた爲であらう。北洋昆布などより尙ほ絶好の海況に、年中枯るゝ事を知らず成長した爲だからだ。其後幾度か氷河の赤道付近迄も及ぼした寒冷時代など、殆んど世界の海を掩ひ盡してゐた事と思ふ。但し其間交互に温熱の時代亦來り、西比利亞地方迄も熱帶植物繁茂する様な時が來ては、夏枯れも全面的な變化を伴ふたであらう。斯様な時代にはワカメの如きは胞子を殘して辛うじて殘留し

た事であらう。而して現今のワカメからカジメに至る如く、軸を長大にして養分を貯藏する事に便ならしめ、暗海に多年藻として、進化したのは我カジメであらう。莖の長大なるは、藻類第一のメである管軸布であらう。(西紀一八八五年)明治十八年に英國世界一週探險船チャレンヂャア號が我國に來て、デツキイ氏が研究發表して呉れた事となつて居るが、今なら新種發見と云ふ事にならう。但し先住民族以來、アワビを尊重した我國民は、其性状に就いては、體験を以て熟知して居たのである。昔は潜水の事をカツグと云つた。そして之れは鮑を主としたから、カジメの藪を目的としたのであるから、カツグメがカジメとなつたと、色々と地方くの海女や、潜水古老から聞いた儘を述べて置く。

はじめの生涯

彼女等の發育するのは、夏の頃なら存分に黒潮を受け、トビラ、シイラなど、暖海の魚が來ると間もなく夏枯れとなる。而して晩秋、サンマ・スルメ・イカなど寒流に乗つて來た頃、礁面に續々と芽生する。南洋から來る颱風など、已に弱はつて仕舞ひ、大陸風の北西風が連日吹き蜜柑の黄ばむ頃、漸く成長して、海底で潜水夫の目に止まる長さ二分位になる。俗に、蜜柑

や柚子など、即ち柑橘類の實らない所は、カジメも矢張り出ないと云はれて居る。柑樹布でもあらうか。磯邊の淺い所は約一ヶ月位早く、沖合の深所又は半島端の荒海など遅れて芽生える



が如くである。

上圖の一は十二月頃、凡ての潜水作業は休んでゐるが、トリアシと云ふ糊料をとる海藻などは、此頃採るが、此れは發芽間もない状況である。葉ばかり大きく、凡そ三分位に至り、軸と云へば殆んど無いと同様である。之れが夏枯れの礁を埋めて隙き間もなく續出す。テングサなどは火山岩が好きと云はるゝが、之れは反對に、水成岩の表面の粗雜な面に付着し易い様だ。煉瓦や素焼のタコ壺などの落ちたのにも澤山出來て居る。一見其色は二種あつて、一は茶褐色のものと、他は黒褐色のものと混生する。黒色のものは枯れたも

のかと思ふ、潜水夫之れを曳いて見るが、中々丈夫で立ち枯れとも見えない。其儘一様に成長して居り、嚴寒から三月頃迄が、特に成長が早い。小貝類の餌に若芽が食ひ食らるゝ。

翌年六月頃になると、圖の二の如く、葉の長さ已に一尺に餘まり、軸も五寸に至り、其葉の基部からは僅かに支葉を出さへ見らるゝ。斯くて眞夏の頃、其生活が止まり、一應は夏枯の海に合ふのである。隙き間もなく發生して、内生活力は弱い。或るものは間引かれて枯死するものもある。斯様に密生しては、共に長大になり得ないから、丁度宜い工合だ。此一年生の頃丈夫で、中々流失などしない。而して之等の成長すると共に、アワビやサザエも成長して食ひ採つて行くし、又ブダイとかメジナ・タカノハ鯛など、夏枯の餌粒として盛んに摘み食ひをして居るのが見らるゝ。

圖の三は第二年目の終りの頃の状況であり、矢張り一枚葉である。但し基部で深く、支葉が發達する。軸の長さ已に一尺五寸に達するがあり、此頃から軸の長さも葉の長さも大體等長である。矢張り晩秋からドシ／＼成長して、一月頃迄は前年の夏枯れに葉末が枯死流失して、切り取つた様になつて居るが、發育するに従ひ、圓形になつて伸びる。此頃になつても、軸の眞黒い奴と蒼褐なのとがある様だ。

第三年藻は始めて椰子の如く繁つて二十尋以下の淺礁に普通見らるゝのはカジメの壯年藻の姿である。軸の長さ二尺乃至三尺位、葉の長さも亦同様で、其掌の長さが一尺に達するがある。生活力の最も盛んなる時代である。第二年目迄一枚葉であるが、三年目から中軸の頂部から、多數の支葉が分岐繁茂するのである。但し各支葉は一枚葉であり、分岐しないのが多いが大體完全なカジメの形態となる。生活力旺盛で、大體蒼褐色が多く、夏枯れに際しても、其中央支葉の先端位が千切れ飛ぶ位で、各支葉は完全の儘で越年するのが多い。葉面は一般に粘液性多く、之れを握るなら、ヌラ／＼と付着するだらう。中には中軸が一尺位でも、此形態のものがあるが、之れでも三年藻である。眞夏の頃と雖も潜水夫が力一杯曳くも、中軸抜け出ない力強さである。其れを切れば、粘液などの最も多いのも此頃である。夏枯れなければ魚貝類の子潜伏所又餌葉として營養分の多いものである。漁夫の之れを掌と云ひ、學者は中葉と云ふ。斯様なのを貯ふて居るは三種丈けである。俗に大掌布(オオヒラメ)と云はるゝも、それが爲めであらう。これは又來る秋に芽の生え出る處だから、之れが流失、又は切り取られない以上は、枯死する事はないのである。而して海藻類の中では、何年も長生活出來る多年藻である。第四年目となれば、圖の四の如く、中軸は益々伸び、各支葉毎に尙ほ澤山の分岐を出す。先

づ成長は極度に迄達する。二十尋以下の淺礁では、軸の長さは四尺に及び、掌の長さ一尺を超えりもあり、各支葉も、其兩側に六對を出す様である。葉は蒼褐又は褐色だが、中軸は黒くなり之れを切れば、粘液など最も粘性強く、夏濱邊の子供等が、鳥もち代用として蟬など捕る事も出来る。夏枯れの頃は、支葉の先端にあるものは勿論、側面に分岐するのも半ばは枯れるのと二つに分かれた。

老藻と云へば、五年以上のものを言ふ。中軸など眞黒く、又其表面は淡褐色の蘚苔類で一面に掩はれて居る。葉面など鮮な褐色が多い。生活力も已に半ば過ぎて居るのが、夏枯れの頃などは續々と支葉の全部が腐敗して、流れ去り、僅かに掌のみ残り、時には此分厚つい基部の掌も、半分腐敗して流失する。斯様になりては、又來る秋に芽を出す事が出来るだらうかと疑へる。但し芽（成長點）は其掌の部であり、且中軸の巨大な處は、澤山の營養分を貯へて、寒流と共に再び繁茂するものである。夏枯れの頃、颱風の襲來などであると、一舉に根拵ぎ流失するので、俗に磯焼けと云ふて居る。其根は毎年新しい奴が丈夫に出て行く。

第一年目の奴は中心部に小さく、第二年は夫れより上から出て、其外周の礁面で固着す。斯くして第五年では五段にも上へ出て行く。冬の頃は各根共強く、且つ吸着して居るから低く張

り出して居るが、夏の頃になると、中心部の小根は老生し、古くなるから、固着力が無くなつて、基部が隆起する。俗にカジメの根上りと云ふて居る。春の頃なら老藻と雖も、潜水夫が引いた位では抜けはしないが、此頃になると、潜水夫が土用浪の動搖に身を支ふべく、之れを握つてさへ、ぼく／＼と抜け出る程弱はなくなつて仕舞ふ。斯様な老生かじめ原が一度強猛なる夏の颱風に煽はらるゝなら、一夜にして全礁面丸る坊主に抜けて仕舞ひ、俗に云ふ焼け磯である。時化後潜水する時は、急潮の爲め横流され、礁蔭などに山の如く堆積されて居る事があり又一部は濱邊に打ち揚げられ、漁人等は拾つて乾燥し、昔は肥料に、今は沃土製造に用ひらるゝ様である。夏も時化に枯死した藻は夏時化布かしかひであらう。

斯様な時は全礁を掩ふた藪の中から、巨大鮑が丸る出しになるから、潜水夫など大漁をする斯うして何年頃には磯焼け大漁したと云ふ記憶など、何時迄も残つて居る。翌年から芽生えの藻が又出て行くので、彼の礁のカジメは凡そ何年生た位は、彼等は知つて居るのである。カジメと生を共にするアワビも亦、三、四年貝で壯年貝の美味は食ひ頃であり、五年以上は老貝で殻ばかり厚つくなり、中肉が瘠せて澁ぶつてゐる。

深海カジメ 圖の五は一見して前者とは異なる。アラメとカジメの違いよりも尙ほ其形狀が

違つて居る。三十尋以上の深礁に多い。俗に上總カジメと云ひ、又深海カジメと云ふ奴だ。房州南部では前者のカジメが多いが、此上總のカジメ礁は深く斯様なものが多いから斯く云ふ事であらう。其掌が小さく厚い。而して細々と、但し分厚つい帯の如き葉が凡そ六本發生する。凡て黒褐色である。中軸の長さが三尺：：時には六尺に達する長大ながあり、葉の長さも同長である。斯様なものになると凡そ五十尋の深礁にも疎であるが發育する。三十尋乃至四十尋位が絶好の深さである。其葉が厚つく、深所のもは、夏と雖も枯れないものが多い。俗に云ふ浪の荒らい急潮の所は、其軸が短かく、丈夫であり、深海は浪の勢力が届かないから、軸が長いなど考へられても居る。勿論、眞夏の成長止まつた頃に其營養分の大部分は、此長大なる中軸の内部に貯へ置き、時至るや一度に放出して、葉を成長せしむるものである。

結局は沿岸二十尋以内などに普通カジメが繁茂し、之れに續いて五十尋の深礁迄も其形は變はるが、深海カジメとなつて發育して行く様な礁は、最も恵まれたカジメ原となるので、普通多くの礁では、大體三十五尋位で、カジメの發生が終はるのである。従つて斯様な深海カジメ藻原の續く様な處では、稀に一貫匁以上に至る巨大アワビなど産する。小生の友人が取つたもので、七百五十匁と云ふ巨大アワビがあるが、先づ稀有の大さと云ふべきであらう。斯様な深

海カジメ藻原の丈高い中に入ると、丁度椰子林の中に入りたる如く、且つ色々な雜藻もなければ、一目瞭然にアワビを發見する事が出来るものである。沿岸カジメなど夏枯れと雖も、翌年は早くも若藻芽生え出るが、斯様な深礁では、一度枯死するや、其後三年も芽生しない事がある。アワビ又然り。矢張り深底は常に冷たく、且つ日射少なく、胞子の發育不適當な爲であらう。五十尋以上は現今潜水出来ないから解らないが、釣などに時には六十尋以上の深礁から、カジメの葉など引つ懸けて揚る事ありと云はれるが、之れは最も深海迄發育する藻であらう。而してアラメなど浅い處で波に揉まるゝから、此中葉（掌）が二又二分して居るのである。浅海の夏枯がひどいから此部甚だ丈夫に出來て居る様だ。

かじめ苳り

昭和十七年秋十月、小生老漁夫の一人と共に、大謀網を張る爲め濱の仕事場に監督をして居た時、大東亞戰已に滿一年にならんとする此頃、一疋の魚でも多獲して中央に送りたいと思ひ若者は出て仕舞つて、皆老漁夫のみだから小生だつて好い仲間だつた。

東北風の寒い風が吹き渡つて來る。何時の間にか富士山頂は眞白になつて居る。

沖合から海女の口笛がびゆうくと聞えて来る。今頃はアワビも禁漁で、テングサは夏枯れて已に無いのに。

聞けば軍隊納めのカジメ刈りと云ふ。遙か向ふの濱邊も白砂を掩ふて、黒々と擴げられて居るは乾燥カジメか、數人の立ち働く女人は乾燥手入れの人々らしい。焚火の煙を取り巻いて、眞白に海水で晒された衣服で休んでゐる一團は、海女達ちの夫である。交代に海へ出ては藻刈りをするらしい。

晝飯の頃、海底奉仕の一團を訪問する。

秋の日は短く、曇り勝ち、中々乾揚らぬらしい。未だ新鮮で生き生きしいのは午前中盛んに採つて居たものだ。十人ばかりの海女で、已に半日で三百貫位採藻され、濱に擴げられて、中軸は一々切り離されて居る。葉の方は乾き易すが、軸の方は中々以て干揚らないから、切り取つて別々に干すと云ふて居た。

男心と秋の空と云ふ程定め難い此頃の天候である。一度降雨に合へば腐敗して駄目になるのだから、好い考へだと思ふ。此寒い海に潜つて折角採つたのだから、成るべく完全にして納入したいとの心盡しである。昨日乾いたのは表面眞黒に乾いて居るが、下面は褐色で生き生きし

し。之れを返へして乾燥手入するのである。三日前のは大體黒々と乾揚つて居る。秋の天候で三日も降雨がないと、假令曇つて居るとは云へ幸運と言ふべきである。

尙ほ斷崖の下、老松の蔭に簡単な納屋が出来、米俵を張り廻はして一杯詰め込んで居るが、未だ二千貫ばかりか無いと云つて居る。

潜では藻刈舟からどしどし運び揚げられ、一々重量を計りて壯年團長が受取つて居る。

「生藻から乾燥歩止まりが大體幾ら位だらうか」聞かれた小生も返事があまいだ。

「春の葉が繁つて居る頃なら四割位と云ふが、今夏枯れの後で葉が少なく、中軸ばかり大きいから割合に多いのではなからうか、而も中軸で短く切つたり、長く切つたりして居る。殊に時期外れの今頃の荊藻は、誰れだつて見當がつかないだらう」と小生は答へた。

「此中軸の方が營養分が澤山あつて一番好い」と團長が云つた。

海女達ちの一團 今は晝休み時、午前中二回潜水、一回約一時間半位宛だ。海女達ちが十人位、焚火の周圍に暖を採つてゐるが物言ふ女もない。小生には顔馴染が多い。今日は北風で殊に寒い様だ。俗に女三人集れば姦しいと云ふが、海女は然らず。

小生「一日幾ら位刈れるか？」

甲「刈り始めは百二十貫を採つたが、此頃では八十貫位しか採れなう」

小生「疲れて来たのか？」

甲「否三尋位の浅い礁は皆刈り採つて仕舞ふて、今は十尋も深い所に行つて居るから」

乙「暖かいと一日四回も潜るが、今日のように北風が寒いと、三回丈けで、夫れも時間が一時間位で短かいから」

丙「カジメを刈るなら六、七月頃なら葉もうんと伸びて居るし、暖かいから潜水も樂だし、且つ採藻も炎天下一日で乾揚るから共に都合が良いが、團長さんが今頃では半分しか能率が揚らないと云つてゐるよ」

壯年團長「左様云ふなよ！ 我慢して先づやつて呉れよ」

焚火の中では焼ウニの香がする。壺焼サザエが泡を立て、煮えて居る。隣りの焚火には乾燥女達ちの一團が取り圍んで十人許りゐる。之れは井戸端會議ではない。濱邊の會議で賑かだ。

壯年團長も其濱邊組だ。

甲「カジメは爆弾には無くてならないとよ！」

團長「潜望鏡にはカジメが是非とも必要だと云ふよ！」

甲「潜望鏡つて何んだい？」

一人「潜水艦の窓だよ」

甲「夫れでは海女のタコメガメの様なものか？」

小生「海女も潜水艦も兄弟分さあ——」

乙「沃土チンキを取つて戦傷兵の藥にするだらうさ！」

一番若い海女「おらあ採つたのは其藥にしたいなあ！」

彼女は此夏出征の夫にカジメ灰を造つて送つてやつたら、藥に製しなくては駄目と笑はれた。

壯年團長「前夜不淨な事をやつた海女が取つたのは潜望鏡が曇つて駄目だつてさあ！」

乾燥の老婦「夫れでは藥にしても効かないだらうよ」

陸上女人夫の三、四人はモンペイを穿かないのが居る。

船頭「女達ちはモンペイ無しでカジメを搔き廻はして居たら、アワビが躍り出すべしよ」

一同大笑ひした。

一人「成る丈け若い海女が採つたのなら、それ丈け若い娘がモンペイ無しで騒ぎ廻つて歩くから一番藥の效き目が好いだらうさあ」

藻刈船 今日寒いから、午後は一回約一時間半位潜水して、休みと云ふ。一船で四人宛づつ、海女と船頭一人、小生も其内一つに同乗させて貰つた。濱邊から一町とない渚である。

海女達は海底に届くやいなや、カジメ一本に、確かと身を支へ、手當り次第に鎌の届く範囲を刈り倒して、一と抱えにして、礁頭を軽く蹴つて直立浮上して来るのだ。船側へ来ると船頭が之れを取り入れる。見て居ると無雑作だ。

小生も老いたりとも雖も潜水夫だ。海底奉仕とばかり彼女等の仲間に入れて貰つた。一見簡単と見たが、小生など一回で五、六本しか持つて来られない。切り倒すのは好いが、之れを集めて居る息の餘裕がないからだ。然し之れでも五、六百匁もあらうか。斯様な邪魔物を以て泳ぎ揚るのも容易でないのだ。一回刈つた奴を、二度にも運び集めて来るのでは、彼女等の半分以上か出来ないだらう。

幸ひ海上吹く風は寒い、海水はまだ暖か、水温の二十二、三度だらう。

カジメは岨々たる礁頭の急傾斜の所に密生して居る。下の礁に潜り付いて上向きになり、上の礁面のを刈り取ると、大體上り落ちて来るから、簡単に十本位抱えて来れる様になつた。斯様な凸凹した礁面では、海女が刈り採るより外に方法がないだらう。但し斯様な重いものを

持つて泳ぎ上つて来るのだから、十尋以上の深さになると困難だ。馴れないとは云へ彼等の疲労も亦格別である。

三十分位で小生など疲勞と寒さに堪えられなくなつた。合計十貫匁も刈りとつたらうか。

船上に来て寒い風に吹かるゝと、尙ほ更慄え揚つて仕舞ふ。然し彼女等は、尙ほ元氣よく潜り續けて居る。口笛の音も明朗である。小生など弱身を見せまいとするが、寒さに慄えて仕舞ふ。永く休んで居り、潮水も一寸は飲んだらしい。

船頭曰「若い娘の着物を羽織ると暖まるさうだ」

船上にある海女の着物を一寸拜借に及んだが、後で笑はれた。

已に船足も重もい程採り込まれて居た。海底奉仕も中々容易でない。軍人や學生が農村に勞働奉仕に行くと云ふが、海底奉仕に来て呉れる人は無いものかと、つくづく思ふ。

乾燥して一萬五千貫を納入すると云ふ。一日の生藻千貫採つても干揚げて四百貫位のものだ。時化もあるから約四十日以上を要するだらう。十二月始め迄納めるだらうが、尙ほ／＼寒くなつて困るだらうと心配した。

船から生藻が揚げられた跡には、尻高貝、ミナなどの小貝が落ちて居るのを乾燥女共は拾つ

て居るらしい。小貝共がカジメに食ひ付いて居るのだ。

海女達ちの網袋には、幾何かのサザエ・ウニ等が入れられて居るらしい。最後には焚火など見向きもせず、彼女等は家路に急ぐのであり、背負籠の中には三回の入水毎に着換へた濡れ衣が一杯に容れられて、寒さと疲労で黙々として語らず。海女云はず、カジメ語らず、明日も天氣が上等、乾燥する様にと氏神に祈るのである。村ではお酒の特配を幾分興へるらしい。今日の獲物で、陋屋ながら爐邊で舌鼓を打つて居る事であらう。海邊の産業戦士だ。

小生の大謀網では、柔魚があつたらしい。彼女等の爲めに數匹宛てを送り物とする事とした。天は曇り勝ち、イカなど雨の前に多く捕れば、今夜は雨か？ 濱一杯のカジメを想ふ時、燈火管制で村々は暗らく、沖亦漁火一つ見えな、曇天の眞の暗夜だ。裏の藪では秋の虫が歌ひ鳴き、彼等はアワビ増殖の爲め、古來磯のカジメなど刈つた事はなかつたのだ。

カジメと弱小魚 吾人がカジメ藪を訪ねるのも、多く四月から夏枯迄の頃だ。之れは採鮑潜水の爲めであり、八月以後は亂獲防止の爲め、禁漁されて、カジメ原など立ち入り禁止となつて居るからだ。尙ほ沃土其他の爲め、カジメ採取など初夏以後である。此頃は誰れも、彼れも海へ又濱へ集まる。濱邊に流失して打ち揚げられたカジメ其他雜藻混りの中には、色々な仔魚

・小カニヤエビ子などが無慘や、共に濱邊に屍となつて、半ば腐敗し、早くも小蠅がたかつて居る。如何に之等弱小魚が去り難いカジメ藪であるかは想像さるゝ。但しカジメの盛んに成長する、陸上なら新緑の候と云ふ如きは、嚴寒の北西風吹き捲る破れ浪の頃で、海女の潜水も休みの頃でもあるから、餘り人に知られない。

カジメ藻と潜水 昭和十年正月、外房の吉田君を訪ねる。氏は當時潜水親分であつたが、昨年八月、重もい潜水病に罹り、二日間も人事不省で、前後三回も血痰を吐いたと云ふ。小生がその直後訪ねた頃は全身麻痺して寢返へる事さへ不可能で、僅かに話し得る程度であつた。而して毎日潜水服を着て、海底へ沈めらるゝ治療法が日課である。カジメの礁に遊ぶことは正に決死であらう。其後新年になつて再び病床を見舞ふたのである。

漁家とは云ひ、石垣圍ひの頑丈な建築で、庭内には採り残りの柿が腐り罹つて寒風に揺られ夕方のことゝ雀も竹藪に宿つて仕舞つてゐた。然し彼の軒端には潜水服が逆まに干されて居た。今日も海底に行つて來たらしい。

家に這入ると、大きい爐邊に寝た儘子分共と話して居た。沖から歸りカジメ灰の風呂を浴びた所だと云ふ。

吉田「重もい病氣も其後段々好くなつて、十二月から地先海のトリアシ藻を採つて、治療潜水兼用にやつて居る。若者が同情して無料の磯浦を借して呉れたから」と喜んで居た。

小生「寝た切り未だ動けないのか」

吉田「座敷では寝返りも打てないが、二十尋位深く行くと自由になつて相當働ける。元氣なら二人前の仕事に樂だから、之れでも一人前の潜水作業が出来ると笑ふて居た。

小生も全くの寒さにカジメ風呂を浴びた。昔潜水病當時の思ひ出が深い。五分もすると温暖と發汗に目が眩む程であり、御蔭で寒さから救はれた。

夕飯の頃は舊知の老潜水夫が四、五名集まつて來た。漁村の正月祝は十日も続く。此間に潜水夫等が今年の仕事先きへ稼ぎに行く人割を定めるのである。其他村屬従業員等迄定めるには毎日〳〵の寄合や相談が続くのも無理はない。夜更け迄海底の雑談が続く。明日は一同潜水始めと定め、磯魚や貝など捕つて、改めて新年と一決し、解散したのは十二時頃であつた。寒風はガダ／＼と窓を鳴らす。

嚴冬の沖 磯蔭はアササなどが青々と埋める干潮時だ。ハバノリなど已に黒々と伸びて居る。眞青で、二尺もあるマツモと云ふ細々テングサの如く、支葉の一株は一尺四方も擴がつて

底浪に揺れて居る。晴天なれども寒い。朝風ぎであらうか、無風である。海上からは水蒸氣が濛々と立ち、旭日も、其爲めか眞赤である。極寒の海は澄んで居る。十馬力許りの小舟が爆音を曉の濱に残して走る。小生は行く途中で正月の礁に眺入つた。礁の部分は眞黒く、砂底に白く、段々と深くなるに従ひ、ぼんやり見えなくなる。小生は遠來の客とあつて、第一番に潜水する事になり、行く／＼潜水具に身を堅めた。且つ行く／＼礁の模様などの説明を聞きつゝ、濱から千五百間位手前の漁場に早くも到達する。

夏以來、四ヶ月も海底に行かない。而して冬の海は勝手が違ふ様だ。長く休んで居るから耳が痛いやら、送氣の嗅氣など鼻を突く。場所は二十尋位の深さと言ふから、困難と云ふ程の事はない。潜水しつゝ、中途十尋も行くと、海底は見えて來る。眞白な砂底、黒々とした礁を足下に眺めつ流れ潜水し、下り立つた處は砂底であつた。早速テスと云ふ一尺位の赤鯛の様な奴が、三、四疋訪ねて來る。流れを下りつゝ、ドシ／＼と歩む。砂は奇麗で硬く、足跡さへ残さない、且つ一沫の濁りさへ立たない。何處からともなく小アジの群が來て、周圍を廻はり泳ぐ。彼處にはトラギスなど尺大のものが二疋、仲好く並んで止まつて居る。俗に夫婦魚と云ふ。之れを追ひ拂ふと、分れ／＼に逃げるが、十米突も先きに行つた、再び寄り添ふて鰭を携へて

居る。彼處に一坪位の小さい礁が、俗にコボレネと云ふ。中央凸部の大部分はカジメで埋まり、周囲は雜藻で圍まれてゐる。近寄るなりコブダイの二尺もある奴が、其中から跳び出して行つた。彼は俗にモブシとも云ふ奴で、此中に匿れて居たらしい。一抱え大の石が、點々と落ちて居る中を縫うて進む。之等の石面には、カジメの芽生が、一面に隙もなく發生して居る。大きいのは已に八分位になつて居る。石の側面や下側には、一本も生えないから、之れ等は上面日射の強い側が好いらしい。ウニ・小貝・サザエの仔貝、まだ五分位しかならない去年生れの小鮑等々が點在し、何れも其若芽を喰べて居るらしい。又は石の僅かな蔭に、一尺もあるブダイなど休んで居る。メジナの一群など通る。之等は何れも藻食魚で、此頃の芽生えのカジメを喰べて満腹して居るらしい。

やがて前面一體が黒々と見えて来る。至れば、見渡す限り續くカジメの藪である。軸の高さは三尺位、中頃からは椰子の如く支葉繁茂し、潮流にザワ／＼揺いで居るが、海底なれば葉擦の音は聞えない。或ひは其葉面滑かに軟いから、陸上だつて葉擦の音などはないのかも知れない。潜水夫が分け入れれば腰の高さ位あつて、葉蔭に足許さへ見えない。

夏枯の頃は泥褐色に色あせて、毛バモクなど全面的に生じ、支葉の先き／＼は皆千切れ果て

ゝ居たが、一變して活色を恢復すると、蒼褐色に萌え、其支葉の先端なども、満丸るく修覆され、何れも成長型である。此冬の海の寒い頃は、寄生虫の發生もなく葉面蝕ばまれた根跡もない。中軸の基部からは已に今年新しい根が噴き出て、一寸許り伸びて居るが、未だ礁面に届かない。但し他の古るい根は、何れも固着力を増し、夏枯の頃は盛り揚つて居る根も、ピツシリと礁面を這つて居る。其内最小の一本を力一杯曳いて見ても、頑としてびくともせず、抜け出るものではない。其若芽を摘んで喰べやうと、引け共千切るゝ事はない。潜水ナイフで一口切り取る仕末である。

突出して三尋も高くなつて居る礁など、殊の外發育偉大である。俗に斯様な高かい頂上ものをタカカジメと云ひ、側面のをタナカジメと云ふ。又下の方平磐に連なる部分のものをホシカジメと云つて居る。灣内性の礁などでは、此頂部から凡そ八分目位の上方のみカジメが生えて、下の方は雜藻など生ずるが、外洋の此邊は、全面的に生えて居る。底浪に揺るゝ葉間からチラリと巨大鮑が見える。禁漁期とは云ひながら失禮して置こうか。此付近潮蔭にはイシモチ魚・スジメ鯛・タナゴなど靜かに泳ぎ廻はつて居る。キジハタと云ふが二尺位の奴數疋飛び出して逃げて行く。

カジメ礁と雑魚

昆布・カジメ・テングサ等々、アワビやサザエなど、之等も澤山居るが、然し各種の弱小魚に恵まるゝ事は、此カジメ礁を以て第一とする。オコゼ魚などは藻掌の上に毒刺を立てゝ乗つて居るのもあり、フト後方を振り向くならば、二尺もある大鯛が追ひかけて慕ひ寄つて来る。彼方の礁斜面に洞穴がある。潜水夫共は此奥深くに主（ぬし）が居ると云ふ奴だらうと思ふ。然し今は礁魚の何れも一尺位の各種が集まり休んで居る。タカノハダイ・石鯛・メジナ・カワハギ等がゾロ／＼と逃げ出て行く。其藪を分けて行くなら、葉間から振り落されて小甲殻類（アミ・小海老）などがバラ／＼と黄色の塵埃の如く流れて行く。天気晴朗、潮流静かな時など、之等は大群を爲して、カジメ原から一尺位上方に雲の如く、見渡す限り續いて浮かれ出すのである。

イサギの大群は、縦列を爲して長々と續く。俗にイサギの行列とは之れか、立ち停まつて見て居るが、其後尾などまだ／＼續く。之れは巨大な突出礁の潮蔭が好きで、大群を爲して集結するが、甲から引き越らしい。

イセエビやウツボ（海蛇）など憶病と云はれ、多く礁間際に匿れて居るが、此頃は藪の薄す暗らい下に這ひ廻はつて居る。サザエとかナマコなど一番発見し易い。但しカジメ原の兩者

は堅くて餘り美味ならず。且つサザエなど角がない。坊主サザエと稱するもののみである。其根方は小カニなどの好い匿れ家である。其下礁面には昨年芽生えたカジメが續出して、仔貝（アワビ・サザエ・ウニ等）其他色々尻高ミナ等小貝が食ひ食つて居る。而して魚類も貝類も温帯カジメ類のものは、一番美味なものである。カジメ礁は魚類の最も多く集まる所である。

カジメ結尾 長く潜水を休んで居つた我等は、一人二十分と定められ、次ぎ／＼に七人の仲間が、一回宛に潜り始めたのである。前述の色々なものが、各其特技に依つて採捕された中には、一貫匁もあるタコを二疋も捕つて来たものもある。數々の料理にさるゝ。但しカジメの若葉を細々と切りて、カサゴ・カワハギ・カナガシラ等々混じて、味噌汁を通せば、丁度トロ、昆布の如くなる。之れが最上の珍味である。

而して再びカジメ灰の入浴に其日の冷えも忘るゝのである。小宴の終りし頃は北西の風強くひゆう／＼と梢を吹いてゐた。カジメは荒れ狂ふ破れ浪の下に榮えて居るであらう。窓を開いて眺むると、只暗夜の海原、青色の汽船燈は鬼火の如く過ぐ。平日ならば釣船の漁火など點滅するのだが、今日は新年で皆休みらしい。海女達ちもノタリヤの春の海を待つて居るだらう。明くれば鮑磯浦の賃借入札などの話が頻りである。

ががめ

ががめの沿革

萬年筆の軸位の莖は一尺五寸乃至二尺位、其上部には幅四寸位の支葉が澤山分岐してゐる。之れと同じ位の葉長は丁度矢羽の如く、礁角に矢羽毛を打ち込んだ如く簇出して居る。言葉を換へて云へば、カジメの第二年藻の長大なる如き海藻である。雁藻と云はれ、海鳥が渡來するに當り、其羽が抜けて海底に植ゑ付けられ、ガガメとなるなど思はれて居る。之れは出羽の國を中心に、越後青森沿岸にのみ繁茂する。昔八幡太郎義家が後三年の役、飛ぶ雁の亂れとぶを見て、伏兵のあるを察知したと云ふ事もあり、青森縣岩木山から鳥海山を通る鳥海火山脈が沿岸を通り、何れも鳥の羽毛の表現が多い。トビ鳥や、又昔塚原卜傳が乗り込んだと云ふ羽黒山なども此内にある。直江津付近の鳥首岬迄位が一番繁茂する所である。

又曰く、此地方では昔父の事はトドと、母の事は婢(カガア)と云はれた。海では、トドと云ふと、海馬(アシカ)の事で、之れはアイヌ言語であると云ふ。千貫にも達する巨獣であるが人を害せず、時に沖から魚群を攻め寄せるから濱人に親まれて居る。此トドに相對して、親みある海藻としてガガメと云はれた。之れもアイヌ語であらうか。而して此トドはガガメの磯に能く晝寝をして居る。

此ガガメを産する青森西岸から新潟沖迄は、我が國で最も積雪の多い地方で、家も庭木も皆雪に埋もれて仕舞ふ。況して濱邊などは連日の吹雪と西北風荒狂ふ怒濤に洗はれてゐる。北海道や樺太よりも尙ほ降雪多大である。白雪皚皚たることより連想しても、昔雪の事などを風流人は驚毛と云ふたことから、驚々藻などと、彼地に遊んで居る頃俳句で拜見した。

冬季の荒れ狂ふ吹雪の海では、航海も絶えて仕舞ふし、濱邊の交通と雖も海や山の迫まる所は、沖の怒濤と且つ山腹の雪崩で災害も多く、今でも地名に残る親不知の關とか、念珠ヶ關とか、物騒な名稱が多い。但し雪は豊年の兆と云はれて喜ばるゝ如く、此新潟から山形・秋田のガガメの濱は東北地方隨一の米穀産地である。但し水産物には特に見るべき多獲性のものはない。

長大なるは六尺に至り、萬年筆大の軸の長さ凡そ二尺五寸、葉は刃の如く三尺五寸の長さに至る。葉の幅が四、五寸もあるのは最大のものであらう。其根は竹の根の如く雜然と組み合ふて、礁面を這ひ廻はり、篠竹の如く簇生する。時には筍の如く這ひ廻はる根から芽を噴き出して發生するものも多い。海藻類で斯様に根から芽生するものは他に見られない。砂底に這ふのはアヂモや海蔦のみである。而してカジメの如く多年藻である。夏枯れすると雖も、葉の中部から先方丈けであり、簇生して居るから小魚の匿れ場もない。従つて岩肌が見ゆる程夏枯れる事はない。但し五、六年の老藻は夏の時化に流失し、根拵ぎに濱邊に打ち揚げらるゝ事などあり、濱人は之れを寄ガガメと云ひ、採集する。夏枯れの頃は軸及び根に多大の養分を貯藏し居り、秋、渡り鳥の北方から來る頃、續々と發育又は芽生えするから、一見鳥の羽毛の如き形状ばかりではなく、渡り鳥の羽が落ちて、海底に育つと云はれるのも無理はない。

ガガメ藪が限りなく續くと雖も、有用魚類など多からず、寒流性と云はうか、ソヒ・アブラメ等が其根方を這ふて居る。ソヒなどは時にガガメと云はれ、矢張りガガメと相通するが如くでもある。其他多いのはタナゴ及びサバブグ等である。此海にヒラメ・タイの如き多獲さるゝ

が、何れも砂底からである。明治の末迄は鰾もとれ、其葉に卵を産みつけたのであるが、大正以來絶滅したのかそれを見ない。ハタ／＼と云ふ小魚ありて、獨り此吹雪の海に獲らるゝが、他國に類例がない珍味である。

ガガメ藪には巨大アワビが多い。時に一個六百匁にも至るのがあり、カジメの夫れと似て、それを食すると、發育良好であるマダカ種のみであり、クロカヒアワビは至極稀れで、且メガヒアワビなど見られない。寒流性が強い爲め、サエも居ない。他にウニ・ナマコ等々見られる。アワビ等鮮肉では不味で、到底太平洋岸の夫れに及ぶべくもない。其價格も半分位だとか東京市場でも賣れないが、但し之れを支那輸出の乾鮑とすれば、正に好味であり、見事な白粉を吹いて、一等品となる。アワビなど多ければ、之れを食ふタコ等をも棲息してゐる。一疋で貳十貫にも餘るものを捕つた事があるが、十貫位のが普通である。而して北海水ダコの如く不味ならず、其肉締まりて甚だ美味である。古來大タコの噂さが文藝に現はれて居るのは、何れも此ガガメの海濱の事である。時が來ればイカも多い。

カガメの利用 之れは食用には好いと云ひ難い。之等の地方にはワカメも澤山あるから、時々風ぎる退潮の僅かな採取時間など、金目のあるワカメが採られる様だ。尙ほワカメの老成

する陽春の頃など、山々にはワラビ・ゼンマイ・ウド・其他ミヅなどの野生の蔬菜が多いから之の方が採り易い。斯様な潮時の僅かな時を狙ふて、ガガメをとる事などやらない。之れを採るのは五月以後、之等が無くなつて、相当老生したガガメである。之れを採り、藁で徑五寸位に長く束ねて、庖丁でドシ／＼細截して、灰汁と共に煮て、之れを乾燥する。商品としては壓縮して固め、豆腐位の大きにし、山國地方に送荷さる。都市人も刻み昆布や佃煮などに相当混入してゐるから、知らず／＼喰べて居る。佐渡ガガメが其名高かい。

小生等の漁場ではもつと若いのを採り、納屋の隅に糸で張り、蔭干しにして、之れとスケソウ鱈などの二尺もあるのが一尾二錢位だが、大鍋に之等と共に山と煮て喰べて居る。大きい爐邊には、太い徑五寸もある薪火が絶ゆる事がない。時には砂カレイなど、一貫匁十錢位の安すものもガガメと共に煮られる。又は生乾のものを細截して、熱つい味噌汁に入れると、丁度トロロ昆布の如くなつて美味である。

大東亞戰となりては食糧不足、一躍好食品となつた。色々な代用品が発見されたが、食料の代用品はない。これだつて戦前から食べられて居たのだから代用品ではないが、今迄知らなかつた都市人には、代用品の如く思はれる。而して他藻と異なり、其根が太く、竹の如くに這ひ

廻はつて居るから、刈つても／＼簇出して盡くる事を知らない。尙ほ何回も刈るから、今は若い藻丈けとなり、軟はらかく戦前のよりは甚だ美味になつた様である。

濱邊の尊さ 絶海の孤島に、冬は吹雪、夏は濃霧で、船も近寄り難い怒濤に、僅かばかりの岩頭が露出して居り、そこに二千貫もあらう稀大なトド(鮪)の王者がゐる。彼等は何百となく一族の仔獸を従ひて、之れに君臨する。六月の頃此礁上で産卵をするや、多數の可愛い仔獸が生れ出るが、其後夏枯れの磯となつて餌魚も去つて仕舞ふので困窮する。鮪達が自らの毛を抜いて、海底に植え付くのが芽生えて、秋風と共にガガメが房々と繁茂すると云はれるが、巨獸の毛が海藻に變へるなど、迷信だと云へば夫れ切りだ。偶話亦味ふべし。トドとガガメと同一體にして、沖合から魚群を連れて来て保護をした。今のカモメの如く。然し今では、之等は澤山魚を捕つて食ふから害敵と思はれる。昔は雪解けの頃、ガガメの濱邊付近はニシンの名産地であつたが……今はトドも濱邊などに來ない、鮪も見られなくなつた。

ががめの發育

之れは昆布とガガメの中間位の海藻と云へる。其形状は、軸など北洋に行くに従ひ、段々小

さくなるが、カジメは甚だ大きく、昆布は反對に極小だ。褐藻類であるから、孢子となり、尙ほ遊走子となり、肉眼に見えざるものが、小虫の如く活潑に泳ぎ廻はり、砂面に付着するのである。而して斷崖や突出礁等の岨々たる所に

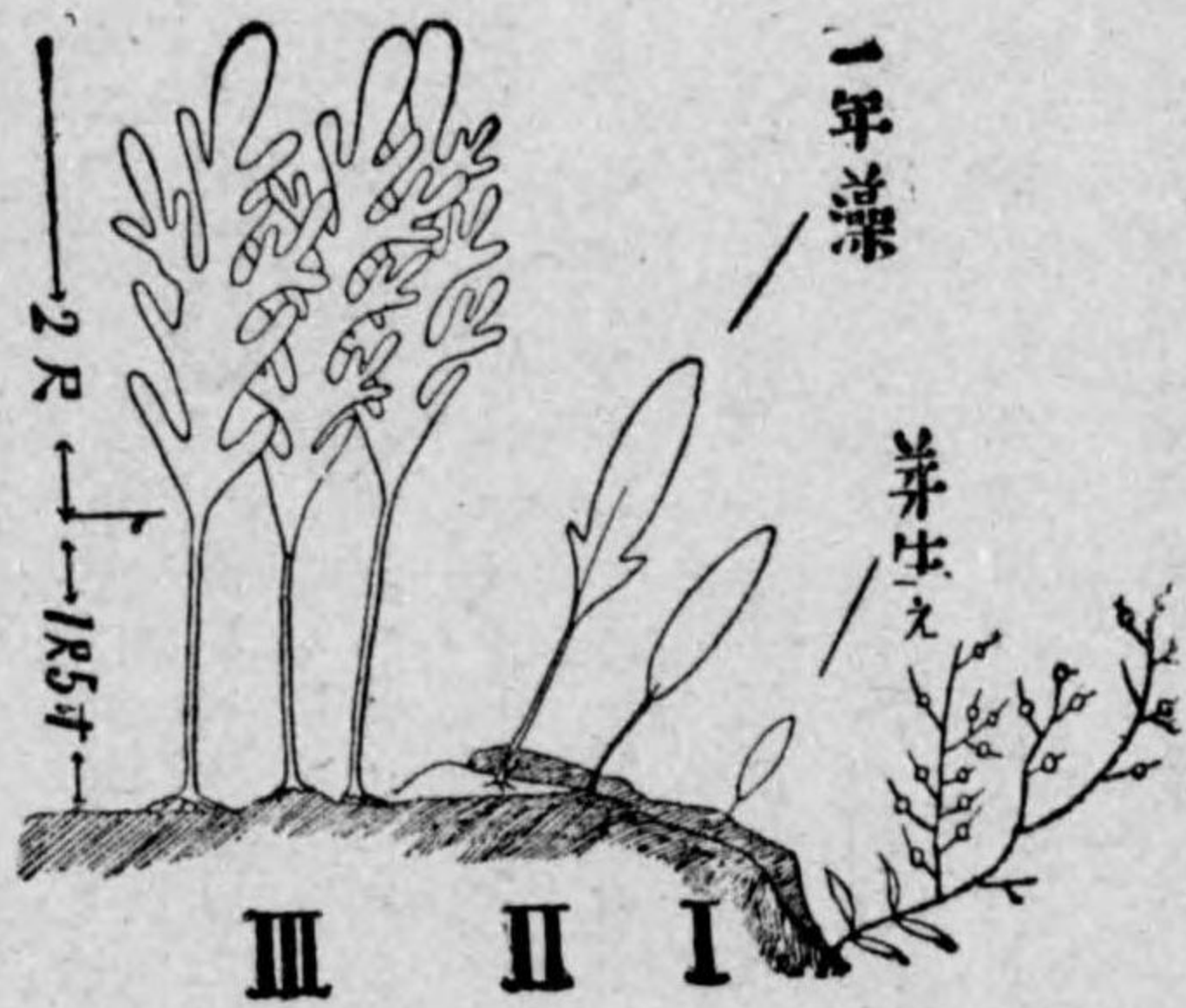
取り付いたものが發育するのである。之等の繁茂するものは凡て平磐底にはない。

が 但し十一月頃雁が鳴き渡る頃發芽する。三月頃漸く風ぐと、已に葉の長さ一寸乃至三寸位に伸び、其中軸など殆んど無い様な短かい

(め) 幼藻が礁面に簇出して居るのである。

發育の悪いのは未だ五分位で上圖の一の如きである。五月頃尙ほ之れ位の小さいガガメもある。

但し五月頃になると、圖の二の如く其中軸も伸びて五寸位になり、太さ鉛筆位になり、葉面は一尺位に伸びて居るものもある。但し第一年間は葉縁に未だ支葉など分岐しない。蒼褐色に若々と伸びて居る。此幼藻はアワビ・ウニ・ヒトデ等の好食糧となるらしく、礁面を這ひ廻はつ



て、白晝と雖も喰べて居る。第一年目は之位で成長が止まるのである。夏枯れの期來ると共に老成泥褐となり、固くなるが、生活が旺盛のせいか夏枯などせず、其儘居るのが多いが、發育不良のものは、其儘枯れ果て、仕舞ふらしい。尙ほ一方強力に這ひ廻はる根から芽生えしたものは、已に二尺に餘る巨大なものもある。此北海では、六月迄は多く東北風強く、且つ寒むかつた。俗にヤマゼと云ひ此風の吹く間は、夏枯れなどはないものである。然し沿岸ワカメなど早くどしどし流失する様である。

第二年目の老生ガガメとして、圖の二の如くなる。茲には略して居るが、葉面から多類の支葉を發すると共に、其支葉の縁から又二、三段の小支葉迄も發する。其長大なるは全長六尺に至るものがあり、中軸も萬年筆位の太さで、二尺五寸に達するものがある。但し沿岸のガガメ等は、發育不良で、全長三尺位のが多い様である。矢張半島端又は沖合孤礁などが發育に良い。海深にては十尋位のもが一番濃厚に長大なる様である。

六月頃の寒い東北風が吹き居る迄は、夏枯する事はないが、吹雪が終つてからは、一と潮毎に老成して、鮮明な濃褐色である。七月頃南風強く吹き來り、太平洋に颱風が始まると、黒潮の支流たる對馬海亦強力になり、其影響を受け、南西から北東に向ふ暖流が潮廻りして強く洗

ふ。第一に葉面に白點がボツ／＼と見えて来る。之れが眞夏と共に刻々増大して来る。水溫も二十度以上に急上昇する。今迄の白色は段々成長して長さ五分位の毛状となり、俗に云ふケバモクが密生する。尙ほ此頃虫蝕も多い様で、彼等は夏枯れを前に食ひ採るらしい。八月末になると、葉末から漸次に枯死し、千切れて流失する。

二百十日頃は夏枯の絶頂に至る。但し葉面の半ば以下は頑として枯死する事なく、毛虫に掩はれながらも、生活力強く、流失しない。五、六年と稱する老藻など、若し日本海に颱風が、對馬海流に沿ふて進み来る如き事あらば、根拵ぎ流失して濱邊に打ち揚げらるゝ。此頃潜水夫はガガメの藪が空いて来ると云ひ、今迄は密藪の下に發見出来なかつたものが、夏枯と共に現れて来るから好漁する。但し此頃潮流早く、深い所など潜水出来ない様になる。而して秋風が吹き、鴨・雁等の渡り鳥が再び来る頃を待つて、猛然と繁殖するのである。食用として採らるるは凡そ四、五月頃であり、採集された藻は、陽春の長さ二日で乾燥すると云はれて居る。此付近暖流の強く、長期に當たるは至極表面らしく、テングサなどは五尋以内の浅い所にしか生じない。

ガガメは其根這ひ廻はり、處々から芽を吹いて發育し、簇出する株が一米突も偉大になる。

而して夏枯れと雖もカジメの如く、全面的に根拵ぎ流失する様な事がない。但し眞夏の頃は、其根の固着力も弱はるらしく、潜水夫など力一杯引く時は、徑一尺位の株の十數本も生え出て居るのが、容易に起きかへつて来る様になる。但し秋風と共に再生するや、一本のガガメと雖も、之れを引き抜くなど容易でない。海底植物で斯様に根を組んで株を爲すなど、他に見られない事である。

考ふるに暖流と夏枯れの憂き目に堪ゆる爲め、カジメなどは其中軸を巨大にして、其營養分を蓄へる。然るにガガメに至りては中軸など小さい。勿論營養分を送つて、葉の基部を支へ、來る秋に發育すべき成長點の確保の爲めだらう。其他の大部分の營養分は根に貯へて居る。而して礁面に這ひ伸びて、澤山組んで居れば容易に流失しない爲である。矢羽の様な海藻、而して多數協力して簇出し、根を組み合つて急潮に堪える。……昔、毛利公が其の矢を折つて多數協力すべき事を教へて呉れたと云ふ。此矢羽を打込んだ様な海藻を教訓にとつたのではなからうかと思ふ。

此地の奥山には、火山湖又は地震陥没湖が多いが、何れも鱒族の養殖に絶好である。日本一の十和田湖を以て知る事が出来る。十三湖・十和田湖・田澤湖・月山湖・大島湖……其他小

さい湖沼が、寒冷雪解けの地下水多く、絶好であり、北洋寒冷結氷に迫られて、多くの渡り鳥が、山間人跡未踏の火山湖に冬季安住の地を求めて来るのである。ガガメの磯邊にもマス族多く、澤山の鱒網が建てられて居る。而して久六島などは沖合二十哩もある絶海の孤島にもかゝらずホンダワラ・ガガメ・又ワカメ等が巨大に繁茂するが、之等は太平洋岸の沖合や孤島などには發育しないものであり、此吹雪の海の特性である。同じ東北地方の海ではあるが三陸沿岸に比して著しく暖流性である。而して三陸沿岸にはガガメなど見る事も出来ない。

ががめの分布

白雪は鷺毛に似たりと云はれ、鷺々布と書かれ、之等は青森縣から新潟縣に至る、我が國で一番積雪の多い地方の特産である。繁殖區域は大きいと云ふ程でないが、太平洋岸などには産しない。大體太平洋岸に無くて、日本海岸にのみあるなどと云ふ海藻は之れ丈けである。隠岐の島迄はカジメが繁茂する。北海道からは昆布が出來、此中間區である。太平洋には海藻も多種あり、日本海にない種は十數種あるが、ガガメは之れと反對で唯一である。

冬期、連日吹雪の航海も、濱邊の通行も、途絶する様な地方では、人家も電柱も爲めに埋ま

る。但し大雪は豐年の兆と云ひ、或ひは其爲めか、新潟・山形・秋田津輕等は米穀の多産地であり、土地豊なのか、冷害の影響ありと雖も、北海道や三陸地方の如く甚だしからず、古代民族の頃から文化が開けてゐたらしい。小生が根據地として居た深浦の港の氏神様には、坂上田村麿の鎧や兜が祭られてあり、老木深々として、往時を思はしむるものがある。出羽地方のアイヌ族の最も強力なるものを打ち破り、護り育てたものらしい。大體想像するに、隠岐の島と云へば、凡そ濱邊としては能登半島邊迄は出雲民族の發展地であつたらしく、又、ガガメの濱邊である。然るに新潟付近から以北、ガガメの濱邊は、アイヌ族が榮えて居たのではなからうか、而して北海昆布を喰ひ馴れて居た彼等は、之に似たガガメなど絶好の食物であつたのでないかと思ふ。

石油とガガメ 日本海の大環流は約二年半で一週すると云ふが、古代から此巨流はあつたらしく、沿海州方面から寒流となり、朝鮮東岸を下るものをライマン海流と云はれて居る。而して隠岐島沖で暖流の下に潜入するらしい。其後は奥羽沿岸は暖流となりて沿岸を洗ふから、三陸沿岸よりは著しく暖流性の生物が多い様である。此浦鹽沖から朝鮮東岸の寒流區は、特殊な海水であり、磷酸鹽とか、硝酸態窒素、硫酸鹽など、海の營養物が非常に豊富な海流である。

而して微小動物即ち蜂と云ふのが非常に多く、イワシ・鯨等、多種の魚も皆日本のと異なり丸く肥えて、非常に脂肪の多いものばかり、殊に海中充滿する微小動物にも、二割に近い脂肪を含有して居ると云ふ。正に魚油の海である。之等の魚が死亡して海底に腐敗するや、其脂肪は軽いから、海面に浮上して、潮流の間に流れる。而してライマン寒暖流に沿ふて南下し、且隠岐の沖を之れ等對馬海流の下に潜流となつても油分は軽いから、乗り換へて浮上し、對馬海流と共に流れ、ガガメの濱邊に突き當るのである。そして年中の大部分は、亞細亞大陸から眞向に吹き當たる吹雪の爲め吹き揚げられ、砂濱中に油分が潜入し、幾萬年か積りて石油となつたのではあるまいか。此ガガメの發育する沿岸地方は、我が國隨一の石油産地であるのである。

水溫も冬期は五度以下に下り、夏期は二十二度以上に上る。其差十七度に及ぶ最も激變のある海である。

石油は魚類から出來たと思ふ。此ガガメの濱邊には餘り水産物には恵まれなく、現今も大漁業は成立して居らない様である。昔は此一帯鯨が多獲された記録はあるが、之位で地下石油が堆積する程ではなからう。矢張り日本海の大環流が、北海道鯨も樺太タラ肝油も、東朝鮮の鱈

油も鯨油も皆此付近に集まつたものであると思はれる。而して茲に石油地下資源ありと、ガガメは明示して居て呉れたのでなからうか。

深淺分布 沿岸に於ては十五尋位が最深底の如くであるが、半島崎とか、沖合孤島などでは十尋乃至十五尋が最適深度で、全長六尺位となる。而しアワビなど好く二十二尋位のカジメ藪から巨大なものが捕れるが、藻としては發育並に密度は十尋等の如くでない様だ。斯様な礁では、凡そ三十尋以上迄疎ながらも發育する。而して對馬海流を眞向に受ける南側が發育最も好く、鮮明な褐色で、發育良好、且つ深度も大である。尙岬角の北側寒流を主に受くる方面は、深度淺く、十四、五尋位を限りとし、且つ蒼色にて三尺位の小形であるが、其簇出密生は前者に優るもので、前者を表會根、後者を裏會根と潜水夫は呼んで居る。巨大なるガガメには矢張りアワビも巨大であり、一個五百匁以上に達するものがあるが、小形ガガメの藪では、凡そ六〇匁以下位の小アワビのみ多産する。其營養が斯く違ふからであらう。我々が喰べても、小形のものには滋味があり、且つ糊液など無く不味である。但し此裏會根のアワビは小形であるが、年々繁殖多く、捕れても盡きぬが表會根の巨大なるは、二年間尙ほ仔アワビさへも附着始めない事が多い。ワカメは之れより少し寒流性であり、半ば裏會根に當り、一抱大の輕石があるな

ら續々と發生するが、アワビは大ならず、百五十匁位以上は成長しないのが多い。但し大體に於て繁殖少なく、採貝も稀れであつた。

性質 之等は何れも峨々たる岩礁を好んで發育する。殊に突出礁の頂部などは絶好である。平盤礁には多くツルモ・マツモなど青色の藻が多い。尙ほ四五坪位の大石にガガメは多く其頂部に密茂する。側面と雖も、凡そ八分目位上部に發生する。其下はホンダワラとか、石灰藻類など生ずる如くである。斯様の凸出礁の頂部にガガメの發する下方には、好くイガイの五寸もある巨大なのが産する。

片葉ガガメ 普通ガガメは葉縁の兩方に對照的に長く支葉を分岐するのが普通である。然るに暖流を眞向に受ける一部礁側には、斷崖と云はず、平盤でさへも濃密に發生する。時には葉の一方側が双の如く眞直ぐに伸び、一の支葉をも發せず、但し他の葉縁のみ長大な支葉を分岐するのがある。俗に之れを片双ガガメと云ふて居る。斯様な付近はガガメの最も發育良好な處で、長大であり、且つアワビなど最も大なるを産する礁性である。而してソヒ魚アブラメ魚など、其根方に多い様である。暖流性のテングサなど發育不良ながら、約五尋位の深さ迄發生する。岬角端や沖合礁に、斯く發育良好で、灣口付近に不良であると云ふのは、雪解水など好い

ものではなく、矢張り沖合對馬海流を好むからである。

此付近は眞夏の頃、大鮪の大群などが寄せる。而して沿岸定期漁業に依り、濱邊に腐る程多獲され、一尾三圓などと五十貫大なのが値付けられる。斯様ではあるが、沖合に釣船で何回か試漁したが、未だ一尾も釣つた事はない。之れ程に魚性は陰性である。五月頃オットセイの大群が此沖合に寄せる。約一ヶ月位滞在して、タナゴ・鱒・ブリ等を多食する。トドは年中居るが、然しガガメの夏枯れの頃は、大部分北上して淋しくなり、又礁を埋むる鵜亦然り。何れもガアガアと鳴く連中ばかりである。矢張りガガメである。

ががめ磯の風景

昭和參年三月下旬と云ふのに、この年は例年に比し氣候が遅れて居るせいか青森縣深浦町は雪に埋もれて居た。南國では已に陽春の櫻が咲こうと云ふ季節であるのに、小生等に取ては再び嚴寒の候に戻つた様だつた。昨年度の影響でもあらうか。潜水病の小生などは腰から下が冷え切つて居た。漁業合宿所のバラツク建ての戸外は昨夜半からの吹雪に荒れ狂ひ、天井から粉雪がばら／＼と落ちて來る。西風海鳴りが高い。中央の大きい爐の廻りは、潜水準備をし

てゐる。小生などは早曉、餘りの寒さに布團の中で龜の子の如く首を縮めて居た。早曉、未だ明けやらす、屋外の轟然一發に驚き跳び起きた。事務の佐藤君は鳥打ちの名手で、間もなく荒れ狂ふ戶外から二羽の鴨を提げて來た。此荒れ狂ふ吹雪の渚には、鴨や他の水鳥も居た堪まらず、風蔭の渚に避難して來るのを、彼れは昨夜から狙つて居たのだと云ふ。海鳥さへも居られない様な寒海の荒海に、我がガガメは房々と發育してゐるのである。若葉は蒼褐色で、美味さうな貳尺もあるのを誰が取つて來たか土間に糸を張つて澤山乾されて居る。隣りの警官が來て何處かの畑のネギを掘つて來やうかと云ふが、此雪では困難だ。矢張りガガメがよからう。早速干磯に出かけて取つて來る。當時熱帯ボルネヲ木材會社の山本氏初め皆集つての鴨鍋。曰く「鴨はガガメの磯を好んで忍び寄つたのだから、一所に煮れば本望だらう」皆大笑ひした。

沿岸礁のガガメ潜水 さすが四月になれば、北國路と雖も吹雪など來ない。そして我々の潜水も始まる。低い平盤礁などはツルモと云ふ鉛筆大の長さ二米突もあるのが生えて居り、所々にはマツモと云ふ青い細々と分葉して茂つた藻が、大きい株をなして揺られて居る。冷え切つた藻間には、小魚や雜魚も見えない。時にナマコなど這ひ廻つて居るのが採られるのみ。ウニなども青ウニが多い。ガゼと云ふ。急阪の斷崖礁に突き當ると、ガガメは隙間もなく密生して

底波に揺られて居る。十尋位は最も繁茂が好い様だが、十五尋位迄發生して居る。アワビなど沿岸礁では大きくならない。六〇匁以下と云ふ。味も好くない。却てなまこの方が美味である。發育も好からず。二尺位のが多い。冬の頃は、アワビは皆礁面に這ふて居る。且つ嚴寒の頃海水清澄であるから、小舟から釣で引つ掛けても捕ると云ふ。陽春雪溶けて水増の爲めか、沿岸もドンヨリ濁つて來る。沿岸ガガメは雪解け水の頃から、急に老成して、固く、且つ滋味が増して來る。彼女は雪多い磯を好むが、然し雪解け水など好まない。矢張り吹雪の海を好むものらしい。嚴寒海水透明な時が第一の發育時期である。

沖合のガガメ 沿岸の潜水は、仕事始に於て機械や潜水機の調子を整ふ爲めのもの、十日とは續かない。西方沖合二十二哩あたり、突如として久六礁と云ふのがあり、海面に出て居る巖頭は百米突足らずだが、其周圍十尋位の淺礁が二哩にも及ぶのがある。巖頭上は、巨獸トドで埋められて居り、對馬海流の急潮は瀬筋を立て、迫つて、矢の如くである。昔千石船の航路に當つて居る。若此付近で、不幸にして風止む時は、急潮の爲ドツ／＼と暗礁に持つて行かれた。丁度磁石に鐵の着くが如しで、俗に磁石島と恐れられて居るも之れである。冬期は亞細亞大陸の猛吹雪の狂ふが儘であり、寸尺をも辨じ難い。其暗礁に、商船など接近するや、暗夜と

雖も多数のトドは體を上下して、ガア／＼と有り丈けの大聲を張り揚げる。彼等仲間には警聲だらうが、通船舶には危険信號の有り難い警聲となる。然し幾多の難破船があつたらしく、時々千石船の錨とか、銅板などが拾はれる。五月頃、沿岸ガガメなどは已に老成し、泥褐色になるが、之れは六月迄も軟はらかく伸びて、食するに足り、其長大なるは五尺にも至る、日本の優良ガガメ礁であり、トドの集まるも亦、日本一である。漁夫共は、トド(父)が……ガガ(嬢)の礁に集まるなど云つて居た。四月、五月は東北風が強く、潜水夫の手も凍え、洗面器に湯を入れて、上船休息時には暖めて居た。

礁附近ガガメ状況 礁上は深さ十二乃至十五尋位で、大體平坦であり、一面の軽石で、時に四立坪位の巨大のから、徑一米突位の小さいので掩はれて居る。噴火當時、土砂は洗ひ流されて、之等のみが残つたのであらう。平坦の所は例のツルモが三米突も伸びて居り、又大部分は巨大なホンダワラで掩はれて居る。之れも長いものは三米突に餘り、密生して、潜水夫など分け入るべくもない。其間に高さ二米突位の大石が落ちて居り、又は凸出礁角でもあると、ガガメは隙もなく密生して居るのである。而して礁外周は何れも三百尋の深底に、急傾斜で落ちて行く。此傾斜面に藻など一本もなく、全部ガガメで掩はれて居る。之れは我々潜水夫がアワビ

を探す目標でもある。

黄色ホンダワラの密敷の蔓は、鐵條の如く丈夫である。急潮に逆ふて上り、彼前方二十米突の處に黒々と見えるガガメ礁に到着する事は、何んと苦難事か。斯様な深海と、堆石の間隙の太平洋岸ならイセエビ、海蛇ウツボ・石鯛等々の礁魚に恵まらるゝであらうが、茲には斯様な一疋も見事の出來ない寒海である。サ、エ貝さへ見る事が出來ない。時に巨大な一尺もあるナマコ・又はソヒ魚・アブラメなどが見る事が出來るのみである。

此礁の南側に當る側は暖流を受くるか、又は北方からの寒流の潮蔭になるか知らないが、ガガメの發育殊に良好で、全長六尺に至るものもあり、其色合もツヤ／＼しい褐色である。而して南西端の對馬海流を眞向に受ける側には、其内でも絶好である平盤礁の上にも密茂する。時には片双ガガメも發生する。斯様なのは此礁中で、一番大きいアワビの産する所で、一個六尺に達するのがあり、他の部分は二百尺以下が多い。尙ほ北方寒流の強く洗ふ礁では、カジメは二尺位の短小であり、アワビも六〇尺以下が澤山居る。斯様な礁は其繁殖力は偉大で、毎年處女漁場の如く増殖して居る。但し南西側の巨大カジメと大アワビの居る付近は、二年を経ると雖も尙ほ繁殖する事なく仔貝さへゐない處が多い。

時にはホンダワラの藪の中にガガメが一葉位見える事があるが、之れはアワビの貝背から出て居るものだ。俗にアワビは雜藻の中に行く時は、ガガメの食糧を養殖して行くなど云われて居る。

トドが導くガガメ探り 廣さ二哩もある礁上の大部分は、ホンダワラ藪である。之れは太平洋岸などの浪荒らい沖の孤島などには見ないが、茲は特別である。其高さ三米突もあつては、潜水夫が其藪に入ると四周を見る事も出来ない。然しガガメの藪を見出さねば、肝心のアワビなど捕れなく困つて仕舞つた。彼方に巨大海馬が寝て居る。横倒しとなり、満腹した大きな腹と、一寸頭と且胸鰭を高く掲げて二頭仲好く列んで居る。漁船近付くや百米突位迄は吞氣に知らぬ顔をして居るが、其後は驚きもせず悠々と潜り逃げて仕舞ふ。彼れが寝て居る場所に潜水すると、絶好のガガメ藪であり、巨大アワビが網袋を重くして揚つて來る事が出来る。トドがガガメに寝て居る。と嫌の名を與へられたも道理と思つた。斷崖の斜面へ下つて行くと、凡そ二十五尋位迄はガガメ簇で、アワビが採捕された。以下は發育不良で、且つ疎になつて餘り捕れないが、凡そ沖の礁でガガメは三十尋位迄發生する。然し潮流の早い深所を潜水出來ない時

は、頂上面のホンダワラ原の中に突出した礁頭、又は巨大石などのガガメをトドに導かれて探す事が多い。

此海藻原にはタナゴが非常に多かつた。體長が五寸位、至る所廣大な群を爲して居るが、殊にガガメの藻付近に多い。急潮の時、其突出礁の潮蔭に集まつて、渦巻き返へして居た。之れを數百羽の鵜が集り、圓陣を畫いて包圍混亂する小魚を捕食して居る状は壯觀である。此礁には大タコが居り、二十貫もあるが、時々突き揚げられた。北海の水ダコとは違ひ、肉締つて美味であり、ガガメの生えた大石の下など其潜伏に好場所である。

北海道行き商船が晝夜を分たず上下する。冬の間、吹雪の海で途絶して居たのが、一時に復活するのである。時々此假海の濱にも巨大船が來る。北洋出漁夫を乗せて行くらしい。昔は出羽の國と云はれた。海鳥なども多い。雁などの列も時に見える。此頃漁夫も海鳥も共に北洋へ行く。

てんぐさ

てんぐさの沿革

寒天の原料であり、昔斯様な製法を知らなかつたので、トコロテンの原料であると云ふ意味で、天藻と云はれてゐた。昔は八十八夜から八月迄採集したと云ふから、眞夏の頃採つて濱邊に乾燥し、而して製造する所は、信州とか、富士山麓とか、山村に持ち行き、嚴寒の頃凍つた儘乾燥する。寒天とは製造者が付ける名前であらう。海産物多しと雖も、山の中に行かねば、製造出來ないなど云ふものは、他に無いであらう。而して之れは再び山を下りて、ミツマメ等々、夏の清凉食品として用ひらるゝのである。



(サグンテ)

昔は天をアマと云ふた。何んだか海女と、天とは相通するものがあるが如くに見える。他の多くは藻と書かるゝが、之れ丈は心天草・又は天草・心太草など書かれた。潜水夫などは單にクサと云ふ。純良なるはキヌクサなど云ひ、又はイトクサなど云はれ、又はキヌテンなど云はれるも之れである。他にヒラクサと云ふ別種があるが、ヒラテンなども云はれる。内灣沿岸などでは後者をテングサと云ふて居る所もある。

暖國の山は、新緑に春の磯邊は青竹の簾に、濱一杯乾燥されて居る。好晴風ぎの海は、ノタリが連日續く。藻の香が附近に湛ふてゐる。潮騒を聞き、渚を眺めるは朗らかである。

磯ノ香ニ 満潮タトフ 渚カモ

其名の如く紅絹糸の如く細々と、礁面を埋めて燃え立つた如く、なよ／＼と底浪に揺られて居るが、如何な急潮にも千切れる事を知らない。其莖部は鉛筆の心位の太さで強靱であり、確と礁面に漆喰付けられて居る。多くは深紅色だが、時に紫色を含んだのもあり、又青味を帯びたものもある。礁の斷崖には海松など巨大なのが生ずる事多く、其小枝には赤色オゴゼ魚など毒刺を張つて休んでゐる。其間スジメ鯛、ブダイ等來り泳ぐ。礁間隙には、イセエビなど潜在する様な處がテングサの生えるのに絶好の如くである。伊豆並に七島沖などでは、四十尋の深所

迄生える所があり、十五尋以上の深礁の多くは機械潜水夫を以て採集する。夫以下の浅礁は皆海女の採藻である。五尋、三尋の磯邊にも發生する。九州南端や、北海道など兩極端に行くとは多くは浅い磯邊のみに發生する。斯く深海迄も産する様な磯は、最も純良なる藻の出る所である。伊豆白濱など、日本一のテングサ王國である。日本海では島根・鳥取の、昔出雲と云はれた地方が多い。出藻に通ずるものか。伊豆と云ふのも似通つた様な言葉である。我が國の産額は凡そ二百萬貫と云はれ、其内三分一は伊豆及び七島から産する。

北海道から九州迄何れも多少産出する。而して外洋に面した岬角端半島端や孤島周圍などに多い。薩摩・土佐・佐渡・又紀伊・安房・上總等も多い方である。大體サ・又はイの語名の多い地方が多い様だ。サは藻の意味か。イと云へばイトクサの意か。アワなどアマと通じ、テングサやアワビなど澤山採つた意でもあらう。其細々として弱はくしいにも係はらず、百練のマドロスも恐れる荒海が好きである。

我が天藻は暖流と寒流の衝激する磯邊が好いと云はれてゐる。而して急潮怒濤、即黒潮・親潮の交互に強く代はる程上等である。沖繩列島以南など、暖流ばかりで、親潮が届かぬから産しない。八丈は採れるが其南も同様だ。又北海道など、北見沿岸とか襟裳岬以東など、冬期氷

天草各地産額比率表 (昭和八年調)

産地	貫圓	割合	産地	貫圓	割合
静岡縣	2.00	1.00	熊本縣	0.85	0.42
和歌山縣	2.00	1.00	長崎縣	0.59	0.29
高知縣	1.47	0.73	島根縣	0.50	0.25
宮崎縣	1.63	0.81	佐賀縣	0.54	0.27
愛知縣	1.11	0.55	鳥取縣	0.58	0.29
大分縣	1.28	0.68	愛媛縣	0.70	0.35
福岡縣	1.20	0.64	鹿兒島縣	0.44	0.22
福井縣	1.00	0.50	神奈川縣	0.67	0.33
石川縣	0.82	0.41	千葉縣	0.36	0.18
青森縣	0.59	0.29	北海道	0.33	0.16
岩手縣	0.39	0.19	福島縣	0.30	0.15

山など漂流する寒海には發生しない。眞に温帯の海を好むものである。而して年平均水温十度以下になる磯には産しないと云はれる。

海水清淨に、礁面も少しも泥分を含まない様な磯を好み、灣内河川の影響ある處、瀬戸内海の如き廣大な所には産しない。品質に於ては伊豆及び紀伊半島産が一番好いと云はる。糊分が澤山含有するからである。其價格を一とすると、北海道や鹿兒島南部の如き極限の地に産するのは、價は〇・二位となるだらう。日本海など、暖流は對馬海流で弱はいから、品質上等と云ふを得ず〇・三位の處であ

る。斯の様では關東地方のヒラクサより安すいであらう。

前頁の別表は大體で、不當かも知れないが、農林省統計から算したのであり、一般も知る事が出来るであらう。之れは昭和八年頃日貨排斥とか不況の頃のものである。

化學的にも暖流性の影響のある程、糊性强靱であるとされてゐる。之れを適度に寒天製造に當りて、エゴ・オゴ藻ユビキリ藻等澤山の混入出来るのを以て、高價とする所以である。伊豆三宅の天藻、又は紀伊産が品質第一とあるも、黒潮が最も接近して居るが爲めであらう。

天藻の利用

昔は單に食用としてのみ用ひられ、且つ交通不便の地に産する爲め、今の如く盛んに採られなかつた様である。現在では其輸出先は二十六ヶ國に及ぶと云はれ、獨逸へは原藻の儘澤山輸出された。料理用・菓子製造・又薬用として、又は科學の細菌培養の爲め、或ひは軍需用として、各種に用途が廣い。大東亞戰となつては、全部納入して其販賣を禁止されて居る。平時には有力なる輸出品であり、戰時には軍用として又缺くべからざるものである。

天藻から寒天を作る事が公けになつたのは、萬治年間、鳥津の家臣で、美濃屋太郎左衛門と

云ふ人が、堺で之れを料理して、献上してからだと思はれてゐる。徳川初期明曆の飢饉などあつて、海藻の料理法でも自然生れ出たのかと思ふ。或ひは其頃から原藻の儘輸出されて居たのが、偶然寒天製造に成功したものだらうか。支那料理に用ふる燕巢と云ふのは、本來南洋産の海鳥の巢と云はるゝが、大東亞戰前は糊性强き寒天を以て、盛んに代用品として造られて居た。おもふに安價支那料理は恐らく之れであらう。

天藻と我國 天藻は火山岩の固たく、比重の大きい、尙ほ石なら角張つて安定の好い、底浪の動搖にも轉覆しないのが好むと云はれて、彼女等の根部は強靱で黒色だが、鉛筆の心位だ。而して確と吸盤で礁面に漆喰付いてゐるが、餘り大きくもない根圍りである。房州石の如き水成岩で、ポロ／＼なのは成長が悪く脱落し易い。防波堤などは多く此火山岩を用ふるが、之れに澤山何處からともなく天藻が芽生える。然し付近の磯には餘り産出はないのを好く見受ける。其地方が火山岩で突出した半島ならば、雨降れども濁らず泥分の沈澱もない。況んや沖合の孤島とか、海底から盛り上る岩礁などは殆ど火山性活動に依つてのみ出来上つたものだ。而して強力なる暖流の黒潮は、南洋一帯の比律賓・沖繩列島・薩南諸島等火山礁を洗ひ集めて來る。又寒流の親潮は、カムチャツカの火山島、千島列島等何れも活火山だがその沿岸に沿ふて

南下する。そして之等の相衝擊する處が、即ち我島帝國の漁礁である。世界第一の天藻礁が成立する。

富士の靈峰は其山足南に伸び海に没する處、絶好無二の天藻礁となるのである。富士靈峰から望見出来る處の海底には、深紅に燃える天藻礁が満ちて居り、其實日本第一と云はれてゐる。

天藻と天候 西風が強く吹く程、海が澄むから上等だ。霖雨長く続き、東北風など連日続く冷害の年は其成長も止まつて大不漁年だ。尙ほ海女が採藻せるものと雖も、乾燥中に降雨に會ふと、糊分が激減して其要を爲さない様になつて仕舞ふ。好く乾燥が出来ないから、明日雨と思へば採藻を休む事もある。又嚴冬頃、寒天製造中に降雨などあつては全滅だ。凍つた儘で解ける間もなく、其儘乾燥出来ねばならない。濱邊の濕氣が多い處や、又冬期北陸地方など、雪降の爲駄目となる。之等濕氣を少ない中部山岳地方が、嚴寒乾燥するのに最良である。静岡縣では富士山麓地方が絶好と云はれてゐる。發育から製造に至る迄、明朗な好晴の日が好きである。

寒天と我國 我が日本は火山島から成立して居る。而して俗に云ふ日本晴れの好晴が続く。且つ我が近海は寒暖二大潮の衝突するから、何れの點から見ても絶好である。斯様な國は世界

廣しと雖も見當らない。而して糊分の多い良質なる天藻は、日本特有の産物であり、何れの外國にも産しないが我が國と同質のものは濟州島や山東省の邊に僅かに出来るのみと云はれてゐる。朝鮮東岸などにも産するが、青色を爲し、二尺位にも伸びる。米國沿岸にも斯様なものが多産するが、糊分が僅少にして利用の價値が少ない。而して富士帶火山脈附近から産するものは、斷然品質に於て又數量に於て優秀である。活火山などの黒潮の流域地方は皆夫れた。寒流が洗ひ、南下する所も皆然り。我が國にも方々産するが、天藻は靈峰富士の所産を以て第一とされる。俗に曰く「富士を望見し得る限りの磯邊は、優良天藻礁である」と、潜水夫の言葉は當つてゐる。「山高きを以て貴しとせず。木あるを以て貴しとす」と古人が云つたが、天藻だつて植物だ。木は夫れを意味してゐるのであらう。

蓋し彼女等は清淨の礁を好む。泥氣の少しもない海底をだ。如何に外洋と雖も、遠淺では陸上から降雨の度毎に流出して、沈澱する土砂が怒濤・急潮の度毎に混亂して、濁りを礁面に散布するから駄目だ。矢張り急深の海を要するのだ。富士の山足延びて、海に没する所、駿河灣と云ひ、相模灣と云ひ、中央部は千四百米突の深底で、正に日本第一である。第二の深い灣は富山灣であるが六百米突位の半減の深さであり、其他瀬戸内海等は、何れも百尋以下である。

斯様な深底は、急潮の力も届かず、怒濤影響もなく、日射もなく、蒼暗なる永久の平穩裡である。周圍から泥土流出すると雖も、深所に沈澱すれば、再び濁り揚る事もない。而して黒潮強く夏期水温二十六度にも及び、夏枯れの時期が來るとも、雜藻も、天藻も、枯死流失を防ぐのは、吾人の磯の手入如何による。寒流強く、冬期は十三度位に下る事もある。而して深底は變化なく、常に水温五度以下の親潮を以て充たされて居るのである。之等の極から流下して、海底に入るのを潜流と云ふ。這ふが如く常に南下して居る。黒潮とか、親潮とか、冷水とか、又暖水とか、怒濤急潮など云ふのも、海の表層丈けの事である。古人曰く『淺き瀬にこそあだ浪は立つ』と海亦然り。

之等極流には磷酸鹽、珪酸鹽又は硝酸態窒素など、俗に營養鹽と云はれるのが多量に含まれて居る。而して富士火山脈の如く、伊豆半島・同七島等、點々として居るが底部は連續海底臺地で、傾斜を以て深海に竝立してゐる。寒流重もくして、潜流を爲し、這ふが如く深底を南下し、此傾斜に沿つて流れ、流壓に依り這ひ上つて來る。其勢の趣く所、漁礁を洗ふから、之等の含有營養鹽類が藻類に取つてはよき肥料となるのであらう。之れを俗に上昇流と云ふて居る伊豆半島と云ひ、同七島と云ひ、天藻の多産する所は、皆東岸の礁であり、寒流の上向せんと

する磯である事は、之れを物語つてゐる。富士の如き偉大な山あつてこそ、斯様な深灣が形成されたのであらう。單なる火山では駄目だ。我が富士靈峰は幾百と云ふ小火山を統率して、其山足の及ぶ所、偉大である。此富士火山礁には、天藻の外に、色々な雜藻はないが、糊分を含むものが多い。有用藻として利用される。之等は、北海道などの天藻よりも高價である。

富士山頂の積雪は、西の強風に煽はられ、濛々として、雪煙となりて、東方に棚曳き、常に雲となる。此期間が寒天製造の絶好期である。夏の頃海女が海面に寫る逆富士を目懸けて、潜水採集したのが、今や製造凍結され、廣い乾場は見渡す限り藻を擲けて居る。冬期に於ける山村農民の好副業である。

天藻と民 夏期トコロテンなど一本五錢也か。大東亞戰物價上向するも、之丈は其儘で、公定價も不必要だ。漁村などでは何時でも食へる。天藻は靈峰富士の風味ありだ。而して富士登山の盛んに出來る頃が最も需要多い様である。之等は何等輸入物資一つ要らない。海女の努力で採られるのみである。且つ雪の山間農民婦女の好副業でもある。そして何等肥料も要せず、潮の間に／＼繁茂する。之れを製造するにも、偉大な設備も要せず、凡て貧民の手で、然