

ちょっとかわいそうな呼び名の海藻～ケウルシグサ

北海道では「どくぐさ」、「どくくさ」(毒草)と漁業者さんに呼ばれて嫌われている海藻があります。本当の名前(和名)はケウルシグサ、学名を *Desmarestia viridis* といい、コンブやワカメと同じ「褐藻(茶色の外観になる色素の組合せを持つ海藻)」の仲間です。

ケウルシグサは北海道全域をはじめ九州以北の日本各地に分布し、海外にも広く分布しています。水深数メートルに分布しますが、波あたりの弱い海岸ではごく浅いところまで分布します。冬から春先にかけて生長し、最大で長さ1m程度になります。細い円柱状の枝を伸ばして先がさらに枝分かれし、全体の形は樹木のようになります(図1)。枝の先端部が非常に細かく枝分かれするので、水中で見た時には輪郭がぼやっとした綿の塊のように見えます(図2)。

ケウルシグサは体内に硫酸の成分をため込む性質を持っているので、かじってみると酸味を感じます(注意: 試してみたい方は、決して飲み込まずすぐに口をゆすいでください)。このため、皮膚の弱い人であれば触るとかぶれる場合があります。和名のケウルシグサというのも、「毛」のように細く「ウルシ」のようにかぶれる性質を持つ「草」(海藻)であることに由来しています。

漁業者さんが「どくぐさ」と呼ぶのも、ケウルシグサを漁網から取り除くときに手や眼に刺激を受けたり、一緒に網にかかった魚やマナマコの皮膚を変色させて売り物にならなくしてしまうからです(図3)。ケウルシグサが生える時期はカレイ類やホッケなどの底魚が良くとれる時期と重なっていますので、漁業者さんは余計に被害を感じると思います。魚に被害が及ぶ前に網から取り除こうにも、ケウルシグサの体は柔らかいため海から引き揚げるとすぐに体内の細胞が潰れて緑青色に変色し(図4)、硫酸の成分を出してしまいます。また、ケウルシグサは夏の初めまでに枯れて抜けてしまうため、



図1 ケウルシグサ
(採取地: 稚内市 2019年5月)



図2 海中のケウルシグサの様子
(寿都町 水深7m 2006年7月)

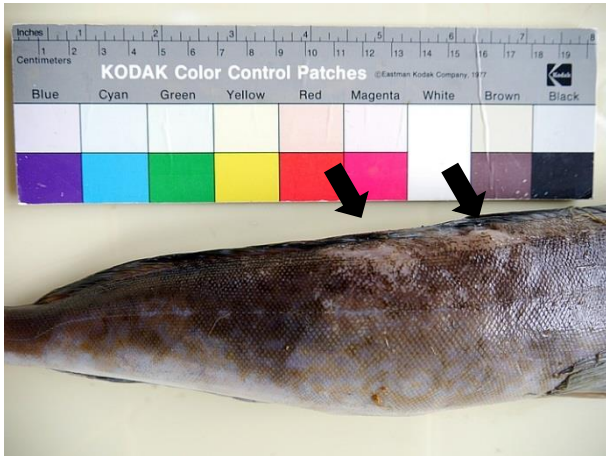


図3 ホッケにケウルシグサを試験的に3時間ほど接触させた結果矢印部分の体表が変色している



図4 陸に揚げたケウルシグサの色の違い
左：時間が経過し酸により変色した個体
右：水から揚げた直後の生鮮な個体

潮に流されて寄り集まり、一度に大量に網にかかってしまうこともよくあります。

漁業者さんからは散々な評価のケウルシグサですが、室内で実験するとキタムラサキウニはコンブほどではありませんが比較的この海藻を食べます（名畑ら 1999）。磯焼けで深みにコンブ類がない場合にはケウルシグサがウニ類の主要な餌になっている場合があります（津田ら 2006）。ケウルシグサを食べたウニがコンブを食べたウニと比較して味や身の入り具合がどう異なるかについては知見がありませんが、最近ではキャベツなど意外なものがウニの餌として優れた性質を持つことが発見されています（臼井ら 2018 など）。嫌われ者のケウルシグサにも意外な使い道があるかも知れません。ケウルシグサのウニの餌としての適性を再度評価する価値があると思います。

参考文献

- 名畑進一, 干川 裕, 酒井勇一, 船岡輝幸, 大堀忠志, 今村琢磨. (1999). キタムラサキウニに対する数種海藻の餌料価値. 北海道立水産試験場研究報告, 54, 33-40.
- 津田藤典, 干川 裕, 吾妻行雄. (2006). 北海道南西部日本海沿岸における海藻植生とキタムラサキウニの生殖巣発達の関係. 北海道立水産試験場研究報告, 71, 63-68.
- 臼井一茂, 田村怜子, 原日出夫. (2018). 野菜残渣を餌としたムラサキウニ養殖について. 神奈川県水産技術センター研究報告, 9, 9-15.

(2019年6月7日 北海道立総合研究機構 稚内水産試験場 調査研究部 秋野秀樹)