

## ハワイの食用海藻事情

株式会社オーシャンラック 大野正夫・徳島県水産課 團昭紀

2008年11月に、水産事情視察でハワイ諸島を訪れた。いくつかの視察目的があったが、その一つにハワイ諸島での食用海藻を最近の事情を調べることもあった。多くの日本人が訪れる観光地であり、日本食ブームでもあるので、興味深い海藻食の変化を知ることができたらという期待があった。

ハワイ諸島では、古くから原住民が海藻を好んで食することが知られている。ハワイ大学の植物教室を訪問し89歳になられた Isabella A. Abbott 教授にお会いした時に 昨年、2007年に出版されたハワイの海藻図鑑「Hawaiian Reef Plants」(著者 J. M. Huisman, I. A. Aboot, G. M. Smith)の本をプレゼントされた。この本は、多くの種がカラーで表示されており生態写真も入れられていた。コラムとして食用海藻にも触れている。そこで、まず、この著書からハワイ諸島で利用されている海草について引用してみよう(図1, 2, 3, 4)。

ムカデノリのなかまの *Gratiloupia filicina* は、多くの島々でハワイ語では *huluhuluwaena* または *pakeleawa's* と呼ばれて好んで食されていた。原住民のほか、多くの人たちの間では、この海藻は今でも刻んで料理の添え物と使われているので、英語の” chop -chop” と呼んでもいる。

ハワイ諸島でもっとも好まれているのはオゴノリの仲間の *Gracilaria coronopifolia* である。この海藻は浅いタイドプールなどに生えており、葉長は5~15 cm ほどである。ハワイ島の海洋深層水で大量に養殖されているのもこの種ではないかと思われる。この種はフィリピンでも食されているが、沖縄の久米島海洋深層水を用いても培養されていると聞く。この海藻のタンク培養に関しては、別の機会に詳しく報告したい。ハワイ諸島では、オゴノリ類は、きざんで海藻サラダ風に料理に使われてきたが、日本語の「Ogo」がハワイではオゴノリ類を指す一般的な言葉になっている。“Ogo”として、一般的に食されている種は、*G. coronopifolia* のほかに、*G. parvisporia*、*G. salicornia* や *G. tikvahiae* が使われてきた。Koo-Koo となずけて瓶に入れられて売られている写真が上記の本には掲載されているが、今回はみる事ができなかった。

### ハワイ島コナにおける海藻の利用

コナ滞在中は、海藻探しもあり日本食レストランに足が向いた。コナ街の中心の露地を入ったところに、Seiji・Susi レストランがあった(図5)。そのメニューに海草サラダがあった。一見してグリーン色の海藻に白ゴマ、油と甘酢で味付がしてあったが、何の海藻だかが検討がつかなかった。我々が海藻の研

究をしていると告げると、ご主人も海藻を食材に使いことに興味があり海藻談義に入った。この海草サラダは自家製ではなく近くのスーパーに売られているものであることがわかった(図6)。ご主人の話ではカリフォルニアで製造してハワイ島に届けられているという。中身はワカメの茎を非常に薄くスライスし、糸寒天とオゴの裁断したものであり(図6.7)、粘りがあり、味つけは中華料理のクラゲ料理のようであった。日本人には考えられない味付けであり、糸寒天も日本産とは思われない。オゴノリは、細かく裁断されているので種ははっきりしないが、粘りがあるのでハワイ産ではなく輸入品ではないかと思う。ワカメ、糸寒天、オゴノリ、ごま油が使われているので、中国系の者の製造と思われるが、非常に美味であり日本人に好まれるものであった。

つぎに、ご主人がメニューにはないがマグロとアボガドにオゴをいれた料理を出してくれた。これは、ご主人のアイデアだそうだが、アボガドやマグロの粘りにオゴが絡み、コリコリ感触とわずかに磯の香りがありなかなかの美味であった(図8)。これも日本では考えられない海藻料理であった。コナの海岸にはイワズタが繁茂しておりおいしいので、これらの海藻を食材に使えないかと言われたが、沖縄では海ブドウとして売られており、フィリピンでもよく食べられていると返答したが、近い将来、この店で海ブドウが料理として使われるかもしれない。

翌日、近くの、KTA スーパーマーケットにでかけた。日本食コーナーでは、かなりの高齢の男性が寿司のし込みをしており、その横に海藻サラダが並べてあった。海藻サラダを注文すると日本語で返答されたので、日本人であることを知った(図9)。



図9 マグロ素材と海藻サラダコーナー

海藻サラダのコーナーにはかなりの個数が陳列してあったので、日本人以外の家庭でも購入するのだろうと推察された。ここには先のワカメサラダ以外に、オゴと小エビの身に玉ねぎの輪切りが入った「オゴなます」と袋詰めの中のオゴが売られていた。「オゴなます」は、細長い葉体のオゴノリであり、ハワイ大学に持って行き、アボット博士にみせたら、即座に試食して、これは、ハワイ産の

オゴノリではないので、種名はわからないと答えられた。細く長いことからやはり、中国産の輸入品を米国で加工したものであると推察された(図 10, 11)。生で細切れに裁断されて袋詰めになったものは、新鮮であり遠くから運ばれたは考えられないので、近くの海洋深層水で培養されたオゴノリか、あるいは近くのリーフ内に、繁茂している *G. tikvahiae* はないかと思われたが、きれいなグリーン色をしていた(図 12, 13)。

### オアフ島での海藻の利用

ハワイ大学植物学研究室にドクター・フェロー奨学金で在籍中の栗原暁氏の案内で、ワイキキの近くにある Tamashiro Market に出かけた(図 14)。Sea foods 専門店で小さなたたずまいであるが、近海で取れる魚や生の海藻が多く陳列されていた

Abbott 博士は海藻の研究者が来ると、いつも案内する場所だそうだ。ここでは、生の海藻が 20 kg 入りと思われる大きなビニール袋に詰められて無造作に並べられてあった(図 15)。海藻はハワイ語で Limu と呼ばれていた。それぞれの袋に名前もついていないので、少しずつ取り購入してホテルで葉体の分別することにした。上記の図鑑で種を調べると、ムカデノリの仲間の *Gratiloupia filicina* が一袋あり、残りはオゴノリ類であった。太く長いオゴノリの *G. parvisporia* は、どのようにして食するか日本の刺身のつまのように飾りつけにつかうのはよく理解できない。

*G. salicornia* は、大きな塊状のものと、塊が 2 cm ほどのものと別の袋に入って売られていた。これらは、堅いので湯通しして刻んで、添え物にするのだろうか。*G. coronopifolia* は別の袋に入っていた。しかし、これは *G. tikvahiae* とすべきか迷う。コナで、袋詰めにして売られたいたものと同じであり、広く使われるもののようである(図 16~ 21)。

### 海藻サラダパック

干物品コーナーには、海苔と海藻サラダのパックが並べられていた。乾燥海藻サラダのパックは、乾燥ワカメや赤い海藻などが入った日本で売られているものと同じであった。

このような海藻サラダ素材も、ハワイで食べられるようになったことを知った。別のコーナーには、マグロの生の角切りとオゴを混ぜたものが並べられていた。ステンレスの大きな入れ物に入っており半分ほどは売れていたもので、購入者が多いのだろう(図 21)。

その夜に栗原さんの案内で、ワイキキの外れのハワイアンレストランに行っ

た。日本のガイドブックにも紹介されている「オノ・ハワイアンフード」という店である。名前から日系のお店かもしれないが、小さな店で日本でも珍しい大衆食堂という感じであった。しかし、来客が多くドアには「順番に左側に並ぶように」という張り紙があり、我々も4人目に店に入れた。料理は無造作に置かれ、見た目にはおいしそうでないが、どの料理も文句なく美味であった。特に“Kalalua Pig” という料理は豚肉を丸ごと葉っぱに包み2~3日蒸し焼きしたと思われるほど柔らかくハワイ醤油を付けて食べると美味であり琉球料理に似たところがあった。

図 21 スーパーでのマグロとオゴノリのあえもの

図 22 レストランでの“Ahi Poke”

そのなかで、“Ahi Poke” という料理は、ガイドブックによる、アヒ（キハダマグロ）の角切れ刺身にオゴをそえて、味つけは塩、醤油、ごま油、レモン汁だそうである（図 22）。この店では赤い角切りの刺身に緑色のオゴを細かくきざんで上に乗せられていた。いままでのマグロの角切り刺身には、赤いオゴが使われており、刺身をくるむようになっていたが、このように緑色のオゴをパラパラと上に載せてあるのに興味い。オゴと刺身を一緒に口に入れると、オゴの磯の香りとシャキ・シャキ感があり、なかなかの美味であった。ハワイでは、マグロのオゴとの組み合わせは、ごく普通の料理法であろうか。

短い期間のハワイ海藻食探しであったが、基本的に日本の食べ方と異なり、今後の

日本での海藻サラダの料理の改善には、参考になることが多かった。なお、ワイキキで、海藻に興味を持つ知人から、ワカメにシナモンなどの香りを付けたものができるかと言われた。これも奇抜であるが参考になる提言である。海藻食は国際的に広がりを見せているが、従来の概念にない使い方がうまれることを期待する。

#### 引用文献

J. M. Huisman, I. A. Aboot, C. M. Smith : Hawaiian Reef Plants (ハワイの海藻図鑑). University of Hawaii Sea Grant College Program pp. 264, Honolulu, Hawaii