

東アジアの海藻利用の伝統と未来

藤田明良 (天理大学)

1. 人類と海藻・海草

多様な利用の歴史：食用・医療・肥料・飼料・燃料・緩衝材・建築材・工業原料・添加物…〔大野2004・山田2013〕

2. 世界の海藻食

海辺に生きる人々：太古から海藻・海草と共に暮らしてきた〔秋道2017・オコナー2018〕

A) 北西ヨーロッパ：ヴァイキング関連の遺跡（住居・工房等）から出土する海藻フカス（ヒバマタ類）〔Mooney2021〕
ブリテン諸島（フランス北岸、スペイン西北岸） ウェールズ「手足に水かきのできている女たち」
ラーヴァー／ダルス／ソル／アイリッシュ・モス／ケルプ類（カラフトコンブ等）

B) アメリカ大陸：太平洋側の南北海中に巨大なケルプ森林帯

南米「コチャユョ」（ケルプ）と「ルチェ」（アオサ）

16世紀スペイン人が目撃した「太い大根のような固い茎」の料理法

アンデスの山岳民族との交易品

北米 ケルプの森に生かされる先住民（トリンギット、ハイダ…）

若いケルプは食用 *太いケルプの繊維＝釣糸、網糸、銚綱、船用ロープ

アマノリ 採取場（畑）年に2回収穫 利用のルール（割り振り・ローテーション…）

乾燥・加工・交易 部族ごとの特徴 子持ちケルプ（伝統食→輸出品）

大西洋側の北部 北西ヨーロッパとの相似 先住民の伝統食と移民食のハイブリッド

先住民の祭日料理「アパノー」→移民のソウルフード「クラムベイク」

C) 太平洋の島々：ポリネシア語「リム」。ハワイの食用リム30種。先住民の伝統食＝ポケ（芋）＋魚貝＋海藻
名物料理「ポケ」＝生魚貝と海藻のマリネ 平和のシンボルとしての海藻
ニュージーランドのアマノリ料理（マオリ語で「カレゴ」）
フィジーの「ココンダ」（ポケ＋ココナツミルク＋海ブドウ）タヒチやトンガにも

2. 東アジアの海藻文化

欧米：19世紀以降の「近代化（工業化）」のなかで一般の食卓のから姿を消す。一部地方の伝統食（珍味）

東アジア（日本列島・中国列島・朝鮮列島）：現在も食卓の一角を占め続ける。

A) 中国大陸

古くから宮廷料理などに登場 『齊民要術』（6世紀）「紫菜」（海苔）の料理法3例。産地などのウンチク

医食同源。医薬として注目。『本草綱目』（16世紀）には「海藻」「海带」「昆布」「紫菜」など16種類

産地として「高句麗」（6世紀）「新羅」（8世紀）など朝鮮半島を記すものも。国境を越えて貢上・貿易

海藻：集解《別錄》曰「海藻生東海池澤，七月七日采，曝乾。」弘景曰「生海島上，黑色如亂髮而大少許，葉大都似藻葉。」藏器曰「此有二種：馬尾藻生淺水中，如短馬尾細，黑色，用之當浸去咸味；大葉藻生深海中及新羅，葉如水藻而大。海人以繩系腰，沒水取之。五月以後，有大魚傷人，不可取也。《爾雅》云，綸似綸，組似組，東海有之，正為二藻也。」…時珍曰「海藻近海諸地采取，亦作海菜，乃立名目，貨之四方云。」**海藻酒**，治瘰癧。用海藻一斤，絹袋盛之，以清酒二升浸之，春夏二日，秋冬三日。每服兩合，日三。酒盡再作。其滓曝乾為末，每服方寸匕，日三服。不過兩劑即瘥。」（《肘後方》）

海带：（宋《嘉》）集解禹錫曰「海带，出東海水中石上，似海藻而粗，柔韌而長。今登州人乾之以束器物。醫家用以下水，勝於海藻、昆布：「氣味鹹，寒，無毒。主治催生，治婦人病，及療風下水」（《嘉》）。「治水病瘰癧，功同海藻（時珍）。」

昆布：集解《別錄》曰「昆布生東海。」弘景曰「今惟出高麗。繩把索之如卷麻，作黃黑色，柔韌可食。《爾雅》云：綸似綸，組似組，東海有之。今青苔、紫菜皆似綸，而昆布亦似組，恐即是也。」藏器曰「昆布生南海，葉如手，大似薄葦，紫赤色。其細葉者，海藻也。曰：其草順流而生。出新羅者葉細，黃黑色。胡人搓之為索，陰乾，從舶上來中國。」時珍曰「昆布生登、萊者，搓如繩索之狀。出閩、浙者，大葉似菜。蓋海中諸菜性味相近，主療一致。雖稍有不同，亦無大異也。」…（『本草綱目』草之八）

B) 朝鮮半島

朝鮮王朝の『世宗実録地理志』（1454年）に登場する海藻。産地によるランク（『屠門大嚼』17世紀）

咸吉道	江原道	慶尚道	全羅道	忠清道	京畿道	黄海道	平安道
多絲尔 藿 昆布 海带 牛毛 細毛	藿 常藿 昆布 海藻	藿 早藿 粉藿 青角 海藻 牛毛 細毛 海毛 甘苔 海衣	藿 早藿 常藿 粉藿 昆布 黄角 牛毛 海毛 甘苔 海衣 加土里 莓山伊	黄角 細毛 海衣	黄角	青角 黄角 海藻 絲藿	

藿（ワカメ）朝鮮「特産」と認識、済州島が最大の産地。高麗時代、政府が全国藿田を把握。皇族や寺社に下賜

夫藿者，他國之所無，獨於東方，處處皆有之。濟州所産尤繁。土民之居積致富，商船之往來販鬻，皆用此也。是三者，天生之地産之，天地獨厚於我國，實東方之奇貨也。前朝之時，鹽盆坐敷、魚梁網所、藿田結ト，皆載于《周官六翼》。王子開福之辰，必賜鹽盆魚梁，共議寺社，或賜藿田，其餘管幹區處之法，未之詳也。 （『朝鮮王朝実録』1447（世宗二九年）月23日）

産地で民衆が採集・貢納。宮廷では義盈庫が管理。孤児への救恤「自十歳至七歳，一日毎口米七合、醬二合、藿二立」
中国（明）への貢上品

眞魚一千八百三十尾，民魚五百五十尾，沙魚九十尾，芒魚三百八十尾，洪魚二百尾，蘆魚一百尾，年魚五百尾，大口魚一千尾，鯉魚二百尾，秀魚四百四十尾，文魚二百首，石首魚一千尾，青魚五百觔，蘇魚五百觔，鯽魚五百觔，鰻魚七百觔，古道魚二百觔，烏鰂魚二百觔，大蝦二百觔，黃魚鮓六桶，鯉魚鮓一桶，土花鮓九壇，石花鮓三壇，生蛤鮓四壇，蘇魚鮓三壇，白蝦鮓七壇，紫蝦鮓四壇，石首魚子鮓四壇，紅蛤鮓二壇，**早海菜五百觔，海菜一千觔，絲海菜三百觔，海菜耳三百觔，昆布四百觔，海衣一百觔，甘苔二百觔，海花二百觔，黃角三百觔，松子一千觔，黃酒五壇，燒酒五壇。**（海菜＝藿） （『朝鮮王朝実録』1429（世宗一一年）7月19日）

『茲山魚譜』（19世紀初頭）に登場するワカメ。済州島の「海菜」

3. 結びにかえて：海藻文化と人類の未来

「海藻文化を知ることは未来を考えるきっかけ」（秋道智彌）

A) サステイナブル

ケルプからつくるバイオプラスチック：ストローや使い捨て食器

「海草で屋根をつくる」プロジェクト（デンマーク）

零細漁民の持続可能な生活をめざすインドネシアのキリンサイ養殖プロジェクト

B) 健康と医療

抗がん作用や老化防止効果（血圧低下・動脈硬化防止・糖尿病合併症予防…）

C) 海藻が保全する環境、海藻が創る環境

「海のゆりかご」としての藻場

「海藻で田畑がノリノリ」田畑の環境改善（『現代農業』2014年8月号の特集）

参考文献等

秋道智彌 2017 「海藻食の多様性と人類」（『vesta』No.107 味の素食の文化センター）

大野正夫 2004 「世界の海藻資源の概観」（大野正夫編著『有用海藻誌：海藻の資源開発と利用に向けて』内田老鶴圃）

オコナー、カオリ 2018 『海藻の歴史』原書房

金世琳訳 1993 『薬膳の原典 飲膳正要』八坂書房

国立歴史民俗博物館編 2020 『昆布とミヨク：潮香る日韓比較文化誌』国立歴史民俗博物館

水産史編纂委員会編 1968 『韓国水産史』水産庁（韓国）

鄭大聲訳 1982 『朝鮮の料理書』（東洋文庫 416）平凡社

宮下章 1974 『海藻：ものゝ人間の文化史 11』法政大学出版会

宮田昌彦・富塚朋子 2004 「藻の文化」（大野正夫編著『有用海藻誌：海藻の資源開発と利用に向けて』内田老鶴圃）

李泰沅 2005 『200年前の博物学者丁若銓：「茲山魚譜」を訪ねて第1巻』日本評論社

山田信夫 2013 『新訂増補版海藻利用の科学』成山堂書店

Mooney, Dawn Elise 2021 "Charred Fucus-type seaweed in the North Atlantic: a survey of finds and potential uses", Environmental Archaeology, Volume 26, pp.238-250, Published online: 14 Dec 2018.

박구병 1995 〈출처（藿田）〉《한국민족문화대백과사전（韓國民族文化大百科辭典）》

<http://encykorea.aks.ac.kr/Contents/Item/E0004697> 閲覧 2021年12月14日