

イシクラゲを喰らう！

技術士（衛生工学） 本 堀 雷 太



環境WGのみなさん。イシクラゲなる生物をご存知でしょうか？

イシクラゲは高級食材であるスイゼンジノリと同じ藍藻類で、ネンジュモ属に属するが、スイゼンジノリとは異なり陸生です。水はけがあまり良くない路地や庭などで普通に見られる黒いコケのようなものがイシクラゲであります（左写真の黒い部分）。これは寒天状の群体であり、この中に球形や樽型の藍藻細胞が数珠状に1列に連なっています。

日本では古くから食用にされ、岩キクラゲや姉川クラゲの名で取引されています。何ととってもスイゼンジノリがめっちゃくちゃ高いのに比べ、イシクラゲはそこら辺にいっぱいいる訳ですから、もちろんタダであります。そこで思い切って食べてみました。

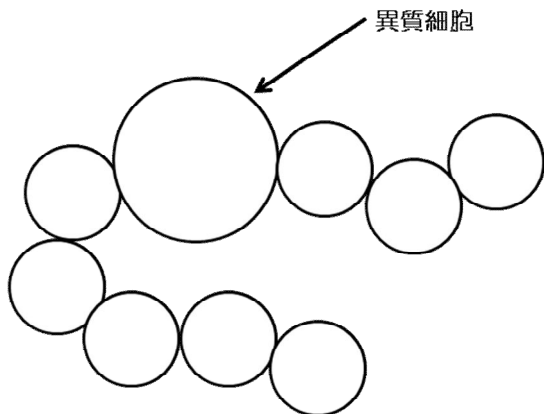
採取地は愛知県愛西市の某所で、バーベキューをしていた周りの人達の冷たい視線に耐えながら採取してきました。家に持ち帰ったら、妻からも白い眼で見られました（まあ、いつものことですから慣れてますけど・・・）。



雨が降った後では寒天状の部分（多糖類で出来ています）が吸水して膨れ上がった状態になる。水で戻したワカメみたいです。



水分が蒸発すると、ガリガリになって干上がってしまいます。この状態でも光合成を続け、生命活動を継続しています。さすが藍藻は強いですね。



【イシクラゲの顕微鏡観察イメージ】

イシクラゲの仲間は多糖類の基質の中に細胞が数珠状に繋がった状態で存在しているため、ネンジュモと称されています。藍藻は原核生物であるため細胞小器官は存在しません。通常の細胞では光合成が行われ酸素を発生しますが、異常細胞では空気中の窒素を固定しています。



採取したイシクラゲを丹念に水洗いし、湯通ししてポン酢で和えました。食味ですが、適度な歯ごたえはあるものの、香りが全く無い海苔といった感じでした。特に不味くはないものの、格別に美味しいというものでもありませんでした。