



## アオサの仲間（アオサ目アオサ科） *Ulva* sp.

毎年、新聞などで「アーサ摘み」の風景が紹介され、季節感を感じる光景である。

上の写真が、食べられるアーサであるかは不確かであるが、干潟となった海岸沿いに広がる、まるで海の緑のじゅうたんである。

沖縄でアーサとして親しまれ、食用とされているのは「ヒトエグサ」。この他に、アナアオサやボウアオノリなど、アオサの仲間が知られている。

アナアオサはヒトエグサよりも少し遅れて、礁原を緑色におおいつくす。ヒトエグサと比較して大量に生育する。アナアオサは、かつては方言で

「ウーワアーサ」と呼ばれ、人の食材ではなく養豚飼料として利用されていた。後者のボウアオノリは、河川の伏流水が流れ込む海浜に生育しているが、生産量は少なく食材としての利用は進んでいない。これらのアオサの仲間は、全てが緑藻類に含まれる。

このような大潮などで現れた干潟上には、アーサなどの緑藻類の他にもさまざまな海藻・海草が見られる。貝を探す人や海藻・海草をとる人など、この時期ならではの光景が、干潟には見られる。上部写真右側は、干潟で出会った方がもっていた袋であるが、中身には海草（緑藻と褐藻類）がびっしりと入っていた。「どのように食べるのか？」と聞いたところ「お湯でゆがいて食べるらしい」。褐色の海藻も、お湯に入れると全てが緑色となるそうである。干潟に広がる緑色や食卓に並ぶ緑色など、春先（4月）は、干潟はまるで陸の新緑のごとく緑色で包まれる。