



イバラノリ（紅藻類） *Hypnea charoides*

大きさ：直径 10~50cm。

特 徴：体は円柱状で枝分かれし、枝の先端は「イバラ」の様にとがっている。

分 布：本州中部から南西諸島：熱帯太平洋、インド洋。

沖縄でヒトエグサ（アーサ）と同じくらい、古くから食材に利用されてきたのが「イバラノリ（方言名：モーイ）」である。現在、オゴノリ類を含めて、寒天質を持ち、豆腐状の固形製品を作ることができる海藻グループは、方言で「モーイ」と呼ばれている。本来の「モーイ豆腐」の材料となっていた海藻は、「イバラノリ」である。

泡瀬地区の干潟では、大潮時には多くの人たちが潮干狩りに訪れ、海藻を採取している人も多くみられる。褐色をしている藻類も、お湯に通すと緑色になる。

右側の写真は、海藻をたくさん採っていた人が持っていた袋である。