

## 【招待講演 2】

### 徳島の海藻資源とその利用

徳島大学大学院 社会産業理工学研究部 水圏教育研究センター  
特任研究員 團 昭紀

徳島の養殖海藻と言えば第一に「鳴門わかめ」があげられるが、意外と知られていないものに全国一の生産量を誇る「スジアオノリ」がある。また、ノリはノリでも巻き寿司に使われる「スサビノリ」、通称クロノリが松茂町から阿南市地先の海面で養殖されている。これは全国第 14 位（農水省平成 28 年漁業養殖業生産統計）である。さらに、北海道から種苗を購入してコンブ類（主にマコンブ）の養殖も行われており、全国第 6 位の実産量である。主にワカメ養殖の漁業者が兼業している。

次に統計上では採貝・採藻に分類されており、天然に生えている海藻を採取し、加工出荷する漁業がある。寒天の原料となるテングサ類は本県沿岸に豊富にあり、全国第 4 位の実産量（農水省平成 18 年漁業養殖業生産統計）である。テングサ類は、県南ではトコブシなどの有用貝類の餌としての藻場（陸の森林や草原に対応する用語として使われる）を形成する重要海藻種である。他にまとまった量としてヒジキ（全国順位 12 位）があり、これも本県沿岸に広く分布している。量的にまとまらないローカルなものとしては、天然ワカメ、ヒロメ、モズク類（フトモズク、イシモズク、キシウモズク）、アオノリ類などがある。また、最近、注目を集めているアカモクも県北を中心に分布している。

本日は、徳島県のワカメとアオノリ養殖の概要と研究について述べる予定であるが、詳しくは次の文献を参考にさせていただきたい。

徳島県立農林水産総合技術支援センター水産研究課研究報告第 10 号（平成 27 年 3 月）

團 昭紀・大野正夫・松岡正義 徳島県のワカメとコンブ資源の開発研究の変遷

團 昭紀 アオノリ類の生理、生態から見た養殖技術の検証