

## 「四季・植物」 47 わかめ

学名 *Undaria pinnatifida* Suringar

褐藻類コンブ目の海藻

名前の由来は、様々な説がありはっきりしない。

古名「<sup>じぎめ</sup>和布」

## 郷土資料から見た「わかめ」のあれこれ

わかめは古くから食用とされてきた海藻で、万葉集にも「藻刈舟<sup>めかりふね</sup>」の名でわかめとりの舟が詠まれている。古名「和布」はコンブやアラメに比べて柔らかい海藻であることから来る。

海藻類は乱獲を避けるため採取開始日を定め、これを磯の口<sup>くちあ</sup>明け、または浜の口明けと呼んだ。柏崎では5月の初旬から15日頃がわかめとりの口明けの時期で、7月頃まで行われる。笠島は5月15日に口明けをし、その後一週間は採取しないといい、旧岬町(番神)は口明け日に大半をとる程であったため、初日に鎌を持って潜る事を禁じたという。その場合は船から股木を先端につけた竹竿を使い、わかめを巻きつけちぎり取るようにした。磯で海藻を採取することをヨソシ、ヨソユキといい、漁村の女性の仕事であった。

ヨード、カルシウム、ビタミンを多く含み、食物繊維のアルギン酸も含まれているため食品価値は高く、乾燥・塩蔵されたものが多く流通している。

### 参考資料

「柏崎市史資料集 民俗篇」	柏崎市史編さん委員会編	1986	「柏崎歳時記」	山田良平著	1976
「たべもの語源辞典」	清水桂一著	1980	「日本大百科全書」	小学館発行	1994
「校訂万葉集」	中西進著	1995	「図説 花と樹の大事典」	植物文化研究会編	1996
「料理食材大事典」	主婦の友社編	1996			