

「四季・植物」49 えごのり

学名 *Campylaephora hypnaeoides* J.
Agardh.

紅藻綱イギス目イギス科の海藻

古い記録に名前が見られないのは、同じ紅藻類
のオゴノリに含まれていたためと考えられる。

郷土資料から見た「えごのり」のあれこれ

乾燥させた「えごのり」を水に浸し、不純物を取り除いてから加熱し練り上げ、冷やし固めたものがエゴである。エゴとも呼ばれるこの食品は夏の食べ物であるが、祝儀・不祝儀の際にも食される。丸皿に作ったものは鏡エゴと呼ばれ、盆に精霊棚に供える地域もある。

海藻類には乱獲を避けるため、磯の口明け、浜の口明けと呼ばれる採取開始日が定められる。笠島ではかつて7月10日が口明けであったが夏の土用に延期された。一方では「エゴは夏土用を過ぎるとかたくなる」(「柏崎市史資料集 民俗篇」)ともいわれる。

えごのりは日本海沿岸に広く分布し、おもな産地とその周辺では大変好まれたという。

参考資料

「日本大百科全書」	小学館発行	1994	「新潟県大百科事典」	新潟日報事業社編	1977
「柏崎市史資料集 民俗篇」	柏崎市史編さん委員会編	1986	「いがた料理ふるさとの味」	桜井薫著	1988
「日本料理由来事典」	同朋舎出版発行	1990	「新日本海藻誌」	吉田忠生著	1998