

海藻「ふのり」とは

1. 衣と食の文化の融合

「へぎそば」と「布^{ふのり}海苔(海藻)」つなぎ

「ふのり」からとれるネバネバしたエキスを、先人達は糊として使用してきました。代表的な物では、当地の織物をはじめ、箔押し、表具、絵の具、焼き物、酒樽の目張り、洗髪の日用雑貨等、昭和10年頃までは家庭の必需品として役割を果たしてきました。

当日町市は、織物の街として知られています。織物糸の撚りを持たせる為に、煮溶かした「ふのり」をくぐらせると美しい織物が生まれます。その昔、十日町には多くのフノリ問屋がひしめき合っていたそうです。大正末期、それが「そば」のつなぎとして使われ、滑らかでコシのあるそばが生まれました。そのツルツルした喉越しとシコシコした歯応え、また艶のある光沢も「ふのり」つなぎのそばの特徴です。



2. 厳しい環境に耐える「ふのり」

ふのりは海藻の一種ではありますが、ワカメや昆布といった褐藻類の海藻とは違い、育つ場所が全く異なります。

「ふのり」は綺麗な海の干満千間岩礁に生息する紅藻類の海藻です。

干満千間岩礁とは、満潮と干潮を繰り返す場所の事で、満潮時は海の中に浸かり、潮がひく干潮時にはカラカラに乾く岩の上では空気や太陽光線に晒されながら、大変厳しい環境の下で繁茂します。

3月～5月にかけて繁茂を続け、長さは5～20センチまで成長します。



下北半島での「ふのり」採取の様子

3. 厳しさに耐えられる理由

海水に浸かっているときはいいのですが、干潮時に空気や太陽光線に晒されてしまうので、よほどの生命力が無ければ生きて行けません。その生命力の源は、「ふのり」の構造にあるようです。「ふのり」はワカメや昆布のようにヒラヒラとしておらず、管状の枝を広げています。その表面は、粘滑光沢(ねんかつこうたく)をもっている為、環境の厳しさに耐えられるのです。また「ふのり」からはネバネバしたエキスが取れますが、この粘りは粘質多糖の「フノラン」という成分であり、過酷な条件を生き抜く生命力の源です。



フノランは高血圧・動脈硬化・糖尿病の改善に役立つ (2008改訂新版 健康栄養食品辞典より)

フノランは海藻の布海苔に多く含まれている粘質多糖類で、 α -ガラクトースと β -ガラクトースが交互に鎖状に結びついた構造をしている。野田宏行(三重大学)は、高血圧や高脂血症、移植ガンへの効果をマウスを用いて実験し、フノランが血圧降下や動脈硬化指数の大幅な改善、血中ナトリウムの低減、エールリッヒ腹水ガンやザルコーマ180固形ガンなどに対し顕著な発育抑制と延命効果のあったことを報告している。また、糖尿病に関しては長村洋一(藤田保健衛生大学)の高血糖マウスに対して布海苔顆粒を投与した実験があり、硫酸基を持つフノランの分子構造が糖の取り込みを抑制すると推定している。フノランは歯の再石灰化を増強するキシリトールの働きを促進させる作用もあり、トクホの「歯を丈夫にするガム」の関与成分としても使われている。