

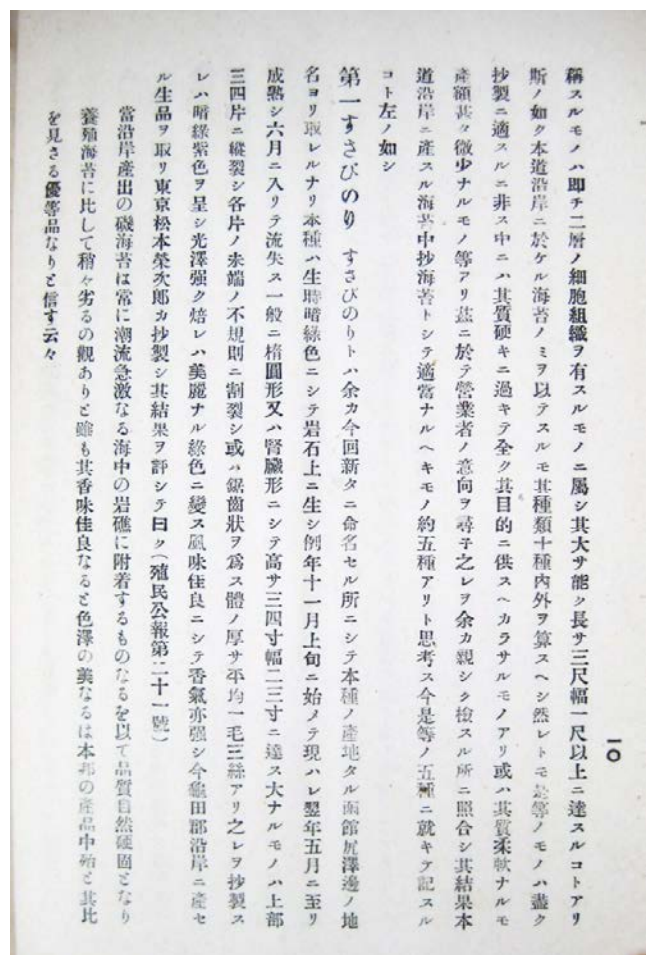
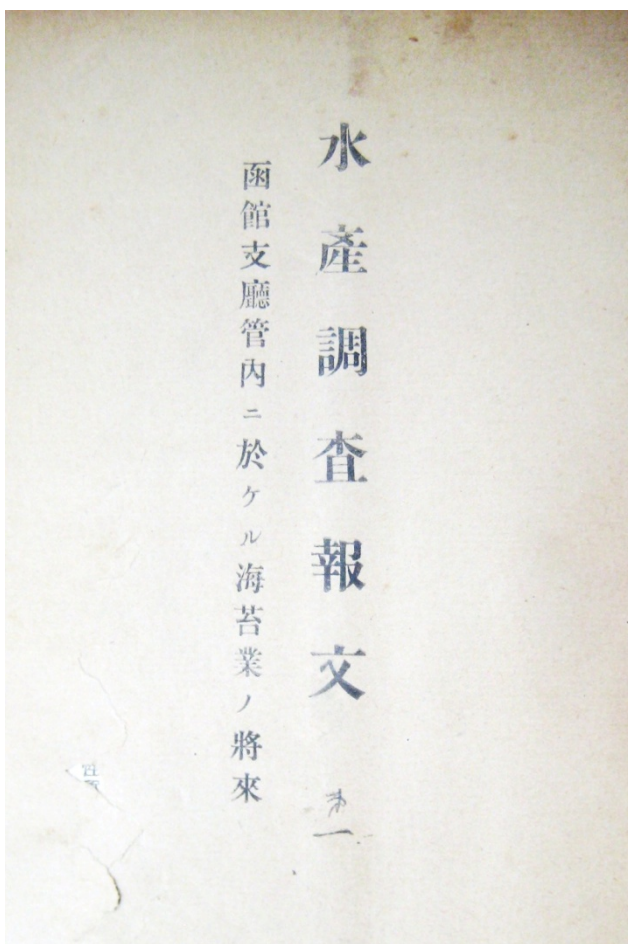
## スサビノリの「スサビ」の由来

海苔<sup>のり</sup>は日本で長年にわたって養殖されてきた伝統的な海藻食品です。養殖ノリの研究に生涯専念された東京水産大学名誉教授の<sup>敬</sup>三浦昭雄さん(1970)は、日本の養殖ノリとして、アサクサノリ、スサビノリ、マルバアサクサノリ、ヤブレアマノリ、イチマツノリ、カイガラアマノリ、ソメワケアマノリ、ムロネアマノリ、コスジノリ、ウップルイノリ、マルバアマノリの11種をあげています。しかし、現在日本で養殖されているアマノリ(紅藻アマノリ属植物の総称)の大部分はスサビノリという種<sup>しゅ</sup>です。かつてはアサクサノリという種<sup>しゅ</sup>がかなり大きな割合を占めていましたが、現在ではアサクサノリを養殖しているところは極めてまれです。従って、商品としての乾海苔<sup>ほしのり</sup>や焼海苔<sup>やきのり</sup>が「浅草海苔」と表示されることはほとんどありません。

ところで、スサビノリの「スサビ」とは何のことでしょうか。スサビノリについて詳細な研究を行って新種として記載したのは東京水産大学名誉教授の<sup>敬</sup>殖田三郎さん(殖田(1932)日本産あまのり属ノ分類學的研究. 水産講習所研究報告 28(1), 1-45, Plate I-XXIV. スサビノリに *Porphyra yezoensis* という学名をつけた<sup>註1)</sup>ですが、スサビノリという和名の由来や標本の採集地については一言も触れていません。また、北海道大学名誉教授吉田忠生さんの「新日本海藻誌」(内田老鶴圃, 1998)には「すさびのり(遠藤 1908)」と書かれており、タイプ産地は小樽市祝津としていますが、和名の由来については全く触れていません。インターネット上で「スサビノリ」を調べてみても、「スサビ」の由来についての信頼できそうな記述はほとんど出てきません。困ったことに何の根拠も示さずに堂々と「荒び海苔」とか「奈良輪荒び海苔」と表記しているものさえあります。水産関係や藻類関係の研究者の中でさえ「スサビ」の由来について明確に知っている人はほとんどいないようです。そこで、念のためにいろんな情報にできるだけ当たってみました。

上記の吉田さんの「すさびのり(遠藤 1908)」をたよりに、この文献に相当するとおもわれるものに当たってみました。それは北海道大学教授だった<sup>敬</sup>遠藤吉三郎さんが明治41年(1908)に「水産調査報文 第一 函館支廳管内ニ於ケル海苔業ノ將來」という標題で出版した報告書です(図1)。この報告書で遠藤さんは「北海道ノ海苔ノ種類品質並ニ製品トシテノ價値」という項に、「第一 すさびのり」として「すさびのりトハ余カ今回新タニ命名セル所ニシテ本種ノ産地タル函館尻澤邊ノ地名ヨリ取レルナリ本種ハ・・・」(太字は筆者指定)と書いています(図2)。遠藤さんが北海道函館地方の尻澤邊というところで発見し

たノりに「すさびのり」という名をつけたのです。すなわち、スサビノリという名（和名）をつけたのは遠藤さんであり、「スサビ」は函館の「尻澤邊」（尻沢辺）という地名に由来するのです。また、遠藤さんの著書「海産植物學」（博文館、1911）を開いてみると、「すさびのり」の解説の中に「・・・今函館尻澤邊ニ於ケル其發育の状ヲ檢スルニ・・・」（太字は筆者指定）との記述があります。これらの記述で気になるのは、「尻澤邊」を「すさび」と読むかどうかということです。また、「尻澤邊」＝「すさび」であるならば、函館地方の海岸で「すさび」と呼ばれる浜があるか（あったか）どうかということになります。そこで、地図上で「尻澤邊」あるいは「すさび」と記載された所があるかどうか探してみました。しかし、残念ながら現在の地図にはこのような地名は見つかりませんでした。この点に関しては昔の（明治時代の）地図に当たってみる必要がまだ残されています。



左：図1 遠藤吉三郎（1908）の調査報文の表紙  
（千葉県立中央博物館海の分館菊地則雄氏提供）

右：図2 遠藤吉三郎（1908）の調査報文の「すさびのり」に関するページ  
（千葉県立中央博物館海の分館菊地則雄氏提供）

「尻澤邊」に関するいろんな情報も調べてみました。現在の函館市住吉町の浜に「従是西尻沢辺村漁業場」（これより西尻沢辺村漁業場）と彫られた標石があること、尻澤邊村・尻澤邊町などいろんな名前の変遷をへて、合併などもあり、現在の住吉町が成立したらしいこと、明治11年2月9日に住吉小学校が尻沢辺町（現在の住吉町）に開校されたことが彫られた石碑があること、元禄13年（1700）の松前島郷帳に「しりさぶ村」の記述があること、1770年（安永年間）の松前藩の逢坂七兵衛による逢坂氏日記に「尻沢部村」の記述があること、1780年代（天明年間）には尻沢部村が松前藩の明石金兵衛の知行地となっていること、などが分かってきました。また、「箱館戦争資料集」集録文書には箱館に造られた台場のことが書かれており、函館の台場について「尻澤邊台場（しりさわべだいは又はしさびだいは）」の記録があるとのこと。これらのことは、函館地方に「尻澤邊」というところがあったこと、それは現在の函館市住吉町の一部に相当することを示しています。

これらのことから、「すさび」は現在の函館市住吉町にあった「尻澤邊」（尻沢辺）を指すものと判断されます。従って、「スサビ」は「尻澤邊」由来であることに間違いのないと言えるでしょう。すなわち、スサビノリという和名は、遠藤吉三郎さんが北海道函館の「すさび」という名の浜で発見したノリにその地名にちなんで名づけたものであるということが出来ます。

なお、「尻澤邊」の読みについては「しりさわべ → しっさわべ → しさび → すさび」というように変わっていったと考えることができると思われます。あるいは、もともとの蝦夷地での発音「しさび」または「すさび」に「尻澤邊」の文字を当てた可能性もあると考えられます。北海道地方の地名の読みは難しいものが多いことはよく知られていますが、「ツキサップ」に「月寒」を当てたのが現在では「つきさむ」と呼ばれるようになっていることなどで分かるように、読み方（呼び方）の変遷も珍しいことではありません。いずれにしても、スサビノリの「スサビ」は「尻澤邊」という地名に由来するものです。「荒び海苔」、「奈良輪荒び海苔」、「波の荒い海岸で寒風すさぶ時期に生育するスサビノリ」などと書かれたりすると大いに抵抗を感じるし、また大変困ったことです。どうしても漢字表記をしなければならない場合には「尻澤邊海苔」と書いて「すさびのり」と呼んでもらうのが正しいのでしょうが、この漢字表記で「すさびのり」と読める人はいないでしょう。

植物であっても動物であっても、分かりやすい平易な和名をつけることは大切なことです。学部学生時代に「動物分類学」の講義を受けた東京教育大学教授の故丘英通先生から「君たち、生物に新しい名前をつけるチャンスが将来あった時には、美しい名前をつけなさい」と言われたことを思い出します。食用ウニとしてよく知られるようになったバフンウニを海の中でみると、よくぞこの名をつけたものだと思うほど馬糞によく似て見えますが、子供の

頃から実際の馬糞によく接して来た者にとっては、東北地方や北海道でウニを売っている屋台のおばさんなどから「バフンウニ美味しい」「バフンは美味しい」などと声をかけられると、食欲が消えてしまいます。生物には分かりやすく「美しい名前」をつけたいものです。

註<sup>1)</sup> 現在、スサビノリの学名は *Pyropia yezoensis* と表記される。

有賀 祐勝 (あるが・ゆうしょう)

一般財団法人海苔増殖振興会理事、浅海増殖研究中央協議会会長、公益財団法人自然保護助成基金理事長、東京水産大学名誉教授、理学博士