

佐藤裕司主任研究員

湧水とは地下水が地表へ自然に出てきたもののことです。湧き水、泉、湧泉とも言われますが、湧き出る場所を「湧泉」、湧き出た水を「湧水」と区別することがあります。水道が普及する以前まで、湧水は大切な水資源で、日本では集落の多くが湧水の得やすい扇状地の末端、いわゆる扇端湧水帯などに発達しまし



研究員
ノリ類と同じ紅藻類です。
ただし、生の状態での見た
目は、紅色というより褐色
やオリーブ色です。藻体は
長さ5センチ程度のものが多
く、触ると寒天質でヌルヌ
ルしています。

「食べられますか」とよ
く質問されます。一部の地
域では食用にされたという
記録が残っています。岸大
湧泉の多くが今では失われ
ています。



A close-up photograph of a dense, yellowish-brown tuft of *Sargassum polyceratum* growing on a light-colored, textured rock surface. The thallus is composed of many thin, branching, and slightly curved filaments. In the background, other marine organisms like small green algae and a yellowish sponge are visible.

A photograph showing a small, shallow stream or water feature flowing through a grassy area. The water is dark and reflects the surrounding environment. The banks of the stream are covered in green plants and grass. A large, weathered tree trunk stands prominently on the right bank, leaning slightly. The overall scene suggests a natural, possibly coastal or wetland, environment.

ひとはく 研究員 だより

希少なカワモズク

湧泉のすぐそばに生育

湧水が流入する水域には、しばしばカワモズク類が生育します。その名のとおり、川に生育するモズクです。「もずく酢」として食べる海藻のモズクはコンブやワカメと同じ褐藻類に属しますが、川のモズクは食用海苔に用いられるアマリ、その食文化は途絶えて県高山市では「すのり」という名で、昭和時代の中頃まで伝統食材として利用されていましたとのことです。酢の物を主体に、日常食というより珍味として食されていました。残念ながら、すのりは現在見られなくなっています。

身近な湧泉で見られるカワモズク類は、おもにカワモズク、チャイロカワモズク、アオカワモズクの3種類です。いずれも絶滅のおそれのある生物に選定され、とりわけ湧泉のすぐそ

ばに生育するカワモズクは、兵庫県版レッドデータブックでAランクの希少種です。晚秋の候、清冽な流れの水底で石などに着生して現れ、春の終わり頃まで見ることができます。カワモズクが流れに身をゆだ

に、昔の人は季節の移ろいを感じたかもしません。水道は私たちに便利な生活をもたらしましたが、その一方で、人びとの水へのまなざしを失わせてしまつたように思われます。言うまでもなく、水は地球上のあらゆる営みの根源です。そんな当たり前のことを再認識するために、この冬、身近な場所で湧水とカワチズク類を探してみてはいかがでしょうか。

農業用水路に群生するチ
ヤイロカワモズク