

## 多様性

1. 「ゲノム情報から生物間相互作用に関与する遺伝子に迫る—植物・微生物間相互作用を例に—」吉田健太郎（岩手生物工学研究センター）、2. 「植物の分布と適応：ゲノムが語る低地と高地の形質分化」森長真一（東京大学）、3. 「多様な生活史形質を決定する遺伝子の探索：非モデル生物で行う多種間比較オミクス」奥山雄大（国立科学博物館）、4. 「絵かき虫の遺伝学：餌とする植物はどのように決まっているか」大島一正（基礎生物学研究所）、5. 「共生微生物が引き起こす昆虫類の多様化：その分子機構にせまる」細川貴弘（産業総合研究所）

## 4. 海産外来種研究委員会アンケート調査実施

当学会も参加している海産外来種研究委員会（詳細は「藻類」58巻1号および58巻2号の学会録事をご覧ください）では、我が国の海域の自然環境を保全するためにも、外来生物に関する全国規模での広域かつ長期的な変動を捉えられる情報の定期的集約が必要と考え、アンケート調査を実施しました。集計結果は専門家によるレビューを経た上で公表される予定です。この件に関するお問い合わせは学会事務局までお寄せください。

## 会員の電子メールアドレスの登録 そのアドレスによる会員への連絡について

表記につきまして、「藻類」58巻2号の色紙頁にご案内を掲載しましたが、登録をするおつもりでお忘れの方もいらっしゃると思います。つきましては、「藻類」58巻2号の色紙頁をご覧ください、電子メールアドレス登録を希望される方は登録をお願い致します。

日本藻類学会事務局



## 会員のページ

### ★海藻標本のご寄贈に感謝（科博）

国立科学博物館では大型藻類標本室（TNS、つくば市）では、海藻標本の寄贈を歓迎していますが、昨年末、横澤敏和氏（横浜清風高等学校）より、女川産海藻標本249点を寄贈していただきました。この場をお借りして御礼申し上げます。

（北山太樹）

### ★藻類研究者に会いながら世界一周

フランスの藻類研究者 Anne-Gaëlle Jacquin さんが、藻類研究の“ホットスポット”を巡る興味深い世界一周旅行をしています。「The Algonauts Road project」と題したプロジェクトで、世界各地の先駆的な藻類研究者を訪問し、藻類の利用や普及、環境問題に関する様々な取り組みや課題についてインタビューするのが目的です。旅の様子と訪問先は、日記形式の特設サイトで順次公開されています。

昨年末に日本訪問を終え、長崎大学、東京海洋大学、国立科学博物館植物研究部、株式会社海藻研究所を訪問した様子が公開されました。藻類学会会員の方の顔も見られますので、関心のある方は下記のサイトをご覧ください。韓国や中国、マレーシア、インド訪問の様子も公開されており、国際学会でお会いする方々も登場しています。

（編）

訪問記のサイト（ブログ）

<http://routedesalgonauts.wordpress.com/>

藻類研究者を巡る世界一周のサイト（プロジェクトの趣旨等）

[http://www.algonaute.com/The\\_Algonauts\\_Road/Itinerary.html](http://www.algonaute.com/The_Algonauts_Road/Itinerary.html)

### ★奄美のキリンサイ料理

九州南部や南西諸島は、他地域と異なる海藻食文化が見られます。キリンサイ類は一般にカラギーナン原藻として海外で養殖されていますが、宮崎県日南や熊本県天草、鹿児島県奄美大島、沖縄県などでは煮固めたり、海藻サラダとして食べられています。

最近では店頭でキリンサイ原藻を見ることが少なくなりましたが、奄美大島の小売店で販売していたので早速購入しました（写真上）。奄美ではキリンサイ類を「いぎす」と呼んでいます。テングサから寒天をつくるように煮溶かして濾すことはせず、そのまま冷やして固めます（事前の異物除去が重要）。これを味噌漬けにしたり、酢味噌であえて食べます（写真下）。独特の風味はくせになる味です。最近は味噌漬けを土産物としても販売していますので、奄美に行かれる際は是非探してみてください。はいかがでしょうか。（寺田竜太）

