

表 2. 2011 年度山田幸男博士記念事業特別基金会計決算 (2011.1.1-2011.12.31)

収入 (円)			支出 (円)	
受取利息	普通預金	177	論文賞用雑費	27,200
	定期預金	302		
小計		479	小計	27,200
前年度繰越金		2,596,918	次年度繰越金	2,570,197
合計		2,597,397	合計	2,597,397

表 3. 2011 年度研究奨励賞事業特別基金会計決算 (2011.1.1-2011.12.31)

収入 (円)			支出 (円)	
受取利息	普通預金	112	奨励賞賞金	100,000
	定期預金	169		
小計		281	小計	100,000
前年度繰越金		1,609,464	次年度繰越金	1,509,745
合計		1,609,745	合計	1,609,745

日本藻類学会 2011 年度決算書に対し記名捺印する 2012 年 6 月 28 日

2011 年度 会 長 堀口 健雄 印

2011 年度 会計幹事 阿部 剛史 印

決算書が適正であることを認める

2012 年 6 月 28 日

2011 年度 会計監事 工藤 利彦 印

2012 年 7 月 3 日

2011 年度 会計監事 四ツ倉 典滋 印



与論島のユミガタオゴノリに見る地産地消

ユミガタオゴノリ（島名：シルナ）は与論島の料理に欠かせない食材で、島内で春先に採取されたものが利用されています。採られたものはすべて島内で消費されていますが、食卓に上がるまでの過程はどのようになっているのでしょうか？島内某所で藻場調査をしていたところ、シルナを採る漁業者の姿を近くで見ることができました。本種はサンゴ礁リーフの礁池で見られますが、点生程度なので採取も大変そうです。翌朝の漁協では、数キロほどが出荷されていました。仲買さんに競り落とされた海藻は歩いて数分ほどの鮮魚店に運ばれ、昼頃には調理されたものが店頭に並んでいました。小売りされたシルナは夜の民宿の食卓に並び、私が堪能したことは言うまでもありません。湯通ししてから酢味噌和えていただきますが、コリコリとした食感が美味です。「島はひとつの世界」と言いますが、収穫から消費までの過程が徒歩圏内で完結していますので、見事な「地産地消」とも言えます。



与論島ではモツレミルやヤセガタモツレミルも食用として採取されており、同じように酢味噌和えて食べます。これらの海藻の利用はすべて天然のものに依存していますので、採れる量だけの利用に限定されています。養殖技術の確立によって生産量がある程度確保できるようになれば、新たな海藻食品として島外への出荷も夢ではないかも知れません。八重山地方で自家消費の利用にすぎなかったクビレズタが一大養殖業に発展しているように、南西諸島には新たな資源・産業になりうる海藻が各地にあります。微力ながら島の食文化の継承と新たな産業の育成に貢献できればと考えています。（寺田）