

かいそう 海藻ってなんだろう？

藻類

光合成をする生きもののうち、

- ① 草とか木などの種子植物ではなく
- ② シダやコケでもないもの



かいそう 海藻

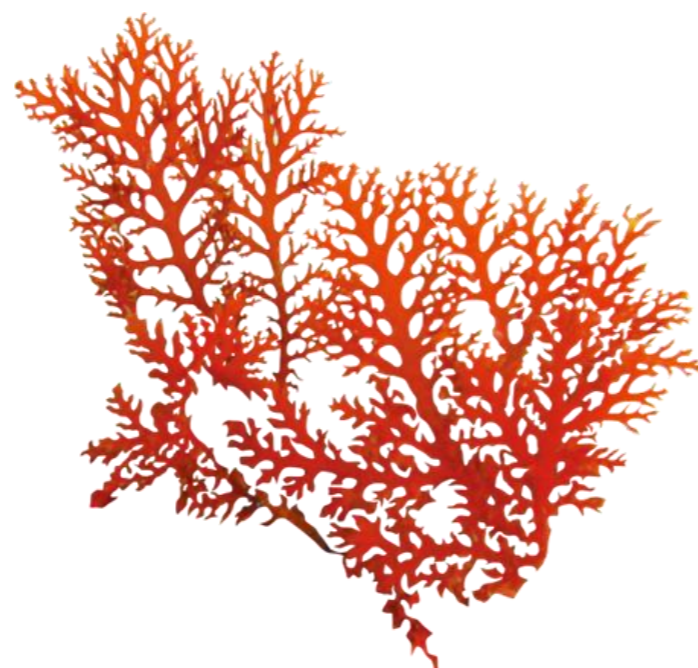
- ・ 海に生えていて
- ・ 目で見える大きさのもの

光合成色素で大きく3つに分けられる

紅藻のなかま



ヒラガラ
のなかま



ホソバナ
ミノハナ



カタメン
キリンサイ



イツキ
ヒビロウド

褐藻のなかま

ウミウチワのなかま



フクロ
ノリ



オキナ
ワモズク



フクロ
ノリ



ヒジキ

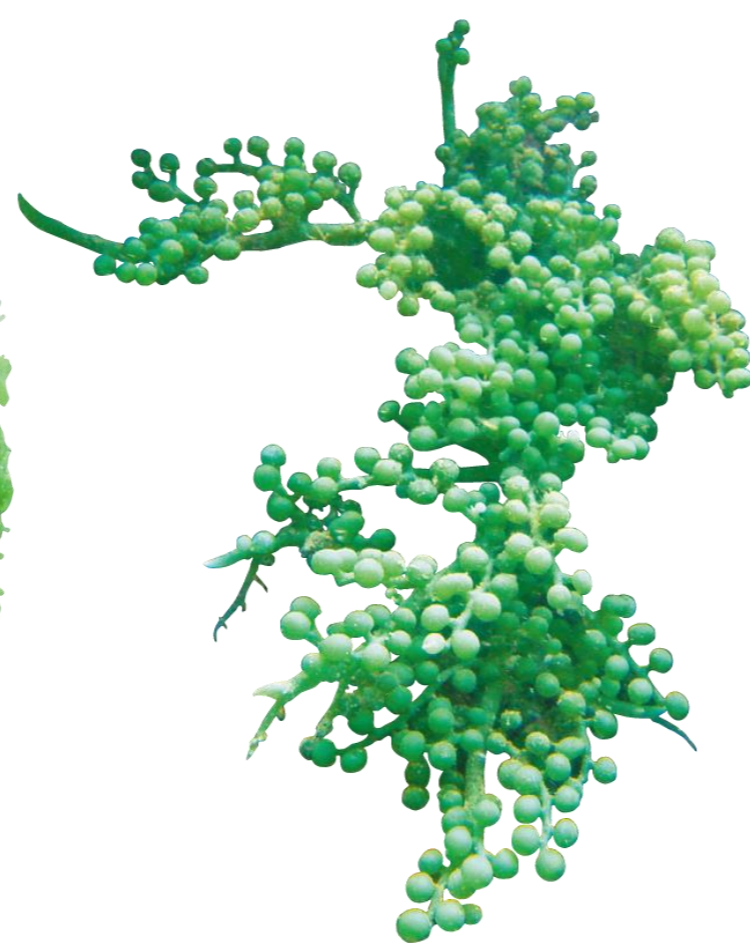
緑藻のなかま



ヒト
エグサ



タンポ
ヤリ



センナ
リスタ



イソ
スギナ

いろいろな色



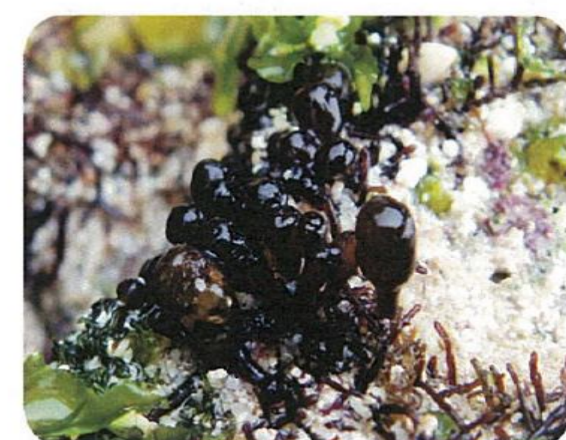
アケボ
ノモズク



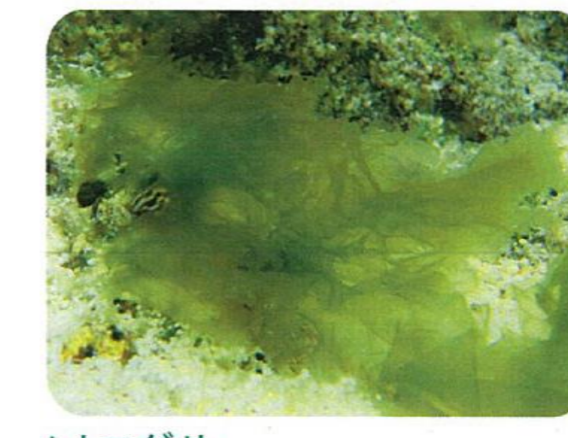
オキナ
ワモズク



ミルの
なかま



ツクシ
ホウズキ



ヒト
エグサ



ホソバ
ナミノハナ

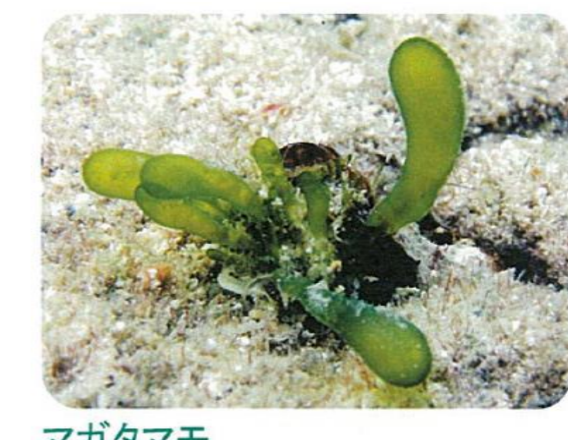


コガネ
ウミウチワ



ワツナ
ギソウのなかま (石川貴で撮影)

いろいろな名前



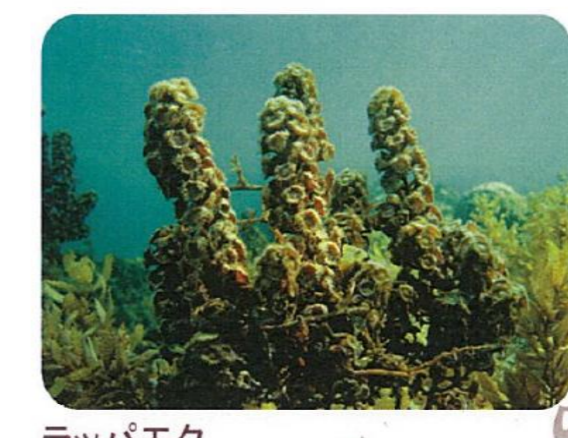
マガタ
マモ

勾玉



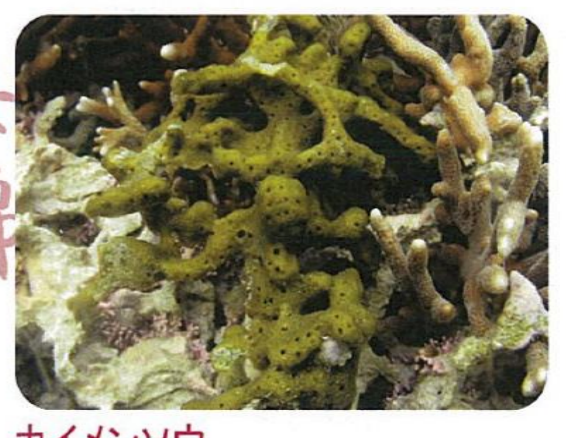
キッコ
ウグサ

亀甲

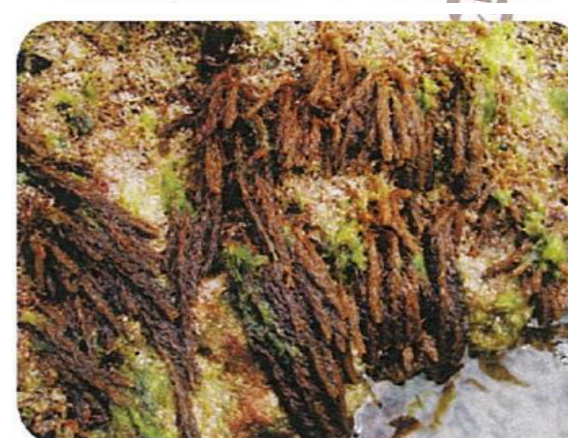


ラッパ
モク

海藻
刺引
藻層

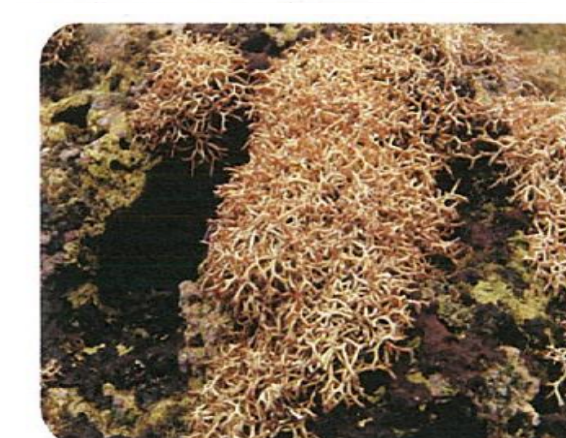


カイメ
ンソウ



ウミト
ラノオ

虎之尾



ハイコ
ナハダ

這粉肌



カラゴ
ロモ

眉掃
唐衣



マユハ
キモ

暮らしの中の海藻



モズクやヒジキなど、生のまま料理の材料として使われるもの、ノリやコンブなど加工・乾燥して使われるもののほかにも、食品添加物や薬としても、海藻は大活躍！

● オオキリンサイから カラギーナン



- なめらかさ、ねばりを出す
(かまぼこ、ハム、ソーセージ、チーズ、練歯磨き、化粧品、下剤、芳香剤、医薬品カプセル、止血剤など)

● フクロフノリから フノラン

- 歯の健康を考えるガムに使われる
- 歯の表面の石灰化を促す



● モズクのなかまから フコイダン

- 癌(がん)に対する効果がある
(コレステロール低下、血糖値上昇抑制、中性脂肪抑制作用など)
- ただし人間にはフコイタンを消化する酵素がない
そのまま食べてもダメ。



● テングサ類(マクサやヒラクサなど)から 寒天

- 細菌培養の培地として活用
- ところてんや寒天ゼリー、ようかんなど



● マクリから カイニン酸

- 駆虫剤(虫下だし)に使われる(第2類医薬品)
- 人間のおなかのなかに寄生する寄生虫の動きを
麻痺させる効果がある
- 煎じた汁をヤギ汁やアヒル汁などに入れて飲む



毎日食べるごはんの中や使う日用品から、海藻をさがしてみてね！