

コンブ類：貴重な食料源

釧路湾東部の岩礁海岸では、寒流がコンブ類の成長にとって理想的な条件を作り出しています。コンブ類の多くの種は、日本料理において、つゆとだしに味の深みを加えるものとして高く評価されています。北海道東海岸の多くで、豊かなコンブ場が見られます。ナガコンブ（学名： *Saccharina longissima*）、ガツガラコンブ（学名： *Saccharina coriacea*）、ゴヘイコンブ（学名： *Laminaria yezoensis*）、ネコアシコンブ（学名： *Arthrothamnus bifidus*）など、いくつかの種は、釧路周辺と北海道東海岸でのみ見られます。この地域で最も一般的な種はナガコンブであり、英語では「ribbon weed」とも呼ばれます。ナガコンブは、10mもの長さに成長するものもあります。

コンブ類は、食料源としての価値に加えて、釧路湾の岩石海岸にいる大型捕食者からの避難所を提供し、小魚を荒波から守ります。また、魚は、アミやプランクトンなど、コンブ場に生息する種を餌にします。