

다시마류: 귀중한 식량원

구시로만 동부의 암초 해안에서는 한류가 다시마류 성장에 이상적인 조건을 만들어내고 있습니다. 다시마류의 대부분은 일본요리에서 국물과 육수에 깊은 맛을 더해주는 재료로 높은 평가를 받고 있습니다. 풍부한 다시마 해조장은 홋카이도 동해안 대부분의 지역에서 볼 수 있습니다. 나가다시마(학명: *Saccharina longissima*), 갯가라다시마(학명: *Saccharina coriacea*), 고헤이다시마(학명: *Laminaria yezoensis*), 네코아시다시마(학명: *Arthrothamnus bifidus*) 등 몇몇 종은 구시로 주변과 홋카이도 동해안에서만 볼 수 있습니다. 이 지역에서 가장 흔히 볼 수 있는 종은 나가다시마이며, 영어로는 'ribbon weed'라고도 불립니다. 나가다시마는 10m 까지 자라는 것도 있습니다.

다시마류는 식량원으로서의 가치뿐만 아니라 구시로만 암석 해안에 있는 대형 포식자들로부터 몸을 숨길 장소를 제공하며 작은 물고기들을 거센 파도로부터 지켜줍니다. 또한, 물고기는 곤쟁이나 플랑크톤 같은 다시마 해조장에 서식하는 종을 먹이로 합니다.