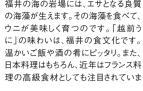
福井の海の岩場には、エサとなる良質



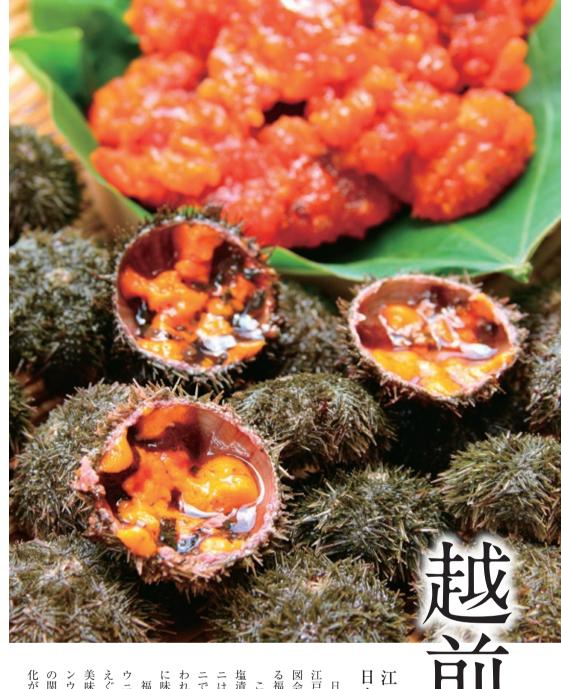








早朝から海女さんが続々と集まってきて一斉にウニ漁 が始まります。三国では操業時間は朝の数時間と決 まっており、その間、休むこともなく、何度も潜り、ウニを 獲ります。その後は加工作業になり、夕方近くまで続き ます。



ロ本三大珍味「ホイ江戸時代から知 から知られる 「越前うに」。

図会」でも「塩辛中の第一」とされ 江戸時代後期の書物「日本山海名産 る福井の名産品です。 日本三大珍味の一つ「越前うに」。

ニは、直径3~4四程の小さなウ 塩漬けのこと。使われるバフンウ われますが、塩漬けにするとさら ニで、ウニ類で最も味が濃いと言 に味が凝縮されます。 この「越前うに」はバフンウニの

の関係で塩漬けされ、その技術・文 化が伝承されています。 美味です。このため古くからバフ ウニは、他産地のものと異なり、 ンウニ漁が盛んとなり、 えぐ味が少なく、生食できるほど 福井の越前海岸で獲れるバフン 流通·保存

> います。 とで身崩れを防ぎます。そこから を使って丁寧に取り出します。 バフンウニを一つひとつ手作業で 了。このため、越前うにが作られ 月21日に解禁され、約2週間で終 内臓を取り分け、塩漬け作業を行 に海水に塩を加え、氷で冷やすこ るのもこの期間に限られています。 越前海岸でのバフンウニ漁は7 中身が崩れないように絵筆 次

本を代表する逸品です。 繊細でい 実

ます。豊潤な磯の香り、 て濃厚な味わいを持つ「越前うに」 に100個以上ものウニが使われ 福井の人が受け継いできた日 00gの製品を作るのに、

[産地]坂井市

他

漁獲時期]7~8月