

越前うに

(水産課)

1 「越前うに」とは

バフンウニの生殖巣を塩漬けしたものを「越前うに」と呼びます。「越前うに」は、江戸時代の書物で全国各地の名産品を集めた「日本山海名産図会」において、「塩辛中の第一」とされる名産品で、日本の三大珍味の一つになっています。

原料となるバフンウニは、水深2 m以浅の岩礁地帯に生息する殻径3 cm 前後のものを使用しています。



三国町雄島漁協の海女さんによる漁獲風景は夏の風物詩となっています。

(1) 概要

① 県内の主な生産地

- ・坂井市三国町の海女によって漁獲、生産されます。
- ・100 gの「越前うに」を生産するためには、100個以上のバフンウニが必要です。

② 生産量

- ・年間100 kg前後で推移しています。

③ 旬および主な販売先

- ・原料となるバフンウニは、規則により7月21日～8月20日までが漁期となっており、この時期だけに漁獲されます。
- ・地元で直接取引されるため、なかなか入手できない逸品です。

(2) 現在の取組み

① 生息環境の保全

- ・ウニが生息する環境（藻場）を保全するため、地域住民が一体で「藻場造成」や「岩盤清掃」などの活動をしています。
- ・水産試験場が、効率的に藻場を造成する技術開発を進めています。

② 地蒔き式養殖試験の実施

- ・海女さんと水産試験場の共動により、秋に稚ウニを放流し翌年の漁期に漁獲する「地蒔き式養殖」の技術開発を進めています。

