

浜の情報：壱岐水産業普及指導センター
キャベツで育った、壱岐産養殖生ウニが出荷されました！

ウニで有名な壱岐市において、令和2年3月下旬から壱岐産養殖ウニの出荷が始まりました。

ウニ加工を手掛ける「あまごころ本舗株式会社」は、神奈川県などの先進地から情報収集をしながら、平成27年からウニ養殖に取組み、令和元年9月から新たに整備した陸上水槽を使って、本格的に養殖をスタートさせました。

今回出荷されている、ウニはもともと磯焼けで身入りが悪い天然のムラサキウニを養殖したもので、乾燥ワカメの他、壱岐の有機栽培キャベツを与えて、十分な身入りになるまで育てられました。出荷前には、壱岐周辺の小型海藻を与え、生産者の納得できる味、色に仕上げたそうです。

これまで、養殖指導を行ってきた、センター職員がウニを試食したところ、ウニの本来の形、粒がしっかり残っており、天然物と比べ磯の香りは控えめですが、その分甘みが強く、塩気を感じない程の濃厚な味でした。

現在、「壱岐産生うに海水漬け（養殖）」としてホームページで販売され、順調に売上げを伸ばしており、6月からは天然物と2本立てで「一汐（ひとしお）うに」として加工されて出荷される予定です。

さらに、ムラサキウニよりもさらに美味しく、高級品である「アカウニ」の養殖も取り組まれており、今後の展開が期待されます。

壱岐市管内ではいくつかウニ養殖が始まっており、あまごころ本舗の担当者は、業者間でお互い情報交換をしながら技術を高め、壱岐市を天然、養殖両方のウニで盛り上げたいと話されていました。



壱岐産 養殖ムラサキウニ



海水漬けの生ウニ



海水掛け流しのウニ養殖水槽



アカウニは順調に生育中
来年1月頃出荷見込み