

三八地域のウニ漁業

八戸市、階上町及び三沢市の沿岸ではウニの採捕が行われており、最盛期は5月後半から8月前半頃になります。

採捕は、主に人の手で、潜水により行われます。そのほか、船上から箱メガネを使ってカギで取る方法や、カゼ網(ウニの地方名を「カゼ」といいます。)による方法、干潮時に磯浜から採捕する方法(「サガシ」といいます。)などがあります。

三八地域で漁獲されるウニは、とげが短く茶色をしたエゾバフンウニと、トゲが長く紫色をしたキタムラサキウニの2種類です。生殖腺の色合いから、エゾバフンウニは「アカ」、キタムラサキウニは「シロ」とも呼ばれています。

ウニは、その多くが殻をむいて出荷されていますが、一部は殻付でも出荷されています。ウニの殻むき作業は、地元の漁業者やその家族などが総出で行うこともあり、殺菌海水を使って衛生的に処理されています。



エゾバフンウニ(右)と
キタムラサキウニ(左)



ウニの殻むき作業



小学生等によるウニの
殻むき体験教室

ウニの資源を安定させるため、人工種苗放流も行われています。ウニ種苗は殻長1~2cm程度になるまで種苗センターで養成され、漁場に放流されます。



養成中のウニ種苗



漁場に放流されるウニ種苗

ウニは生で食べることができますが、塩ウニ、蒸しウニなどに加工したのも広く食されています。地元の名物であるいちご煮にも使われています。



殻むきされた生ウニ



いちご煮



ウニの加工製品(佃煮)