

三陸を代表する夏の味覚 生ウニ

ウニは岩手の夏を代表する味覚で、三陸の海の恵みをぎゅっと詰め込んだような濃厚な味わいが特徴です。

全国に誇る岩手産ウニの魅力とは？ 地元漁業者や小売業、首都圏の飲食店、市場関係者に聞きました。

黄金に輝く 実入り上々

久

慈市侍浜町の麦生漁港などで

ウニ漁を営む南侍浜漁業研究会（舛森清会長）。本県では大量発生したウニが海藻を食べ尽くす「磯焼け」が深刻化しているが、対策を講じて影響を最小限に食い止め、高品質のウニを出荷している。

南侍浜漁業研究会【久慈市】



麦生産のウニは甘みに深みがある。きれいな環境が保たれてプランクトンも豊富な海で、コンブやワカメなど多様な海藻類を食べて育つからだという。実の色も他産地とは異なり濃い黄安堵感がにじんだ。

では、舛森会長（58）らが水深1、2メートルの浅瀬で次々に採捕した。水揚げ量、実入りともに上々で、日焼けした顔に安堵感がにじんだ。

麦生産のウニは甘みに深みがある。

きれいな環境が保たれてプランクトンも豊富な海で、コンブやワカメなど多

様な海藻類を食べて育つからだとい

う。実の色も他産地とは異なり濃い黄

安堵感がにじんだ。

麦生産のウニは甘みに深みがある。

きれいな環境が保たれてプランクトンも豊富な海で、コンブやワケ

メなど多様な海藻類を食べて育つからだとい

う。実の色も他産地とは異なり濃い黄

安堵感がにじんだ。

色。この特徴を生かして「黄金雲丹」としてブランド化を進め、7月に商標登録を申請した。

同研究会は磯焼け対策に取り組もうと2019年に発足。磯焼けが深刻化しない自信がある。自分たちで浜を管理しながらおいしいウニを届けていた」と話す。

そして冬場の出荷に取り組んでいる。舛森会長は「麦生産はどこにも負けない」と話す。

漁場からウニを同漁港内に移し、蓄養して冬場の出荷に取り組んでいる。

舛森会長は「麦生産はどこにも負けない自信がある。自分たちで浜を管理しながらおいしいウニを届けていた」と話す。

しかし、冬場の出荷に取り組んでいた舛森会長は「麦生産はどこにも負けない」と話す。