

「ウニの蓄養」実証実験！

島原半島南部漁業協同組合では、3月13日から4月27日まで、南有馬の菖蒲田海域でウニ（ムラサキウニ）を蓄養し、その後5月22日まで口之津港内で追加実証を行いました。

この取り組みは、南島原市の南西部の海岸で、磯焼けが深刻な問題となっており、磯焼けの原因のひとつが「ウニ」で、毎年漁業者は「ウニ」を捕獲して駆除しているのが現状です。

そこで、「ウニ」を駆除して廃棄するだけでなく、蓄養して売り物にできれば、漁業収入の増加が見込めるのではないかと、取り組まれました。

餌は週2回、ワカメ養殖の廃棄部分と未利用野菜（ブロッコリーの葉）を活用して行いました。

5月22日長崎放送（NBC）の取材があり、一緒に蓄養の成果を島原半島南部漁協の浮棧橋で身入りの確認を行いました。

確認した結果、約7割のウニに身が入っており、漁業者からはまずまずの成果という事でした。そのあと、みんなで試食し、ワカメを与えたウニは、磯の香りが強く味は濃厚で、店で食べるウニとほぼ同じ味。ブロッコリーの葉を与えたウニは、色目がよく、磯の香は弱いですが、味はクリーミーで食べやすいという感想でした。

午後からは、ウニの利用展開ということで、市内有家町のガレットさんで収穫したウニを使ったパスタ料理の試食会を行いました。

今回の結果、ウニの蓄養が可能という事がわかり、島原半島南部漁協では規模拡大を検討されています。

磯焼けとは・・・海藻が著しく減少・消失し、海藻が繁茂しなくなる現象



ワカメを食べたウニ



ブロッコリーの葉を食べたウニ



取材を受ける漁業者



ウニパスタ