



タイトル

## 「ウニの蓄養」実証事業 ～環境保全と地域産品ブランドを目指して～

### ●加工・販売への取り組み

「ウニの蓄養」実証事業は、令和4年度から継続している事業です。今年度も令和6年3月～5月にかけて2回目の蓄養を行い、1回目と同様に一定の実入りを確認できるなど、今後も蓄養が可能である判断ができました。

このような実証事業の成果から今回は次のステップとして、畜養ウニの加工を行い、レストランメニューの食材として提供を行います。

■加工日 5月15日（水）塩ウニ加工（島原種苗）

■提供日

①5月25日～26日 道の駅「ひまわり」レストラン

②5月31日まで ガーデンテラス長崎「南島原フェア」

### ※ウニの蓄養実証事業について

本市の南西部の海岸では、磯焼け（※）が深刻な問題となっており、毎年漁業者は原因のひとつである「ウニ」を捕獲して駆除しています。

「ウニ」を駆除して廃棄するだけでなく、蓄養を行い、漁業者の所得向上につなげようと事業です。エサについてもワカメ養殖の廃棄部分や未利用野菜（葉）などを活用しており、環境問題の面からも期待ができると考えています。

※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



担当部署	農林水産部 水産課	担当者	石橋 貴光
直通	0957-73-6662	E mail	<a href="mailto:suisan@city.minamishimabara.lg.jp">suisan@city.minamishimabara.lg.jp</a>
詳しくは			
担当者 連絡先			
		検索ワード	