



【漁期と漁法】

1年を通して漁獲され、12月～3月に水揚げ量が増加します。「やす」や「はさみ」と呼ばれる道具使ったり、柄の長いタモでウニをすくうウニ漁業をはじめ、ダイバーが潜って獲る潜水器漁業、鉄製の杵けたあみの付いた網を海の底に沈めて船で引いて獲る桁網漁業によって漁獲されます。ウニ漁業は、各漁協ごとに禁漁期間が設けられ、資源管理に配慮されています。

バフンウニは水揚げ量が少なく、また、身の色が鮮やかであるため、キタムラサキウニよりも高値で取引されています。

【特徴】

函館市では、殻の色が薄く、とげの短いバフンウニと、殻が黒くてとげの長いキタムラサキウニが漁獲されています。お刺身やお寿司のネタとすることが多いですが、パスタの具や、殻の中に身をつめて焼いた焼きウニなどのように、火を通すと香りが強まり、さらに濃厚な味わいになります。

むき方

①キッチンバサミでウニの口のあたりに切り込みを入れる。ゴム手袋などをはめるとやりやすい。

②縁にそってハサミで円を描くように殻を切る。



③流水で、殻の中にある身以外の部分を洗いながら取り除く。



④指やスプーンで身をすくいとり、塩水（小さめのボールに小さじ1程度の塩）に入れ、きれいに洗う。

殻を切るときにやりにくいときは、そのまま縦に切って、割ってしまっても良い。

玉子とじ

【材料】（3人分）

ウニ 60g 長ねぎ 20cm程
たけのこ 50g しいたけ 50g
玉子（大）1個（小なら2個） だし 150cc
調味料
酒 大さじ1
みりん（お好みで）大さじ1/2
塩 小さじ1と1/2 しょうゆ 大さじ1

【作り方】

- ①野菜は火が通りやすいように、薄くスライスしておく。
- ②鍋にだしと調味料を入れ、火にかける。
- ③野菜を入れてひと煮立ちさせたら、ウニを入れる。
- ④よく溶いた玉子を回し入れ、ふたをする。
- ⑤玉子に火が通ったら出来上がり。



お好みで海苔のりをちらして、いただきます。