

「ウニはなんでも食べる。」... きっかけは、元職員のひと言でした。

きっかけは「ウニはなんでも食べる」という元職員のひと言。水産技術センターでは、大根やブロッコリー、マゲロなど約100種類にも及ぶ食材を試したところ、特によく食べたのが三浦特産のキャベツでした。ウニが餌を食べて身入りする春から初夏にかけて、出荷されない流通規格外のキャベツが入手できたことから、キャベツだけを餌として

**思った以上の完成度  
キャベツとの出会い、  
奇跡のコラボレーション。**

近年、沿岸漁場から海藻類が無くなる「磯焼け」が全国的に発生し、問題になっています。神奈川県でも三浦半島西岸を中心に発生し、海藻を餌とするアワビやサザエなどが減少しています。磯焼けの原因生物の一つであるムラサキウニは海藻を餌としますが、磯焼けの海では身（生殖巣）入りが悪く、商品価値がありません。この三浦の海の厄介者をなんとかできないか!! そんな時に三浦特産のキャベツと出会って生まれたのが「キャベツウニ」です。

**海の砂漠化「磯焼け」の原因生物  
厄介者ウニ、食べて「退治」。**

**三浦の海の救世主? 夢の食材。**



平成30年度、全国知事会にて表彰されました。  
農林水産分野「優秀政策」

# ※ キャベツウニ

フルーツのような甘みとコク!

「磯焼け」の海で育ったムラサキウニ。神奈川県で最も多くみられるウニですが、餌（海藻）がないため可食部である生殖巣が育ちません。



三浦特産の春キャベツは3月から5月頃まで出荷されています。生食に適したやわらかくて甘い特徴を持っています。



流通規格外のキャベツ



育ててみたところ、しっかりと身入りし、しかも甘くておいしくなりました。

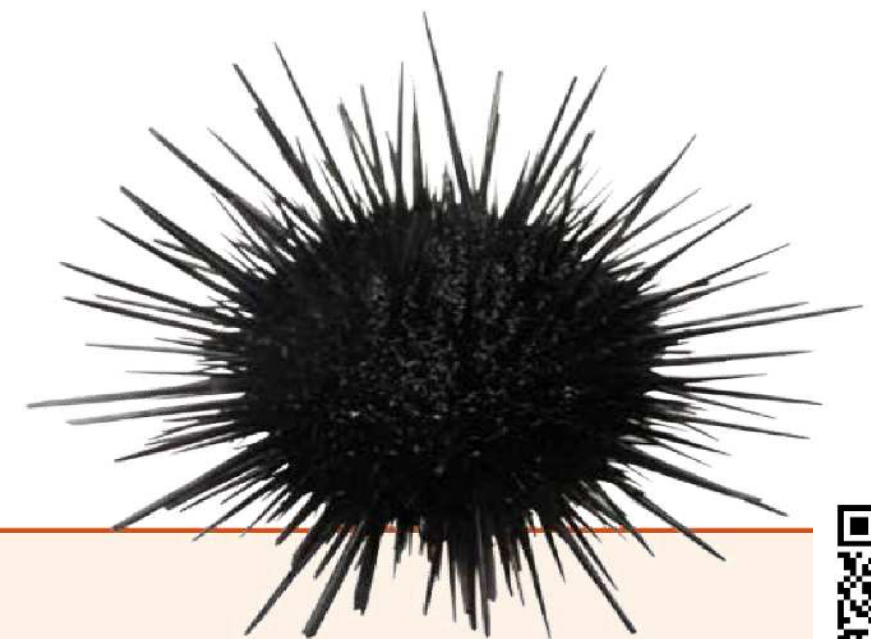
このようにして、規格外のキャベツと、海の厄介者のムラサキウニの奇跡のコラボレーションが生まれたのです。

4月中旬から6月まで、週2回ほどキャベツを与えて育てると、1匹のムラサキウニが小さなキャベツ1つ分を食べてくし、身入りがほとんどない状態から、販売の目安となる身入りが10%以上に増加しました。さらに、ウニの甘味となるアミノ酸のグリシンやアラニンの含有量が、天然のムラサキウニを上回る量に増加しました。また、苦みが少なく磯臭さも無いため、試食会では飲食店から「すぐに使える」との評価を頂きました。

現在は漁業者や漁協、水産関係者などがブランド化を視野に入れてキャベツウニを育てる取組を始めています。

**厄介者ウニ × 規格外キャベツ = 「美味しいお宝」に大変身!**

ムラサキウニに海藻やキャベツを同時に与えると、多くがキャベツを選んで食べ始めます。ウニはキャベツが大好物だったのです。暖くなる春からキャベツをたくさん食べて育つことで、身入りは最大で体重の18%にも達します。また、海藻由来の成分が蓄積しないことから、ウニが苦手な方も食べられる、くせのない味わいです。「デザート感覚のウニ」としての新たな利用も期待されます。



※キャベツウニは神奈川県の登録商標です



もっと詳しく知りたい方はこちら! →

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/a2d/cnt/sciencelab/2020suisangijyutu1.html>