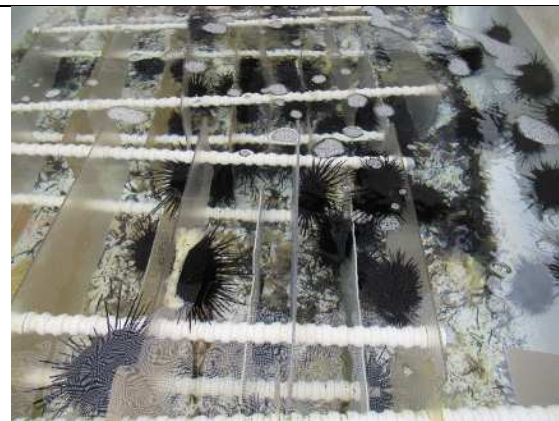


キャベツウニとは？

磯焼け※対策で駆除されたムラサキウニに、流通規格外のキャベツを2か月間ほど与えて身入りをよくしたもの。その身は、甘味成分のグリシンが多い一方で苦み成分のバリンが少なく、天然のムラサキウニと比べて磯臭さが少ないのが特徴です。

現在、県内の漁協や民間企業により養殖試験が始められ、一部では販売まで行われるようになりました。また、県外でも磯焼けは問題であり、アスパラガスや白菜、ブロッコリーなどの地元野菜を餌として、ウニの養殖が進められています。

※ 磯焼け（いそやけ）：海に生える海藻類が海水温の上昇や食害などによって消失してしまう現象。磯焼けが発生した海域では、アワビ類やサザエが減少し、漁業に大きな打撃を与えます。近年、本県沿岸では、ウニ類（ムラサキウニやガンガゼ）が増加し、海藻類を食べつくしてしまうなどの磯焼けが深刻化しています。なお、磯焼けが発生した海域で獲れたウニは餌不足のため身入りが悪いものがほとんどです。



ムラサキウニの飼育の様子



キャベツを食べるムラサキウニ



小坪漁協のキャベツウニの販売
(逗子市内のスーパーにて)



小田原市漁協のウニ養殖
円筒形のウニ籠で養殖