

大浦養殖赤ウニについて



大浦養殖赤ウニの経緯

■大浦地区の漁業

古くから採介藻漁業が盛んな地域
一方で、水揚量は20年前の約4割まで減少

■積極的な資源管理

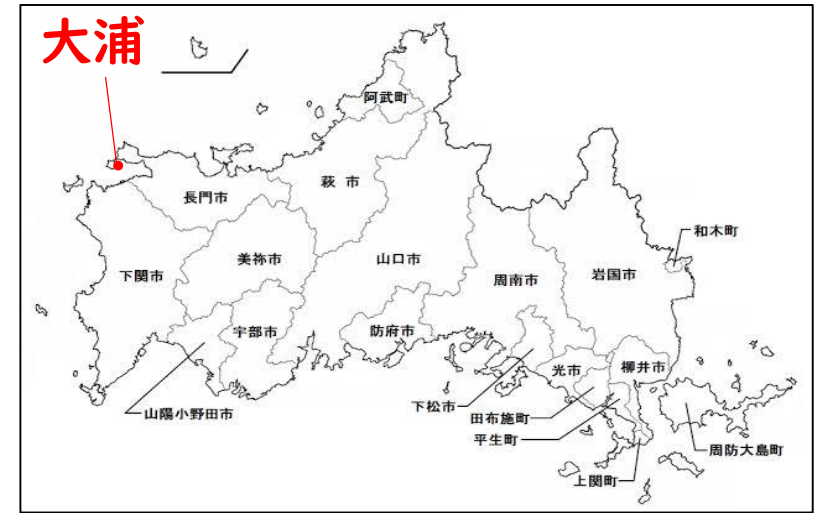
保護区の設定、赤ウニ等種苗放流

→ 安定的な水揚げは難しい

■取組

長門市の支援を受けて

令和4年6月から高級食材である赤ウニの試験養殖を開始



赤ウニ種苗出荷式 江原市長 挨拶

活動グループ

実施団体 大浦赤ウニ試験養殖実行団体 構成員5名
(山口県漁業協同組合 大浦支店の有志グループ)
会長 井上 良助 (大浦支店運営委員長)
副会長 吉村 洋実

目的 漁獲が低迷している高級食材である
赤ウニ養殖に取り組むことで、
地域の新たなブランドの確立を目指す
併せて、漁業経営の安定化を図る

その他 長門市の支援を受けて試験養殖実施



1年間の取組内容

- 山口県での赤ウニ養殖は初のため、漁場の適否・成育条件を試験的に検証（種苗1,000個体で試験）
- 試験養殖方法：海上に設置した筏にロープでカゴを吊るす垂下式で試験養殖

令和4年6月



8月

先進地視察
佐賀県
玄海漁協

10月

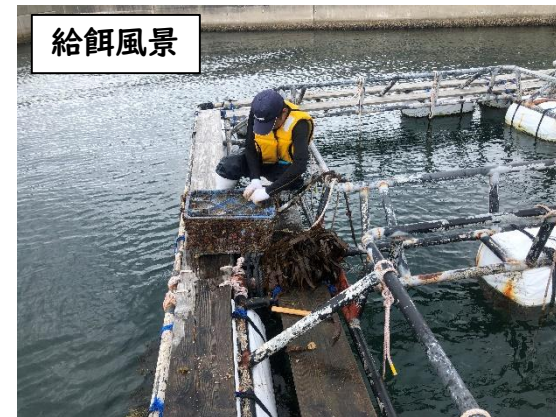


垂下水深別（4・6・8m）の成育検証

12月

令和5年2月

4月



6月

7月26日
試食会

7月



20mm種苗受入れ（6月）
50個体/カゴ

分養



分養（9月）
30個/カゴ ※密度を小さくして成長促進



給餌（1～2週間に1回のペースで給餌）

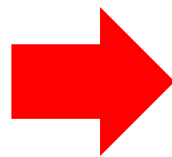


1年間の試験養殖結果

 11カ月で出荷目安の殻径50mm以上に成長



令和4年6月
殻径20mm



11カ月

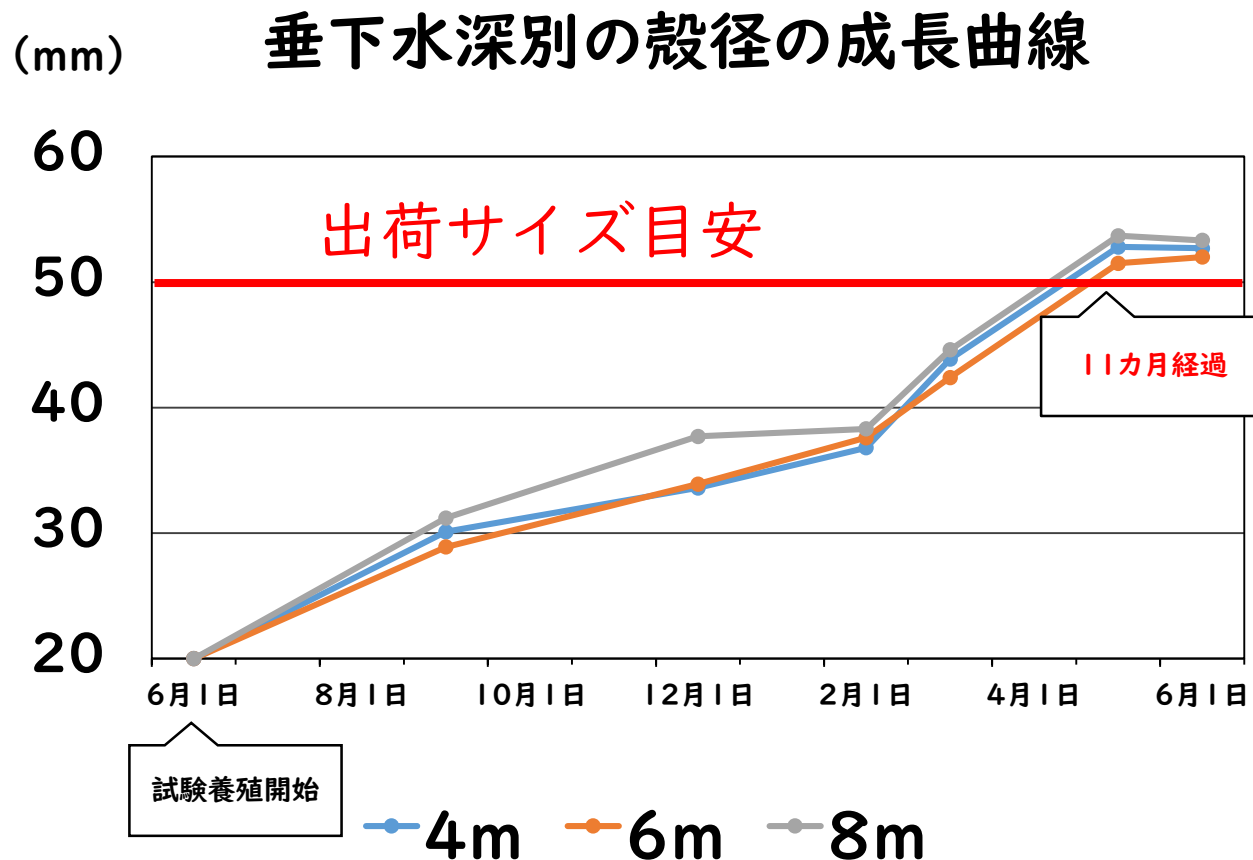


令和5年5月
殻径50mmUP



1年間の試験養殖結果

- 👉 垂下水深別の成長に差はない
- 👉 高い歩留まり(生残率) 90%



殻の中は・・・

- 👉 身がギッシリ
- 👉 身色も鮮やかな**橙色**



令和5年6月 50mmUP

天然モノと違いは？

同じサイズの天然モノと比較

① 身入り ② 色

●出荷目安の50mmサイズ 各6個体で比較(6月)



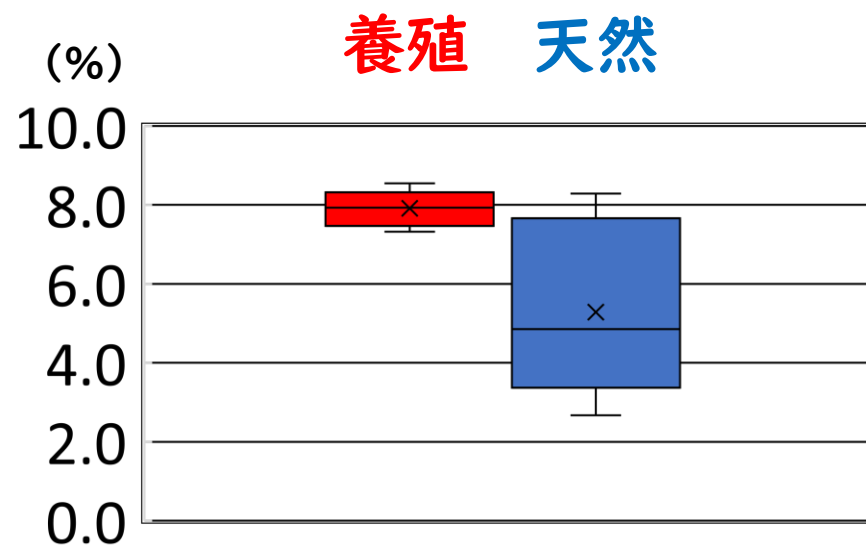
養殖

天然

①天然モノと比較 『身入り』

- 👉 養殖モノは安定した身入りの良さ
- 👉 養殖モノはハズレ個体がない

各6個体の身入りの割合



身入り割合 約9%



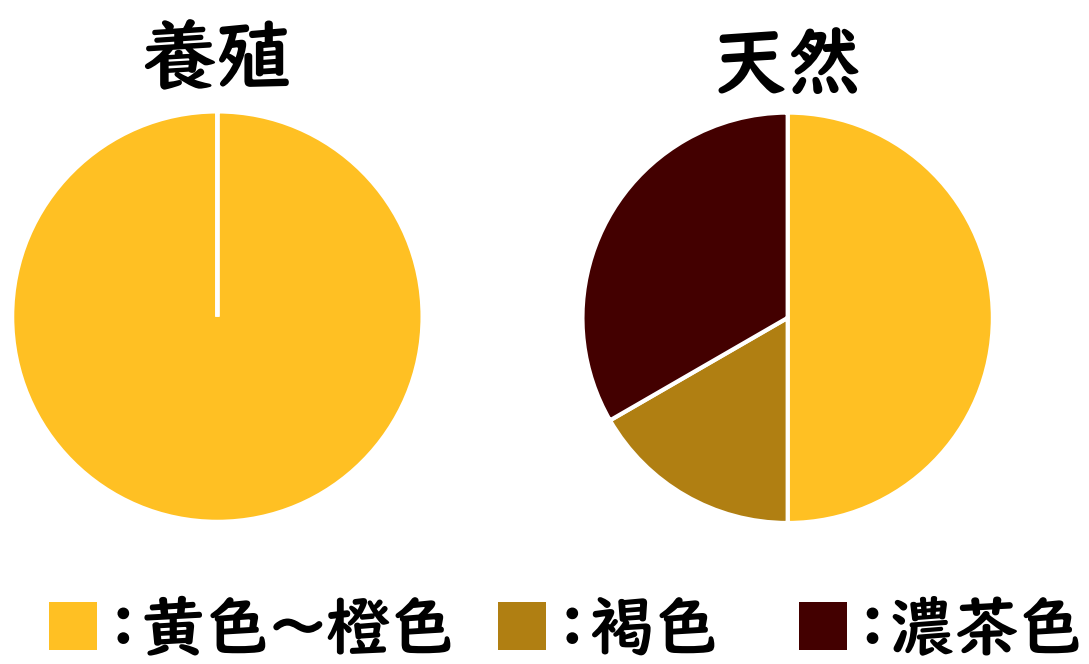
身入り割合 約2%

※ 身入り割合とは：ウニの全体重量に対する身の重量の割合 (%)

②天然モノと比較 『色』

- 👉 養殖モノは安定した色の良さ
- 👉 養殖モノはハズレ個体がない

各6個体の色の割合



❁ 最後に味について・・・

👉 クリーミーで旨味・甘味がある至極の味に仕上がりました
是非ご賞味ください

ウニの風味と強い旨味・甘味を引き出すために

- ・年間を通して天然海藻を給餌
- ・ウニの餌として、生カジメは飼料の中でもウニの^{ていみ}呈味を良くする
- ・ウニの^{ていみ}呈味は餌の影響を受けやすいため、特に出荷前3カ月は生カジメを給餌



生カジメ

※ 呈味とは：基本味である甘味・塩味・酸味・苦味・旨味を総称して呈味という




今後の展開

👉 令和5年度は試験養殖規模を拡大
令和4年度 1,000個体 → 令和5年度 10,000個体

出荷のタイムスケジュール

| 年度 \ 月 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 | | |
|--------|---|---|---------------|---|---|-------------|----|----|----|---|---|---|--|--|
| 令和4年度 | | | 種苗1,000個体受入れ | | | | | | | | | | | |
| 令和5年度 | → | | | | | 出荷せず試食会等に使用 | | | | | | | | |
| | | | 種苗10,000個体受入れ | | | | | | | | | | | |
| 令和6年度 | → | | | | | | | | | ← | | | | |
| | | | 6月~9月 出荷時期 | | | | | | | | | | | |



「大浦赤ウニを食べたい！」
と言ってもらえるよう取り組んでいきます