

但馬沿岸に生息するウニ類の資源生態とその利用

【背景・目的・成果】

これまで但馬地域では、沿岸に生息するウニ類を漁業資源としてあまり利用してきませんでした。そこで、ウニ類の資源生態と利用加工についての調査を実施し、新たな漁業利用の可能性を検討しました。

但馬沿岸で見られるウニの種類



ムラサキウニ

殻は丸くて、直径4~7cm。
棘は黒く、太くて長い。
但馬沿岸域では最も普通に見られる。



バフンウニ

殻はやや平たく、直径2~4cm。
棘は非常に細くて、短い。
但馬産のウニ類では資源量が最も多い。



アカウニ

殻はやや平たく、直径4~8cm。
棘は赤色、白色、紫色がある。
ムラサキウニに次いで普通に見られる。



キタムラサキウニ

殻は丸く、直径4~7cm。
棘はやや細く、短い。
ムラサキウニに類似するが、かなり少ない。

ウニ類の間引き試験

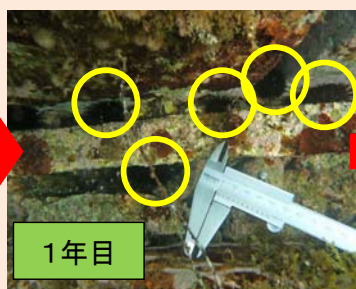
試験漁場でウニ類を間引いてみました。翌年から小型のウニが出現し始め、サイズも大きくなって、数年後には個体数が元に戻ることが分かりました。採り方を工夫すれば、持続的な生産が可能な漁業資源と言えます。



間引き前



間引き直後



1年目



2年目

アカウニの年齢は？

アカウニの口器(アリストートルの^{ちようちん}提灯・写真左)にある中間骨を研磨して、年輪を読み取ることにより、年齢を知ることができます。

Q: さて、写真右の顕微鏡写真では中間骨にいくつの年輪があるでしょうか？ちなみにウニの大きさは殻の直径が6cmくらいです。(解答は左下に！)



中間骨



顕微鏡写真

但馬産のウニ類で！

いくつかの加工品を試作してみました。
「塩水漬け」は賞味期限は短いものの風味の良さがありません。
「塩蔵品」は従来の製品とは異なり、できるだけウニの生殖腺の形を残してあります。
今後、賞味期限等の安全性を検討していくことで、但馬産ウニの良さを活かした商品開発につなげていきます。



塩水漬け



塩蔵品

A: 写真からは4輪が読み取れます。現在は4歳で、さらに成長中と考えられます。