

浜の情報：壱岐水産業普及指導センター  
令和3年2月17日

壱岐産養殖アカウニの出荷

ウニで有名な壱岐市において、養殖アカウニの出荷がスタートします。

壱岐の天然のアカウニは7月から10月にかけて採介藻漁業で漁獲されますが、近年漁獲量が減少し、「幻の高級ウニ」と言われています。

ウニ加工を手掛ける「あまごころ本舗株式会社」は、平成27年からウニ養殖を開始し、令和元年9月から新たに整備した陸上水槽を使って、アカウニ養殖を本格的に取り組んできました。

壱岐産養殖アカウニは稚ウニから、壱岐の有機栽培キャベツや小型海藻等を餌として与えられ、天然物と遜色なく、生産者が納得する味、色、身入りになるよう、大切に育てられました。

塩水漬けなどに加工されたアカウニは、令和3年3月頃から、島内、島外へ流通し、ネット販売でも購入できるように準備が進んでいます。ぜひ壱岐の新しいウニを味わってみてください。

壱岐産 養殖アカウニ



海の側の養殖場 海水かけ流しの水槽で飼育



身（生殖腺）がしっかり詰まったアカウニ



手作業で不純物を取り除く選別作業

塩水漬けの生アカウニ