

おさかな瓦版 No.100 シラヒゲウニ

メタデータ	言語: ja 出版者: 水産研究・教育機構 公開日: 2024-03-25 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 水産研究・教育機構 メールアドレス: 所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2001537

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.



すいさんけんきゅう きょういくきこう ニュースレター
水産研究・教育機構 NEWS LETTER



おさかなかわらばん瓦版

No. 100
2021.3

シリーズ：サンゴの海うみのいきもの 第6回だいかい

シラヒゲウニ



ふーちゃんのトピックス

— おさかなかわらばん瓦版 創刊そうかん100号ごう！



シラヒゲウニ

～ 南の海の食用ウニ～

日本で食用となるウニは、エゾバフンウニやキタムラサキウニなど寒い海にすむものが中心ですが、沖縄などの南の海にもいます。シラヒゲウニという殻の直径が10センチくらいにもなる大型のウニです。「シラヒゲ（白髭）」と名がついていますが、トゲは派手なオレンジ色をしています。管足（📷1）も白とは限らず黒いものもいて、さまざまなカラーバリエーションがあります（📷2）

シラヒゲウニは、インド洋から太平洋の暖かい海にすんでいます。日本では、南は南西諸島から北は相模湾や房総半島でも見つかったことがあるそうです。沖縄では、サンゴ礁の内側や内湾の藻場など浅い穏やかな海に生息しており、簡単に獲ることができたため、1970年代のピーク期には1年に2000トンも



管足

体液の入った細長い管で、移動したりエサを引き寄せたりするのに使います

📷 1 シラヒゲウニの管足



📷 2 シラヒゲウニのカラーバリエーション



あんじい
ワンポイント
アドバイス

あんじい：ありとあらゆることを知っているナゾのさかな仙人です

ウニの殻の魅力

生きているウニは、トゲに覆われていて威嚇をするような強面じゃが、その下に隠れた殻は、美しく精緻な形をしておるんじゃ。思わず手に取ってみたいくなる魅力があるぞ。

2019年に出版された「ウニハンドブック」には、ウニの殻の造形美が分かる写真がふんだんに使われていて、おススメじゃ。



シラヒゲウニの殻



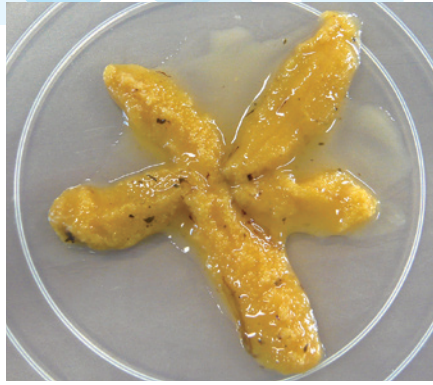
ウニハンドブック

田中 颯、幸塚 久典、
大作 晃一 著

文一総合出版

2019年10月25日発売

新書判 / 128ページ



📷 3 身溶けしていない生殖巣(左)と身溶けしている生殖巣(右)
身溶けしたものは、身がドロドロになります

ベツの外側の葉などの廃棄野菜を使って育てるといった工夫が始まっています。

産卵期は6月から12月にかけてで、ピークは11月ごろです。ウニの食べられる部分である生殖巣は、産卵のピーク期にもっとも大きくなりますが、その頃の生殖巣は

の漁獲がありました。しかし、近年は見つけることすら難しいほど少なくなってしまいました。沖縄本島の主要な漁場では、自主的な禁漁や種苗放流が行われてきましたが、いまだ資源回復のきざしはみえません。

そこで、近年ではシラヒゲウニの養殖が試みられています。本来のエサは海藻ですが、サンゴ礁域にはコンブのような大型海藻はもと少なく、季節的な増減も激しいことから、エサを安定して確保することが大きな問題となっていました。最近では、海ブドウ(クビレツタ)の養殖場で間引いたものや、キャ

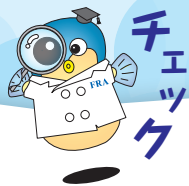
とても身溶けしやすいため(📷3)、出荷に適した時期は9月ごろだと考えられます。

シラヒゲウニの成長は、ほかの食用ウニよりも早く、1年ほどで出荷の目安となる直径6センチになります。8~9月ごろまでに卵をとって養殖すれば、1年後の9月に出荷することができ、効率的な生産が見込まれます。

養殖生産が軌道に乗れば、地域特産種のシラヒゲウニの復活が期待されます。



(林原 毅)



和食でも洋食でもおいしい!

シラヒゲウニは、海藻で育てたものも、キャベツで育てたものも、甘みがあってほかの食用ウニにも劣らないおいしさです。右の写真は、シラヒゲウニの復活を願う有志が、試食のために腕をふるってくれたものです。皆さんは、どちらがお好みですか?

<シラヒゲウニを使った料理>



ウニ三品
軍艦巻き、そうめん和え物、海苔包み揚げ
(by 上地 源さん)



生ウニのパスタ
(by アンドレ・ゲスナーさん)



ふーちゃんのトピックス

Fuchan's Topics

これからも、
わたし
私たち
けんきゆう
研究がんばるわ!



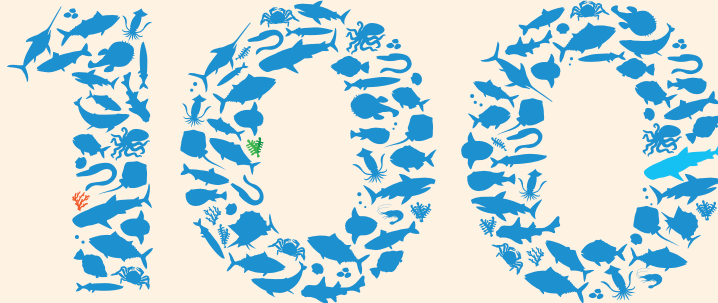
かわらばん

読んでくれたみんな
ありがとう!

おさかな瓦版



そうかん
創刊



今後も
ぜひ
読んでね!

ごう
号!!!

2004年11月にスタートした「おさかな瓦版」が、今号で創刊100号を迎えることができました。今後も分かりやすい紙面作りを心がけていきますので、引き続きご愛読をお願いします。

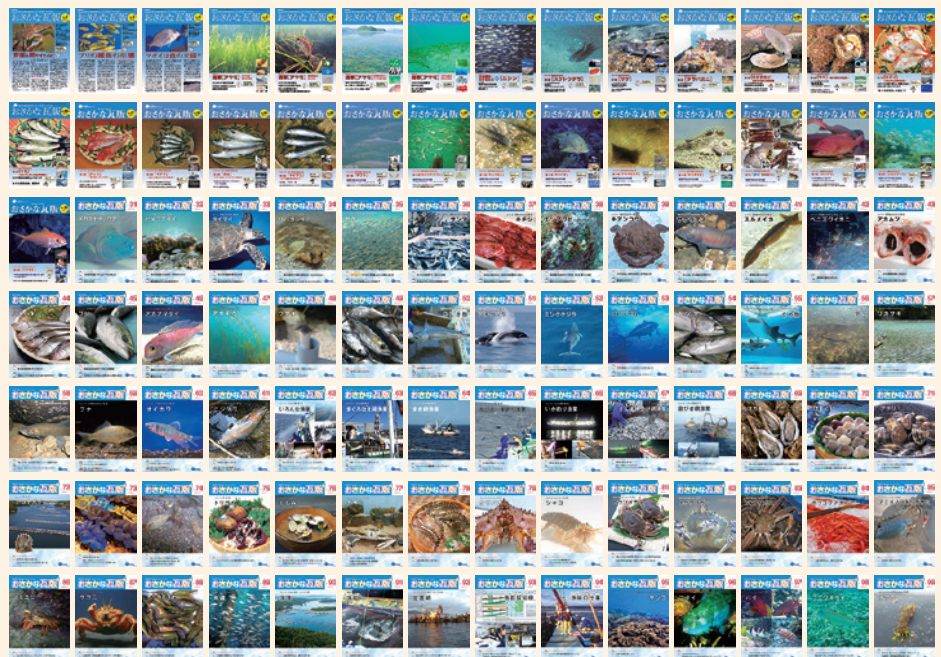
水産研究・教育機構のウェブサイトで、「おさかな瓦版」を創刊号からご覧いただけます。

▶ <http://www.fra.affrc.go.jp/bulletin/pr.html#letter>



かわらばん そうかんごう
おさかな瓦版創刊号
(2004年11月発行)

創刊号は「亀」の特集でした。その後、さまざまな魚などを取り上げました。これからもお楽しみに!



ふーちゃん



ふつくん：あんじい仙人のもとで修行している研究員です

かわらばん
おさかな瓦版 No.100 (2021年3月発行)

編集・発行：国立研究開発法人 水産研究・教育機構

質問の送り先・お問い合わせ先：広報課

〒221-8529 横浜市神奈川区新浦島町一丁目1番地25

テクノウェイブ100 6階

TEL. 045-277-0136 (広報課) FAX. 045-277-0015

ウェブサイト <http://www.fra.affrc.go.jp/>

さかなやエビ、カニなどの水産動物や海藻のことでわからないことがあったら、広報課までハガキを送ってね。<聞きたいことの内容>、<学年>、<住所>、<名前>を忘れずに書いてね。ふつくんが「なんでもコーナー」でお答えします。

表紙写真



シラヒゲウニ



水産庁の主催する魚の国のしあわせプロジェクトに参加しています

リサイクル適性

この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。