

今が旬!

大村のムラサキウニ ～美味しいものにはトゲがある～

■農林水産振興課 (内線 251)

新城地区に位置する大村市漁業協同組合は58人の漁業者が所属しており(平成30年度末時点、毎年20〜30人ほどの漁業者がウニ漁に精を出しています。漁が始まるのは2月下旬から。資源保護のため、漁ができる時間は午前中の1〜3時間(時期による)と決められており、ウ

知ってみよう!

大村市内の新城地区では、ムラサキウニ漁が行われており、路地や家の軒先では漁を終えた漁業者が、ウニの殻剥きをしている光景が見られます。今回は、今が旬の大村産のムラサキウニについてご紹介します!



ウニの水揚げの様子

二が産卵期を迎える5月下旬まで行われます。漁で採るムラサキウニ1個から採れる身は2〜3腹。6〜7kgほどのウニが入ったコンテナから、500gほどの身が採れるそうです。

見てみよう!

ウニ漁は、箱メガネと3mほどの竿の先に鉤(かぎ)が付いた通称「ウニかけ」と呼ばれる道具を用いて行います。大村で採れるウニはムラサキウニといわれる種類で、新城地区沿岸や白鳥沿岸の水深1〜4mほどの浅場で漁が行われています。水揚げ直後のウニは、黒紫に輝いており、まるで寶石のよう!

特注の「ウニ割り機」で半分に分けた後、専用のスプーンで一つ一つ丁寧に身を取り出していきます。



ウニ割りの様子

集められたウニの身は、きれいに洗って晒(さらし)で水切りします。水切りされていないウニは傷みや早く、2時間かけてしっかり水切りを行います。パック詰めはピンセットで、一つ一つ丁寧に並べるとても繊細な作業。100gごとにパック詰めされ、主に長崎

魚市場などへ出荷されています。



パック詰めされたウニ

食べてみよう!

ウニは産卵前の5月頃が身入りが良く、味も濃くなって美味しいとのこと。大村のウニは海水濃度が外海よりも低いため、程よい塩味で、とても甘みがあり、そのままでも美味しいのが特徴です。漁業者さんいわく、だしがいらぬほど旨味も強く、ウニ丼にして食すのがおすすめです。



オススメのウニ丼

春イカシーズン到来！

～大村産のイカを食べよう～

今が旬の大村産の海産物はムラサキウニだけではありません！大村湾の春イカは5月初旬ごろ、漁の最盛期を迎えます。これから最盛期を迎える大村のイカと、イカを活用した地産地消の取り組みをご紹介します。

イカシバによる 里海づくりの取り組み

市内の漁協では平成30年度から、イカシバによる里海づくりの取り組みが行われており、今年で3年目になります。

イカシバとは、伐採した椎（しい）などの木に重石（おもし）をつけて海底に沈めた人工の産卵床で、イカの産卵場所を作りイカ資源を増やすことを目的にしています（令和元年12月号で特集）。

令和元年度の漁獲量は 前年比で2倍に

市内で主に水揚げされるカミナリイカ（モンゴウイカ）やアオリイカ（ミスイカ）の水揚げ量は、イカシバによる里海づくりの効果もあり、1年目の平成30年度で6.8t、2年目の昨年度はなんと13.5tと、ほぼ2倍の漁獲量となりました。大村湾で産まれたイカは、翌年に産卵のため同じ場所に戻ってくるといわれており、里海づくりの効果が着実に現れていきます。

現在、地元で獲れたイカを地元で消費する、地産地消の取り組みが始まっています。

大村産のイカを使った おすすめメニュー！

地元で獲れたイカを地元で消費する地産地消の取り組みとして、新しいメニュー開発を進めてきました。今が旬の大村のイカが美味しく食べられる食べ方をぜひお試しください！

大村イカカツレット



材料（1人分）

- A ▼コウイカ120g（叩いて切り込みを入れる）▼卵1個▼塩・こしょう いずれも適量▼薄力粉・パン粉
 - B ▼ニンニク10g▼オリーブオイル25g▼トマトダイス缶400g▼塩3g▼砂糖3g▼オレガノ少々
 - C ▼レモンスライス▼ルッコラ▼パルメザンチーズ
- #### つくり方

- ①Aのコウイカに、塩・こしょうを振りかけ、薄力粉をまぶし、溶き卵、パン粉の順につける。
- ②鍋にBのニンニク、オリーブオイルを入れて弱火で香りが出るまでゆっくり加熱する。ニンニクの香りが出てきたら、残りの材料を全て入れ、中火で1分間加熱しソースを作る。
- ③①を170℃の油で揚げて、Bのソースを盛り付ける。仕上げに、Cを添える。



大村イカドッグ

材料（1本分）

- A（生地 20本分）▶強力粉 70g▶薄力粉 70g▶砂糖 15g▶塩 2g▶インスタントイースト 2g▶ぬるま湯（35℃）120cc
- B（1本分）▶モッツアレラチーズブロック 35g▶スライスチーズ1枚▶コウイカ（ダイスカット）30g▶パン粉細、塩、こしょう、パルメザンチーズいずれも適量▶レモン▶串

つくり方

- ①ぬるま湯で溶いたインスタントイーストにAの材料をよく混ぜ合わせ、30～60分発酵させ生地を作る。
- ②Bのブロックタイプのモッツアレラチーズをカットして串に刺して、スライスチーズを巻き付ける。
- ③チーズの上から発酵して膨らんだ生地を適量巻きつける。
- ④ダイス状にカットしたイカを生地の表面につけて、パン粉をまぶし、170℃の油で揚げる。
- ⑤仕上げに塩、こしょう、パルメザンチーズを適量振りかけてレモンを添える。



大村イカアクアパッツァ

材料（1皿2人分）

- A コウイカ（切り込みを入れてカット）130g▶オリーブオイル 30g▶ニンニク1片▶あさり大6個（砂抜きをしておく）▶ミニトマト6個▶オクラ（1/2カット）3本▶ブラックオリーブ6個▶ケーパー6粒▶白ワイン100cc▶塩3g▶黒こしょう少々
- B▶水 100cc▶片栗粉 2g
- C▶レモンスライス（1/4カット）1枚、ディル適量

つくり方

- ①鍋にAのニンニク、オリーブオイルを入れて弱火で香りが出るまでゆっくり加熱する。ニンニクの香りが出てきたら、残りの材料を全て入れ、中火で加熱する。
- ②アサリが開いたら、Bを少しずつ入れトロミをつける。
- ③仕上げにCを散らして盛り付ける。