

# ムラサキウニ

主な漁法 : 素潜り

主な水揚地 : 県下全域

宮崎んレシピ : ウニ丼、寿司、瓶詰め等

主な漁期 : 冬～初夏

宮崎ん呼び方 :



宮崎で漁獲されているウニ類は200トン程で、ほとんどが本種です。ムラサキウニは、浅い岩場などに生息しており、1個1個素潜りで採られています。食用となるのはウニの生殖巣のみで、殻を割って、竹や金属のスプーンで取り出すのは、すべて手作業です。こうして得られる可食部は、ウニ3kgに対し100g程にしかありません。またムラサキウニの繁殖期は、春から夏なので生殖巣が十分に発達している時期は春～初夏に限られます。これらの理由があって、ウニは高価なものになっていますが、鮮度のいい生ウニをワサビ醤油で食べれば、なんともいえない幸せな味がします。