瓶詰めウニ発祥の地

ウニがこの地球上に現れたのは、約5億年前。下関市の潮待貝塚からは、今から約5000年前、縄文時代のウニの化石が発見されています。下関のウニの食文化の歴史は、太古の昔に遡ります。

そして明治初期。響灘に浮かぶ六連島の西教寺の蓬山和尚が、英国人の水先案内人との歓談中、誤ってウニの小鉢にジンがこぼれ、それを食したときの美味に感嘆し、まろやかなアルコール漬けのウニが誕生したと伝えられています。

清澄で豊かな海に祝福された下関は「粒うに」のふるさとです。

ウニの「うまいっちゃ」

下関ブランド ようできちょる! 認定品

磯漬粒うに

栄華乃夢粒うに

磯粒うに

うに佃

※第1回下関ブランド認定品の中から（ウニ）関連商品を掲載しています。

「うまいっちゃ」レシピ うに飯

●材料（4人分）

- 米 ……3カップ
- 瓶詰めウニ ……60g
- みりん ……大さじ1杯
- 塩 ……少々
- 切り海苔または青のり…お好みで
- 日本酒 ……少々
- 薄口醤油 ……少々

（日本酒・薄口醤油はお好みに合わせ味を調整してください。）

作り方

①お米をていねいに磨きあげ、適量の水を張り、「粒うに」をたっぷり手でほぐし入れ、日本酒・薄口醤油で味を調えます。
②炊飯器で、通常通りスイッチオン。
③炊きあがったらふっくらと混ぜ合わせ、風味豊かに熱々をいただきます。

レシピ提供：山口県うに協同組合

下関のウニは主に瓶に入っているのをよく見るよね。あれはスーパーや土産物屋さんで見る「粒うに」とパスタやウニの料理に使われる「練りうに」、ウニといろんな物をコンビで混ぜる「うにあえもの」の3種類に分けられるんだよ。

その他にもふりかけやお茶漬け、ウニパイなんてお菓子もあるよ。

ウニ坊

さかなクンのマメ知識

ウニ

ウニは漢字で書くと"雲丹"または"海栗"と書きます。これは見た目のとおり、いが栗に似ているからで、このトゲで外敵から身を守るんですね。

いつもおいしくいただいている黄色やオレンジ色の部分はウニの卵巣か精巣になります。ウニの仲間は主に海藻を食べて育ちますが、食べる海藻によってこの部分の色が変わるのだそうですよ。ウニにはもちろん口があるんです。

人間とは逆に上におしり、下に口がついています。トゲとトゲの間の体中から水管という吸盤のついた管を出して、呼吸するための水をとり込んだり、移動したり、波に流されないように岩などにピッタリとくっついて海藻などを食べるんです。口には丈夫な5本の歯があって、ガジガジと海藻にかじりつきます。その歯はとても特徴的な形で呼び名も不思議!!"アリストテレスのちょうちん"とも呼ばれます。

ウニの仲間は世界中になんと1000種近くも暮らしているといわれますが、そのうち食用とされるウニ類は20種あまり。日本近海ではムラサキウニやバフンウニ、アカウニなど10種ほどといわれます。