

福井の海の岩場には、エサとなる良質の海藻が生えます。その海藻を食べて、ウニが美味しく育つのです。「越前うに」の味わいは、福井の食文化です。温かいご飯や酒の肴にピッタリ。また、日本料理はもちろん、近年はフランス料理の高級食材としても注目されています。



早朝から海女さんが続々と集まってきて一斉にウニ漁が始まります。三国では作業時間は朝の数時間と決まっており、その間、休むこともなく、何度も潜り、ウニを獲ります。その後は加工作業になり、夕方近くまで続きます。



# 越前うに

「産地」坂井市他  
「漁獲時期」7～8月

江戸時代から知られる日本三大珍味「越前うに」。

日本三大珍味の一つ「越前うに」。江戸時代後期の書物「日本山海名産図会」でも「塩辛中の第一」とされる福井の名産品です。

この「越前うに」はバフンウニの塩漬けのこと。使われるバフンウニは、直径3～4cm程の小さなウニで、ウニ類で最も味が濃いと云われますが、塩漬けにするとさらに味が凝縮されます。

福井の越前海岸で獲れるバフンウニは、他産地のものと異なり、えぐ味が少なく、生食できるほど美味です。このため古くからバフンウニ漁が盛んとなり、流通・保存の関係で塩漬けされ、その技術・文化が伝承されています。

越前海岸でのバフンウニ漁は7月21日に解禁され、約2週間で終了。このため、越前うにが作られるのもこの期間に限られています。

バフンウニを一つひとつ手作業で割り、中身が崩れないように絵筆を使って丁寧に取り出します。次に海水に塩を加え、氷で冷やすことで身崩れを防ぎます。そこから内臓を取り分け、塩漬け作業を行います。

100gの製品を作るのに、実に100個以上のウニが使われます。豊潤な磯の香り、繊細で濃厚な味わいを持つ「越前うに」は、福井の人が受け継いできた日本を代表する逸品です。