

# 洋野町が誇るウニの魅力

## ○洋野のウニの「おいしさ」の秘密

みなさんは、洋野のウニの「おいしさ」の秘密をご存知ですか。右の写真は、洋野のウニの産地である、岩手県洋野町の風景です。ウニは、岩手県洋野町の産物として、国内外に広く知られています。このウニは、味も香りも抜群で、栄養価も高く、健康に良いとされています。また、産地である洋野町は、美しい自然環境と、伝統的な漁業文化が、ウニの品質を高く保っています。このウニは、ぜひ一度食べてみてください。きっと、そのおいしさに感動されるはずです。



みなさんは、洋野のウニの「おいしさ」の秘密を知っていますか？

## ○知って得るウニの楽しみ方

生ウニの他に、冷凍ウニや加工品などがあります。冷凍ウニは、いつでも新鮮なウニを楽しむことができます。また、加工品は、調理が簡単で、忙しい方にもおすすめです。ぜひ、様々な楽しみ方を探してみてください。



## ○洋野のウニの知名度

洋野のウニは、国内だけでなく、海外にも人気があります。特に、日本列島の各県や、アジア圏の国々で、洋野のウニが愛されています。これは、洋野のウニの品質の高さによるものです。また、洋野町は、ウニの産地としての認知度を高めるために、様々な取り組みを行っています。ぜひ、洋野のウニの魅力を知ってください。

賞味期限が長いので、いつでも新鮮なウニを楽しむことができます。また、加工品は、調理が簡単で、忙しい方にもおすすめです。ぜひ、様々な楽しみ方を探してみてください。



# とってもすてきな洋野



## ウニ牧場～世界にここだけ!!の環境～

みなさんは、「洋野」についてどのくらい知っていますか。「洋野」といってウニ!という人が多くいます。その「ウニ」を育てている「ウニ牧場」についてみなさんに知ってほしいと思います。

まず、ウニ牧場の仕組みについてです。右の図のようにみぞが溜りそのみぞにエサが入り、これをウニが食べるようになります。また、ウニ牧場はウニを増やすところなので「ぼうしよくこう」といいます。



そんなウニ牧場、他の地域と同じように育ててもできなかったそうです。

次に、水揚げ量ランキングです。たくさんの海産物が有名な岩手は何位なのでしょうか。

水揚げ量ランキング(国内)  
 1位 北海道 2位 岩手県 3位 青森県  
 本州 1位 2位の岩手は、本州では1位!!



## 商品が届くまで

「ウニバター」、「スプレッド」など色々な種類の商品が届くまでどうなるのでしょうか。商品は、いろいろな人の苦勞をたくさんの人のおかげで、その人たちのおかげで食べることが出来ます。

漁師・浜を守る人・むきと・加工場  
 ・北三陸ファクトリー・漁協・海産物の受け

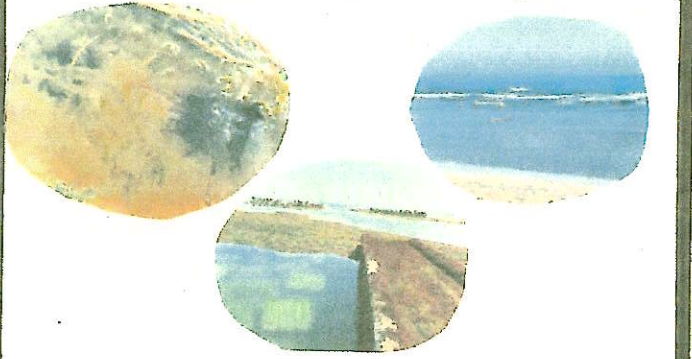
また、5年生の社会で学んだ「魚を新鮮のままにするために氷にかけて運ぶ」ということと同じようにウニの商品も発泡スチロールの箱に氷を詰めて出荷します。「ウニバター」や「スプレッド」以外のスーパーで売られているものなど、身近にある全てのものがいろいろな人のおかげで食べたり食ったりすることが出来る私たちの生活ができています。なので、いつも感謝の気持ちを持って生きていくことを大切にしたいですね。

## 世界各地から

洋野の生産物は、いろいろな所、いろいろな人が高く評価していただいているものばかりです。例えば...

- ・飲食店のシェフ・デパートのバイヤー
- ・市場・有名人・海外 など...

また、国内からの注目は「関東」からの注目が強いそうです。このように洋野は、いろいろな人に認められ、知らないところで洋野に有名人が来ていたり...などみなさんが知らないところで洋野がとっても有名になっているのですよ!!



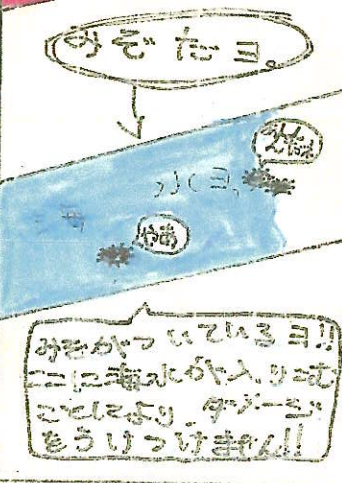


# ウニの育ちやすい環境

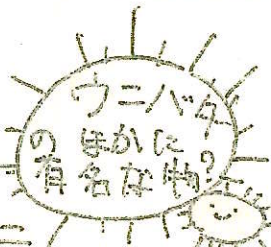
洋野町の魅力的なウニ!!

うには、これに比べてこの育ちやすい「環境」というものがありません!! まぶしうには「水温」という温度が大切になってきます。うには「適」な環境にすむと「適」な環境に育ちます。そして、よく場のうにはわかぬ外でさんあるところを好んでいます。うに、牧場のうにはわかぬものを食べているので、とてもおいしく育ちます。なせうに「うに」牧場で育っているものが、それは、おんこ「うに」や「おんこ」を食べる「うに」を食べるからです。なので牧場で育てています。

洋野町にはこの「楽園」です!!



北三陸のクニ トリーヤウニでおなじみのウニバター。実は、ウニバターのほかにも有名な商品があります。それは、木夕テバターワカメ、生うに、しいたけと、た商品たちです。特に人気を集めているのが、生うにです!! 洋野のウニは、各地からも注目をあつアけている、商品です!!



うにの漁獲量は国内2位  
うにの漁獲量は国内2位  
市町村では洋野町が1位  
国の市町村では4位  
本州では1位という高い結果です!!

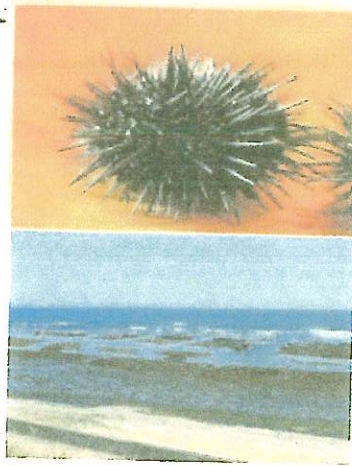
うにの「牧場のうに」で食べるまで、うにの管理するの? ちかうんです!! てんかむい。をいんです。てんかむいとは、いろいろの目的で飼育される物にカヒル物です。なせ入れないのかは、うにそのものの味を大切にしたいからです。うにの味を大切にしたいという気持ちがあったためです。すね!! (洋野町のうに!!)



# みんなの町 洋野町の魅力

## ★ウニ牧場について

ウニ牧場とは、ウニを育てている所で、増しよく「ウニ」ともいわれていいます。そのウニ牧場で、の水あげ量は国内第2位で、洋野町のウニは、アメリカや台湾の香港などにも伝わっています。そんなウニ牧場には、



下の図のよりに、海そうがたくさうが生えていて、その海そうをウニがたくさん食べることによって実がきれいで、アリアリのウニになります。洋野にあるウニ牧場は、世界で唯一のウニ牧場で、北海道や他の地域では、海そうがたくさん生えるウニ牧場は作ることができません。

## ★いろいろな有名な物



みなさんは、この名産品を知っていますか。その他、バター、スプレッド、お菓子など、いろいろな有名品があります。有名品は、味もおいしく、健康にもいいです。ウニは、他の食べ物と違って、お祝いにも使われます。また、お土産としても人気です。

## ★ウニのシーズン

みなさんは、ウニのシーズンを知っていますか。ウニのシーズンは、5〜8月がピークです。特に、6月7月は、ウニのシーズンです。この時期は、ウニのシーズンです。ウニのシーズンは、5〜8月がピークです。特に、6月7月は、ウニのシーズンです。

ウニ年間カレンダー

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ウニのシーズン						●	●	●	●			
ウニの産出						●	●	●	●			
ウニの販売						●	●	●	●			
ウニの消費						●	●	●	●			