

うにが食べられるまで

水揚げと流通



凧の早朝。5時過ぎに海に集まり6時になると一斉に出漁、我先にと。フライングはペナルティーあり。9時には帰港。



この日の水揚げはこれだけ。村ではこのカゴ2つで終漁です。

作業場に持ち込み殻割。左下にちょっとだけ見える青いプラスチックケースには人工塩水を冷却しています。これが胆。理想は1℃～-1℃。



殻からすべてをかきだします。可食部分のうにと、それ以外に分けます。黄色がうに。茶色が昆布とうにの内臓。上の画像から、下の画像の状態にするまでが重労働。



before

ここでちょっとチェックタイム！実はこの作業、ルール違反なんです。素手での作業でしょ？本来、消毒をして手袋をするのがルールなんです。これも作業を遅れさせる要因の一つなんです。



after

右の画像は別の日の漁獲高画像です。「大漁だ！」といってもこれだけ。25人前ほどにしかありません。右手前にオレンジ色のうにが見えますか？これ、ばふんうに。この日はバフンウニは1個だけ。父、へたくそ。バフンウニが高価で希少な理由を後ほど説明いたします。通常、水揚げされたうには漁協に出荷するのですが、我が家の場合、父の獲ったうには当店で使いますので作業はこれで終了。2日ほど冷蔵庫でねかせてからうに丼になるんです。



更に別工程が待っているんです。↓



一般市場で見られるうには塩水うにか折うに。どちらにせよ手間がかかるんです。前ページにある青いざるのうにを使い、塩水うにを作るのですが、清潔な容器に清潔な器具を使いうにを詰めます。冷却水をそそぎ、空気が入らない様に蓋をします。暑い夏に作業着を着て、手早くやらねば価値が下がります。一方、折りうには一時的に型崩れしない様にミョウバンに浸け、その後、木製の折に乗せます。大まかに分けてこの2つの方法があります。

漁師

朝早く漁に出て、食べられるようにパック詰めにしてから漁協に持ち込まれます。いわゆるセリにかかるのです。地域によって時間が違いますが、14時頃までに漁協に持ち込まなければいけません。

漁協でセリにかけられ、うには地元の飲食店や札幌、築地などにその日のうちに運ばれます。



うには水揚げされておおよそ20時間後には札幌に運ばれます。その後、小売店、百貨店やお寿司屋さんなどに並びます。



うに、ちょうだい！