

ばふんうにがどうして高値なのか

画像があればわかりやすいとは思いますが、良い画像がありません。
ちまちま説明いたします。

結論は少ないからばふんうにが高いんです。

積丹近海では舟に乗ってうにを取ります。

「タモ」という長い棒の先に、直径25cm位の虫取り網のようなものが付いたものを使います。それで海底のうにをすくうのです。

すくうと言っても水流があるので、操るのが難しいんです。

父の真似をして私もやりましたが無理でした。

海底にあるうにを発見するのは簡単。その近くまで「タモ」を持っていけるようになるまで時間がかかります。いわゆる慣れですね。



ご存知、うには2種類。むらさきうにとばふんうに。

むらさきうには、岩に、海底に、コンクリートブロックにへばり付いているので漁師なら簡単にすくえるんです。ブロックに縦に10個綺麗に並んでいたら、ひとすくい10個取れます(笑)

海水浴でよく見るうにはむらさきうにが多いでしょ？性格は出たがり。

一方、内気なばふんうにのほとんどは、大きな岩の陰に隠れる習性があります。隠れたばふんうにの所までタモを持っていくのが大変。そしてもう一つ。切れた昆布や薄い石などを、ばふんうに自身の周りに集めて外敵から身を守るんです。舟の上からは見つけにく取るのが難しい。イコール取れない。高いという方程式。

もしかしたらばふんうにの方が環境変化に弱いのかも。父が昔言っていたの事を思い出したのですが、沢山死んだばふんうにを見たことがあるそうです。

またうにのトゲとトゲの間に、普段は隠れた細い管状の足があります。吸盤のようになってるんです。「うわ～～取られる～～」と思った瞬間、その足で岩に引っ付くんです。デパートでだだこねる、ボンズと同じね。

危険を感じたら岩にぴったりと引っ付く行為。私たちはオコル(怒る)と言います。

無理やり取ろうとすると、その管状の足が岩に付いたままに……。なんて、残酷。

「高い方が美味しいんですか？」とのご質問に「需要と供給のバランスです。私はむらさきうにの方が好きです、繊細だから」という事にしています。



左の写真は「温めたばふんうに」最高に鼻孔を刺激します。うにを温めるなんて経験のない方も居るでしょう。でもとっても美味しいんです。そして右は塩水ばふんうにの佃煮。この量を作るのに原料約100g。好きだから作るのですが利益なんてものは関係なしね！！