

11. ムラサキウニ 紫海胆・紫海栗(雲丹:加工品)

春



漆器製作・提供:夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

◇撮影後のコメント◇

石川県水産総合センターへ訪問ヒアリングの結果、県内生息あるもほぼ漁獲は無く、極僅かにイワガキ漁獲の際「ついでに」程度漁獲されているとのこと。県産入手困難。ネット通販にて北海道産のキタムラサキウニ(塩水ウニ・写真)を仕入れた。鮮魚介類のネット通販の限界点・問題点が浮き彫りとなった。問題はウニだけの話ではない。

旅先の稚内のスーパーで手に入れたのは、エゾバフンウニかエゾムラサキウニかは定かではないが、とても美味であったことは、今でも鮮明に記憶している。甘いし、その粒には僅かな歯応え(プチプチ感)があった。もう20数年前の話である。一方、県内産は、統計に表れない程の僅かな漁獲が有る筈である。数年前にスーパーで殻付の中に杉板に乗ったものを購入し食した。味は、上記同様美味であったが量が僅か(味見程度)で残念。県内流通のウニの殆どが所謂ミョウバンジャブジャブの輸入物であろう。合法的食品添加物のミョウバン「直ちに健康に著しい影響を与えるものでない(影響良い悪いに言及しない)」にしる、アルツハイマー病との因果関係を指摘する説もある。百歩譲って安全としても、ウニには使用しないでくれ、苦い。台無しである。無添加のウニ(バフンウニも含む)の養殖出荷を是非実現願いたい。将来ある方達に食べさせてあげようではないか!