

高浜小児童 商品化目指し殻割り体験

駆除のウニ どう料理？

ムラサキウニを活用した商品や料理の開発に取り組み高浜町宮崎の高浜小学校六年生は二十四日、同校の調理室でウニの殻割り体験をした。生徒約四十人が参加し、ウニの殻や身の状態を丁寧に調べ、どんな商品や料理に合うかなどを確かめた。
(相原 豪)



生徒たちは十班に分かれて構想を練っている。それぞれ内容が固まりつつあるという。用意されたムラサキウニは、地元有志でつくる「高浜明日研究所」のメンバーが町内の若宮海水浴場の沖合で約五十個を取ってきた。調理室で、生徒たちがウニ割り器を使って身を取り出した。産卵期を終えたムラサキウニの身は予想以上にやせていて、料理に使うには難しいと判断し

丁寧に身を調査

た班もあった。
体験前は、ウニの瓶詰めを商品化しようと考えていたのは六年大西仁瑚さんの班。殻を割ってみて、身の少なさを実感し、根本的に案を見直した。「高浜と言ったら海。ウニの殻を使ったフォトフレームなら高浜で撮った写真を入れるのにぴったりだと思う」と新たなアイデアが浮かんだ。

高浜明日研究所の名里裕介さん(三〇)は「殻割りでのがつきをもとにブラッシュアップして、より良いアイデアを夏休み明けに持ってきてほしい」と期待した。

開発は、高浜明日研究所の提案を受けて生徒たちが挑んでいる。ムラサキウニは魚を育む藻場を荒らす被害のため、海の環境や漁業を守るために駆除されている。処理に手間がかかるなどの理由で駆除後の活用が見つかっていない。選ばれた六年生の一班のアイデアが商品化される予定。

- ④ 明日研究所のメンバーに殻の割り方を教わる児童ら
 - ⑤ フレゼンで使う資料としてウニを撮影する児童ら
- いずれも高浜町宮崎の高浜小の調理室で