



発信年月日：令和6年7月5日

所属部課	課長	担当職氏名	連絡先	TEL 0837-23-1145
経済産業部 農林水産課	角谷 隆士	水産振興班 好永 浩晃		FAX 0837-22-8458
件名	山口県初！！大浦養殖アカウニ『夏味(なつみ)』試験販売が始まります			

大浦漁港において、令和4年6月から試験養殖を開始したアカウニについて、今年度、仙崎地方卸売市場において受注による試験販売を行います。

山口県漁業協同組合大浦支店は「山口県初のアカウニ養殖」の事業化を目指して試験養殖に取り組んでおり、今回の試験販売を通じて、市場の反応及び商品価値の確認を行い、販路獲得に向けて広く周知を図ります。

試験販売に併せ、山口県漁協大浦支店に所属する漁業者で構成された生産者団体により、今夏出荷されるアカウニ『夏味』の市長報告(献上)が下記のとおり行われます。

### 記

#### 「市長報告会」

- 日時 令和6年7月12日(金) 午前9時～
- 会場 長門市役所本庁3階 市長応接室(山口県長門市東深川1339番地2)
- 訪問者 大浦赤ウニ試験養殖実行団体  
会長 井上 良助(山口県漁協大浦支店 運営委員長)  
副会長 吉村 洋実(山口県漁協大浦支店 運営委員・指導漁業士)  
東野 健二(山口県漁協大浦支店 運営委員・指導漁業士)  
山口県漁協大浦支店  
支店長 奥村 容子 計4名
- 概要 漁獲量が年々減少している赤ウニについて、令和4年度から長門市が山口県漁協に委託して試験養殖を行いました。山口県長門農林水産事務所など関係機関と連携し、新たなブランドとして安定した収益が得られる産業の確立を目指しており、今回の試験販売は、今年度から始まる本格養殖にて生産されるアカウニの販路獲得にむけた取組になります。
- その他 当日はメディアの方に向けた試食もご用意いたします。ぜひ、当日の取材をよろしくお願いいたします。

# 大浦 養殖アカウニ『夏味』<sup>なつみ</sup>

山口県漁協 大浦支店の海士漁（潜り漁）などを営む有志3名で養殖

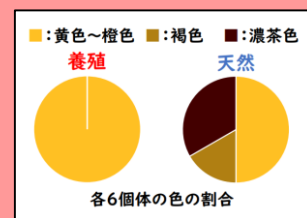
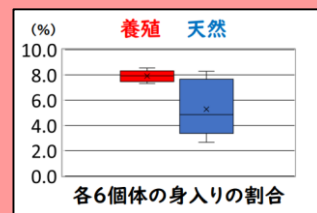
## 1. 養殖

令和4年から長門市の支援を受けて  
油谷湾 大浦漁港内の海上にて試験養殖を開始



## 2. 特徴

- ✓ 身色は鮮やかな橙色
  - ✓ 味はクリーミーで旨味・甘味が強い
  - ✓ 天然アカウニと比較して、安定した身入りと色
- ☞ 殻付きウニ 購入可能



## 3. こだわり

- 大浦のアカウニ養殖のコンセプトは、「天然に近いものを」です。
- そのため、餌は周年で天然海藻を与え、特に出荷前は、生の天然海藻のみを与えています。
- 長年の海士漁（潜り漁）や仲買人の経験から生まれたコンセプトです。

## 4. 生産者

井上良助（大浦支店 運営委員長）  
吉村洋実（大浦支店 運営委員・指導漁業士）  
東野健二（大浦支店 運営委員・指導漁業士）

### アカウニに関する経歴

- 仲買人として、アカウニの取扱い
- 海士漁で天然アカウニ漁獲
- 漁家で県外の天然アカウニ産地にも入漁