

ウニをおいしく養殖へ

青谷高生が 青谷飼育、実食 エサの種類など提案



実食するため、育てたウニを水槽から取り出す生徒ら＝13日、鳥取市青谷町青谷の青谷高

青谷の漁業について学ぶ青谷高(鳥取市青谷町青谷)の3年生6人が13日、異なるエサで70日間飼育したムラサキウニを美食し、身の付き方や味の違いを調べ、おいしく育てられるエサを提案した。

青谷の課題を発見し、解決策を考える同校の「青谷学」と、県や県漁協などによる「鳥取ブルーカーボンプロジェクト」が連携して実施。生徒らは、ウニが海藻を食べ尽くす磯焼けの問題を解決するため、ウニを捕獲しておいしく養殖する方法を研究してきた。

この日は、四つの水槽で、それぞれキャベツやミカン

の皮など4種類のエサを与えてきた約40匹のウニの殻を割り、身の付き方や味の違いを比較した。最後に「プロッコリーが最も身が多く、甘くておいしかったので、エサにはプロッコリーの茎の千切りがおすすめ」と提案した。

(安井桃華)

前田涼さん(18)は「おい

しくて感動。ウニは捨てられるものだと思っていたけど、捨てずにみんなに食べさせてほしい」と笑顔。同プロジェクト実行委事務局長の古田晋平さんは「生徒から

かんきつ類の皮をエサとするアイデアがあり、ウニの養殖について新しいヒントを得られた」と話した。