



江戸時代から名を馳せる日本三大珍味のひとつ

ウニのうま味と風味をぎゅっと凝縮 越前の御雲丹(越前仕立て汐うに・粉うに)



昭和の中頃までは、福井各地で素潜りによるバフンウニ漁が行われていた。現在も越前海岸(坂井市三国町)では海女の素潜り漁が行われている。

福井県は、越前ガニ・越前ウニの漁獲地。福井県は日本海と若狭湾に面して、漁場に恵まれ、年間を通して漁は忙しい。とくに夏はイカ漁、冬は越前カニ漁で、海も浜も活気にあふれる。有名な越前ガニと並んで越前ウニも、福井を代表する海産物である。福井県の海岸線の岩場はえさになる良質の海藻がはえるため、おいしいウニが育っているのだ。ウニの漁獲量は昭和の中頃と比べるとほぼ10分の1になってしまったが、現在でも海女による漁が夏場に行われている。

越前の御雲丹(越前仕立て汐うに・粉うに)

名称の由来／越前は奈良時代から明治初期までの福井県の旧名であり、「越前の御雲丹」は奈良時代から朝廷に献上されたほか、江戸時代には將軍家へも献上されるなど、古くからの名産品だった。
製法の特徴／江戸時代から約200余年も引き継がれてきた塩蔵法により、水揚げ当日に塩加工して熟成させる全工程を手づくりで製品を仕上げている。
原材料の特徴／ウニ類のなかでは最も味が濃いとされるバフンウニのみを使用。福井産のほか、漁期にずれがある長崎産・鳥取産・北海道産のバフンウニを使用している。
品質と安全性／外部機関に依頼し「一般生菌数」「大腸菌群」「黄色ブドウ球菌」「腸炎ビブリオ」の検査を行い、クリアしている。
特認者／株式会社 天たつ(福井県福井市順化2-7-17)



天たつ 十一代目店主 天野準一 氏

意外に知られていないが、ウニ・海胆・雲丹の表記のうち「雲丹」とは、生食のウニではなく、ウニを原料に塩加工した保存食品を指す。
さて、ウニは奈良時代から越前(福井県の旧名)の名産物であり、奈良・平安時代には若狭街道を経由して奈良の平城京へ、京都の平安京へ、日本海の魚類やアワビとともに献上されていた。江戸時代の「大日本物産図会」には越前国海胆取之図の錦絵が収められるなど、ウニは常に越前名産の海産物であった。
そして「雲丹(加工品)」の誕生は、江戸時代後期、越前福井藩主の松平治好公(第13代藩主/1768~1826年)の治世に入ってから。城下の天野五兵衛(天たつ当主3代目)は、治好公より「日持ちするウニの貯蔵品」をつくるようにと命じられたことを受けて、現代に続く塩蔵法による「越前仕



本場の本物認定
ココが特徴

汐うに百匁(もんめ)(約400g)が米1俵(約60kg)と交換されていたほど。現在でも酒の肴や贈答品として根強い人気がある。

手間暇かけて身を取り出し 昔と同じ製法で手づくり

まず、日本のウニの約80%はロシア・北米・チリなどからの輸入でまかなわれているなか、「越前の御雲丹(越前仕立て汐雲丹・粉雲丹)」の原料は、すべて希少な国内産の天然もの、バフンウニを使っている。福井県は、昔からウニ漁が盛んで、昭和の中頃までは海女による素潜りも盛んに行われていたが、近年は海洋環境の変化によるためか漁獲量が全盛期の十分のままでに激減していった。現在天たつでは福井産(漁期は7月20日から約1カ月)に加えて、漁獲時期のずれがある長崎県産・鳥取県産・北海

道産の厳選したバフンウニを使用している。「越前の御雲丹」の原料になるバフンウニは、ウニ類の中では磯の香りと旨味も強いとされ、塩蔵法に適している。ただし直径3~4cmと小形なので、ウニの身(卵巣の量も極めて少ない。寿司ネタに使われるムラサキウニの卵巣は空豆大だが、バフンウニの卵巣は小豆粒ほどの大きさ。このため100gの「越前の御雲丹(汐うに)」には100個以上のウニが使われるという贅沢さとなっている。なお、原料は、塩とバフンウニのみで、ウニ加工品でよくあるアルコールやミョウバン、着色料は一切使用していない。

「越前仕立ての御雲丹(汐うに)」は、江戸時代より200年にわたって引き継がれた塩蔵法によって、すべて手仕事で仕上げられる。海女が素潜りとするバフンウニ漁から

始まり、水揚げ後すぐに、1個ずつウニの殻割りをして、内臓やげを除去していいいに卵巣を取り出し、塩加工が行われる。要は、塩を加えると水が出るので、うま味が濃くなるのである。加工は、専用ごさの上で塩を均一に振り、海からの浜風にあてて重量が半分以下になるまで脱水し、熟成させる。この工程で豊饒なうま味が凝縮した「汐うに」ができあがる。「越前の御雲丹(粉うに)」は、汐うにを乾燥粉砕して、竹の筒容器に入れたふりかけである。

品質・衛生管理については、外部機関に依頼して「一般生菌数」「大腸菌群」「黄色ブドウ球菌」などの検査を徹底して行い、製品の安心安全を維持している。認定後の活動について、天野準一社長に尋ねると「原料も製法工程も江戸時代と全く変わらず、手間

暇を惜しまずつくりあげる「越前の御雲丹」の価値を多くの方に知っていただき、また、福井の伝統食文化として継承し、国際博覧会に出展するなど国内外に情報発信してまいります」と締めくくった。



できあがり
④熟成を経て、水分が飛び重量も半分以下になって味が凝縮された「汐うに」ができあがる。



塩振り
③ウニに均等に塩を振り、浜風に当てる。



ウニごさに並べる
②バフンウニの身(卵巣)をウニごさ(少し目の粗い専用のごさ)の上に並べていく。



殻割り
①水揚げしたバフンウニを、すぐに殻割りして身(卵巣)を取り出す。

作業工程



「ウニころがし」と呼ぶ工程。塩振りしたウニの身(卵巣)をウニごさという専用ごさの上でころがし、塩を均一にする。



バフンウニは、直径3~4cmの小形のウニ。ひとつの殻の中に5房の卵巣が入っていて、これが食用部となる。



車に供せば、磯の豊饒が漏れ出すような濃厚さ。100gの汐雲丹には100個以上のウニが使われている。



審査専門委員
食と農研究所
代表
加藤 寛昭 氏

日本三大珍味の越前の雲丹(汐うに)生ウニとは違う味と香りが楽しめる「長崎のからすみ」「尾張のこのわた」「越前の雲丹(汐うに)」の三品は美味である上、いずれも大量に製造が出来ず入手が困難であったことにより、江戸時代より日本三大珍味と称されています。生ウニとはまた違う格別な味と香りをお楽しみください。

商品情報

越前仕立て汐雲丹(桐箱40g~219gまで10種類・写真上段左)(焼き物容器入り15g・22g・35g・写真上段右)(箱入りプラスチック容器38g~113g3種類・写真下段左)(自宅用プラスチック容器19g~152g14種類・写真下段中) 粉雲丹(竹筒容器入3~40g・写真下段右) 越前仕立て汐雲丹は、江戸時代からの伝統製法で、かつては藩の献上品。粉うには、汐うにを粉にしたふりかけ。

特認者

株式会社 天たつ 福井県福井市順化2-7-17 ☎0776-22-1679



* 特認者とは、当該地域に当該地域食品の伝統的・歴史的製法等を一者のみを受け継いでおり、それが関係者等によって明らかにされ、一般財団法人食品産業センターが特に認めた者をいいます。