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（しお）うに・粉（こな）うに）

江戸時代より日本三大珍味のひとつとされる「越前仕立て汐うに」。ときがときなれば、殿さまや将軍の口にしか入らなかった上々の逸品である。小豆粒ほどの汐雲丹で酒を傾けるもよし、ご飯にふりかけて海の豊饒を味わうのもこの上なしである。

本場の本物認定 ココが特徴

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、江戸時代には将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「越前仕立て汐うに」を考案。福井藩がこれを朝廷・諸藩への献上用・接待用に使って好評を得た。やがて御用商人の「天たつ」が製法を越前海岸一帯に指導し、漁師の年貢の一つになり、でき上がりを城に納めるなど一切を取り仕切った。

徳川将軍家に献上される品々のなかでも「長崎奉行の持参のからすみ」「尾張公の持参のこのわた」「越前公の持参の越前雲丹（汐うに）」、この3品は美味であるうえ、希少価値が高く、天下の三大珍味と称されていた。ちなみに、昔は汐うに百匁（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。

昭和中頃までは、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。

＊ 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が受け継いでおり、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。

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（越前仕立て汐うに・粉うに）」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一までに激減してしまった。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甘味も強いとされ、塩蔵法に適している。ただし直径3～4㎝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。海女が素潜りでと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、内臓やとげを除きていねいに卵巣を取り出して塩加工が行われる。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、専用ござ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で国内外に情報発信していきます」と締めくくった。

「ウニころがし」と呼ぶ工程。塩振りしたウニの身（卵巣）をウニござという専用ござの上でころがし、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。

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

■作業工程

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。

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

塩振り
③ウニに均等に塩を振り、浜風に当てる。

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。

商品情報
越前仕立て汐うに（桐箱入31g～205g7種類・写真上段右）（焼物容器入9g、31g・写真下段左）（自宅用プラ容器入11g～102g5種類・写真上段左）粉うに（竹筒容器入3～40g・写真下段右）越前仕立て汐うには、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