

山うに

特産化計画が始動

鯖江市河和田地区に伝わる「山うに」の特産化に向け、地元住民が中心となってプロジェクトチームを立ち上げた。ユズや唐辛子などを混ぜ合わせてウニそっくりに練り上げた薬味で、「家庭の味」として古くから愛されている。10日夜にはメンバー14人が初会合を開き、材料確保や販売の手順、PRの方法を検討した。

(久慈かおり)

住民がチーム販売、PR法を検討

山うには、ほのかなユズの風味と後味の辛さが特徴で、温かいご飯や鍋、焼き肉、ソフトクリームなどと相性が良い。各家庭に作り方が伝わり、それぞれ微妙に味が違う。

同地区で山うにを使った料理を提供する「うるしの里いきいき協議会」が今春、食に関する団体を対象にした「食アメリティコンテスト」で最高賞の農林水産大臣賞を受賞。審査員から山うにを高く評価する声があり、プロジェクトの実施が決まった。

メンバーは住民や農業関係者、市、県の担当者らで、プロジェクトは市と県からの補助金で実施する。同市河和田コミュニティセンターでの初会合では、今冬に各家庭の山うにを持ち寄り「山うに自慢鍋大会」を開催す

ることを決めた。

参加者からは▽地区内の空き農地での唐辛子やユズ栽培ができないか▽

歴史を調べる必要がある。▽商品化する上で日持ちが悪いのをどうするかーなどの意見が出た。

呼び掛け人でNPO法人かわだ夢グリーン事務局の木村愛子市議は「地元のお年寄りが持っている山うにつくりの技は財

産。次の世代に引き継いで、地域経済の活性化にしたい」と話している。



河和田地区に伝わる「山うに」の特産化に向けて集まったプロジェクトチーム10日夜、鯖江市河和田「コミュニティセンター」