

ウニには ふしぎがいっぱい

ウニの学の正体はこれだ!!

『触手』(管足) ウニのかたいトゲとは別に、やわらかく先に吸ばんがついている。移動したり岩にはりついたりする時に使う。



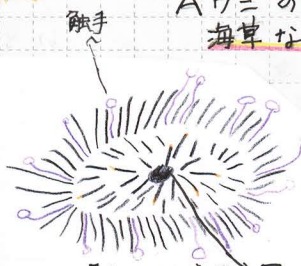
ウニのことを教えてくれた直売戸の田中さん

Q ウニは貝のなかま?

A ウニは、『棘皮動物』で『棘』トゲを持つなかま。ヒトデやナマコもなかまで、頭やどう体の区別はない。

Q 何を食べているの?

A ウニの口は、下側についている。海藻などを食べるが雑食なので、キャベツを与えて、よくしている地いきもある。



【ウニの下が口】→口

Q 目はあるの?

A 目はない。光を見る細ぼうで明るさをはんだんずる。

Q 何年くらい生きる?

A ムラサキウニは5年位。世界には100年位生きるしゃるいもいる。

新発見!!



新聞



乙部小学校 3年

堀之内 敦士

2025 8月号

～ 助産 もとる 道具 ～

◇ ばこ
2～3m なる長いさお。先にあるハサミという部分を上手に開いたり閉じたりしてウニがまえる。



◇ ばこめがね
口でくわえながら海の底にいるウニを探す。ばくの頬くういの大きさを。



びねん まるフをカや潜にウニを合はッキ最近がた。準がさる。がはれ

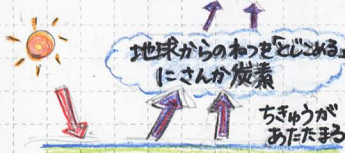


たくさんウニをつんで潜り帰ってきた漁師の工藤さん

なぜ海水温が上がっているの?

地球のおんだんじ

～100年で1度くらい上がっている～



にさんか酸素は「もの」をまわす、と出てくる。ゴミ・発電・工場車の排気など

バフンウニがいて!!
いよん 漁師さんとは死海の、水、エグマ温バてがフ
るがウニと死海、水、エグマ温バてがフ
と云うてんの、水、エグマ温バてがフ

あとかき
す。たのこのう取
し。ところな材
かがとかする
っ知やっ
たれ。た。ま
で。町。ウ。で

ばくがでさる
ことって?
・食事を残さない...
・効くは歩いて出かける。
・使っていない電気を消す。
・ものを大事に長く使う。
・リサイクルをする。

ウニとり港船

夏の海になる、ウニ部をとるには、船が見えなくて、どりのようにいる。取りのいるのか、

今がシーズン真っ盛り
ウニとり漁

海にさへ
ウニがつかう人ゴと、半、
ウニをきただ船、船、
はた。さん、
毎、
さん、
ハニ港

うた。を。カ。半。藤。だ。よ。い。り。話。で。漁。て。回。う。年。
サ。水。カ。か。さ。う。な。す。る。あ。と。で。い。の。8。5。
キ。乙。揚。4。う。ん。取。に。く。お。っ。漁。1。て。漁。月。
ウ。都。け。つ。漁。も。材。す。な。て。そ。て。師。人。、と。未。中。
ニ。び。し。か。に。朝。し。る。う。れ。決。さ。60。1。決。ま。ご。
や。は。て。60。出。4。た。た。な。ニ。は。め。ん。な。回。ま。ご。う。
バ。ム。い。kg。て。時。工。め。い。が。と。て。が。ま。の。15。ハ

とれたウニはどうなるの?

ウニ加工場に潜入!!

「うに製くん」

～製品になるまで～

- ① ④に割りくんと、専用器具でわる。
- ② スプーンで中身を取り出す。
- ③ 実以外の内臓を取り除ききれいにする。

お話をきいた(株)小川商店の 野田さん(右)と、お話をきいた



→ ④ 実の入ったザルからピンセットとフォークを使って木打に詰める。

工場の人に聞きました

ウニラッパ

ウニにはたくさんの穴が空いています。もう、てきたカラの下にLEDライトを入れるときれいなラッパになりました。

Q 1日にどのくらいの製品ができますか?
A 1日に2000枚くらいの量が出来ます。
Q 詰めたウニはどこに送られますか?
毎日千歳まで運び、航空便で東京、大阪、九州などの市場に行きます。



～安全な食を提供するために～

工場では、具菜えだけでなく、食中毒などを出さないよう、温度や時間を管理して品質を保っています。