

うにの由来

雲丹加工の由来

水産加工都市下関を代表する名産はウニとフクである。下関でウニを食用とした歴史は古く、安岡の潮待貝塚からは、約二千年前のウニの殻がタイの骨と一緒に発見されている。

下関のウニは瓶詰めに加工した製品が有名で、全国に知られ、その生産量は毎年約千トンに及び、売上高は37億円（昭和50年）に達しているが、このウニ加工製造の元祖は六連島である。

六連島は安政元年（1858）頃から、戸数六十戸程度を維持してきた島で、周囲は好漁場の海に囲まれているが、地形が肥沃な大地に恵まれ、農業に適していたため、漁業を見捨てて農業に生きてきた。しかし、農閑期には副業的な磯漁業として、ウニをはじめ、アワビ、サザエの貝類や海草の採取は毎年続けてきたのである。

特にウニは、文化・文政（1804-1829）の頃から採取し販売してきたもので、塩漬けによる加工は、文久年間（1861-1862）に庄屋の久七が考案したと伝えられている。

明治20年（1887）になって、六連島西教寺九世の蓬山和尚（1821-1898）が塩漬けウニに、新たに焼酎を振りかけて長期保存法を編み出し、城戸久七に教え、さらにアルコール漬けに改良した。

こうしてアルコール漬けによる完全な長期保存が確保されてから売り上げも急速に伸び、六連島ウニ販売の代表者城戸久七こと「雲丹久」の名は一躍有名になり、その優れた製品により明治36年7月には、第五回内国勸業博覧会に、明治40年12月には連合水産共進会においてそれぞれ入賞した。

その後、明治末期にいたり、六連島の雲丹は大資本の下関の業者と買占契約を結び、六連島ウニから下関ウニへと飛躍発展した。

大正5年当時、下関におけるウニの生産額は約5万円にすぎなかったが、その後、当業者の努力により、逐年増加していった、昭和4年は生産高73トン、生産額15万6千円となっている。

下関ウニはほとんどが土産品として市内で販売されたが、主たる輸送先は国内はもとより、青島、台湾、大連などでこれら輸送用のものはすべて瓶詰めのウニであった。

第二次大戦の勃発により一時姿を消したが、戦後はいち早く復活し、設備の充実、製法の改良など近代的製造工程により、品質の向上を目指して競っている。
（下関市史）

創業80年の重みー下関名産ウニ

明治初期、英国人が灯台守として六連島に居住。灯台設置に伴い外国船の出入りが増加し始めると、船舶の水先案内人たちも六連島を基地として常駐するようになる。外国人がしばしば、院家（西教寺の蓬山和尚）を訪ね、歓談に興じていたある日、杯に注ごうとした酒が誤って小鉢にこぼれた。

院家は黙って小鉢のウニを口に含んだ。途端に「これだー」と思った。ウニがこれほど美味であったとは・・・まるやかな風味が口に広がったのであった。

ボトルを手にしてみると、アムステルダム・オランダの刻字があるアルコール度45度のジンであった。さっそく、島一番のウニ業者城戸久七に話し、試作させた。城戸久七はさらに研究を重ねて独特の秘法を生み出した。

城戸久七に弟子入りし、31才で秘伝法皆伝を授かった上田甚五郎が創業したのが「うに

うにの由来

甚」である。
(山口新聞)

■六連島TOP■日子の島