
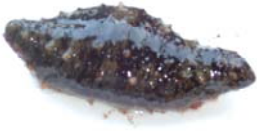


① ウニ類

和名 (地方名)	ムラサキウニ	主な漁獲域 (生息域)	北海道南部から本州，四国，九州
特徴	ナガウニ科。全身に棘 <small>とげ</small> があり長く，体表，棘の色共に濃紫色。生殖巣を食べる。		
食べ方	生食，卵とじ，酒蒸し，焼きうに，うに飯など。		
主な加工品	粒うに，練りうになどの塩辛。		
旬：晩春～夏		全長11cm程度	

和名 (地方名)	バフンウニ (ガゼ，ガンゼ)	主な漁獲域 (生息域)	東北地方から九州にかけて 広く分布
特徴	オオバフンウニ科。全身に棘 <small>とげ</small> があるが短い。馬糞に似ているからこの名がある。棘は細く短く暗緑色。		
食べ方	生食，焼きうに，うに飯など一般的なウニ料理。		
主な加工品	生や蒸したのを冷蔵・冷凍品。粒うに，ねりうになどの塩辛。		
旬：冬～春		全長4cm程度	

② ナマコ類

和名 (地方名)	マナマコ (ナマコ)	主な漁獲域 (生息域)	北海道から九州にかけて広く分布
特徴	マナマコ科。北方のものほどいぼ足が大きい。体は円筒状で一端が口、反対側が排泄口となる。口の周りに触手がある。		
食べ方	生食，酢の物。		
主な加工品	煮干し品の ^{いりこ} 海參，内臓は塩蔵してこのわたなど。		
旬：冬 (12～1月)	全長30cm程度		

和名 (地方名)	キンコ (フジコ)	主な漁獲域 (生息域)	茨城県以北から北海道，千島列島，サハリンの浅海
特徴	キンコ科。寒冷性のナマコ的一种で，ナマコのようないぼ足はなく，触手が大きい。		
食べ方	酢の物，中華料理。		
主な加工品	煮干し品に加工され， ^{こうしん} 光参として珍重。		
	全長20cm程度	