

一度食べたらヤミツキに！
和歌山ならではの特産品



「わいわい市場」 <http://wiwi.co.jp/ichiba/> (3月末まで)
4月1日リニューアルオープン! <http://www.wakayamaken.jp/> (4月～)

The number 1 is searchable

No.1をさがせ! #03

はっさく
木成り八朔

和歌山県のハッサク収穫量は全国の生産高の6割を占め、トップシェアを誇る。生産地域は全国一位の温州みかんとはほぼ同じだ。

ハッサクは江戸末期に広島県因島で発見された日本特産の柑橘類。漢字の「八朔」は旧暦の八月二日にあたり、この時期から食せるようになることからこの名が付いたといわれる。実際には年明けからがおいしくなる。

ハッサクは低温に弱いため、通常霜が降りないうちに収穫し貯蔵したものを出荷する。しかし、温暖な黒潮寄せる和歌山県の沿岸部では降霜がほとんどないため、冬場でも樹に実らせたまま熟成させることができる。これが「木成り八

朔」だ。条件が整えば完熟する四月頃まで収穫を伸ばすことができ、「さつき八朔」とも呼ばれる。

今までのハッサクのイメージとは異なり、みずみずしい食感に独特の甘みと苦みのバランスが何ともいえない大人の味。現在、和歌山県ならではのブランド食品として人気急上昇中だ。

ネット通販などで「さつき八朔」を販売する有田市・やまがみかん園の宮井さんは、「一度食べたならハマってしまう人が本当に多いんです。とにかく食べてみてください」という。

「木成り八朔」「さつき八朔」は、和歌山県のインターネットショッピングモール「わいわい市場」で入手可能。

取材協力:やまがみかん園