

大人の柑橘・はっさく



上品な甘みがあり、ちょっと酸っぱくて、ほろ苦い…そんなバランス感が絶妙で魅力的な大人の柑橘「はっさく」。つぶつぶの果実感もたまりません。

和歌山県は、はっさくの生産量が日本一！
(和歌山26,390t、広島7,051t、愛媛2,159t
農林水産省：平成20年特産果樹生産出荷実績調査)
主な産地は紀の川市、有田川町、由良町などです。
漢字で「八朔」と書くのは、もともと八月朔日(旧暦の8月1日)に食べたからだそうです。

はっさく農家さんに突撃インタビュー

今年のはっさくは「大玉傾向でおいしさ抜群！」との声が届き、早速はっさく畑へGO！
「んー、いい香り♪」たわわに実ったはっさく畑で爽やかな香りに包まれ、気分もリフレッシュ。はっさくは、普通・木成り・さつきの3つに大きく分けられます(裏面参照)。今回、3～4月頃まで木で熟成される木成りはっさくとさつきはっさくを栽培している由良町(JA グリーン日高)の桶田さんからお話を聞きました。

Q: 今、何をしているところですか？

仕上げの摘果中やで。2Lや3Lのはっさくを作るために、Sぐらいのサイズのはっさくを落としてるんよ。はっさくが実りすぎると、大きいはっさくができないし、木への負担にもなるからなあ。



Q: はっさく栽培の難しさは？

はっさくは小さすぎる(S・M)と価格が安く、大きすぎる(4L)と収穫前にほとんど落下してしまうんよ。それで、2Lが揃うよう^{せんてい}剪定の仕方や肥料散布の時期・量など試行錯誤の日々やで。あと、ヒヨドリがよく味を知っちゃーるから、甘くておいしいはっさくを食べるんよ。だから、ヒヨドリが渡りをする2月にはまだ酸っぱさが残っていて、ヒヨドリが来なくなる3～4月に収穫できるように育てやなあかん。



Q: 木で熟成させるはっさくの魅力は？

糖度はだいたい2月にピークになるんやけど、木で熟成させているうちに、だんだん酸っぱさがなくなって、旨味も増してくるんよ。はっさくはズッシリと重たいので、落とさんよう両手で大切に収穫して、みなさまにお届けするんやで。

今回の取材を通じて、農家さんがはっさくに愛情を注ぎ、それにはっさくが応えるような関係が築き上げられていました。二人三脚で育った和歌山のおいしいはっさくを味わってください♪

はっさくりレー

はっさくの旬は1月上旬から5月上旬頃。美味しさりレーがスタートしました！その美味しさりレーを野球の投手りレーにたとえてご紹介します！！

○先発「普通はっさく」（1月上旬～）

はっさくは通常12月頃に収穫され、貯蔵して熟成させてから出荷されます。はっさく独特の爽やかな柑橘の味を楽しんで頂けます。

○中継ぎ「木成り（きなり）はっさく」（3月頃～）

知る人ぞ知る、木成りはっさく。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、冬場でも木に実らせたまま熟成させることができます。3月頃の出荷ぎりぎりまで木に成ったまま熟成させることによって甘さが増します。

○抑え「さつきはっさく」（4月頃～）

さらに遅い時期(4月頃)まで木で熟成させます。完熟でジューシー。ちょうど春先の4、5月頃が食べごろになるので、五月の冠をつけて「さつきはっさく」と呼ばれています。

はっさくが…缶詰になっちゃいました！



「はっさくが大好きなのに、あのごつい黄色の皮を剥くのが一苦勞で…いつも父親頼みなんです。」とお悩みの新人Tさん。悲しいかな、はっさくと親指との闘いに敗れてしまうらしいです。みなさんの中にもはっさくは好きだけれど、皮をむくのが面倒とおっしゃる方も結構いらっしゃるのではないのでしょうか？

そんな方に朗報です！皮をむくことなしに、はっさくそのままの味と食感を楽しんで頂ける「手剥き八朔缶詰」がJA紀の里から販売中。

ふるさと和歌山わいわい市場でお手軽にはっさくをどうぞ♪ <http://www.wakayamaken.jp/>

はっさくジュース空を飛ぶ



和歌山産はっさく 100%ストレートジュース「はっさくしぼり」が空を飛んでいます！？ JAわかやまの「生姜丸しぼりジンジャーエール」に続き、新たにANA My Choiceのメニューとして伊藤農園さんの「はっさくしぼり」が全日空国内線の機内で販売されています。ご搭乗の際は、ぜひ和歌山のはっさくしぼりを味わってください。



～編集後記～

先月号で和歌山県のオリジナルいちご「まりひめ」を特集しましたが、今年も(株)モンシユシュからまりひめを使ったロールケーキが発売されることが決定しました！3月から広島、大阪、名古屋、横浜、東京で販売される予定となっています。甘くておいしいまりひめとロールケーキのコラボをお楽しみに！！

発行：和歌山県庁食品流通課内

まるかじりわかやまニュースレター編集部

TEL:073-441-2817 FAX:073-432-4161

ご意見はこちら→ e0717001@pref.wakayama.lg.jp

食品流通課のホームページ

わかやま喜集館

ふるさと和歌山わいわい市場

和歌山 食品流通課	検索
わかやま喜集館	検索
わいわい市場	検索



わいわい市場の携帯はこちら→